

Vermot
& Associés



Vermot & Associés

Vendredi 5 mai 2023 à 14h

BIBLIOTHEQUE DE GASTRONOMIE, ŒNOLOGIE ET TABACOLOGIE

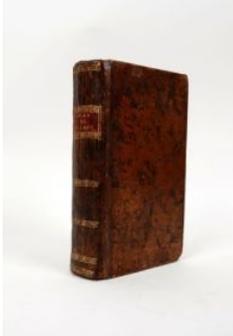
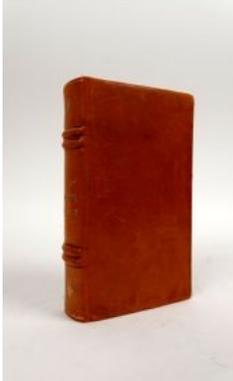
EXPOSITION

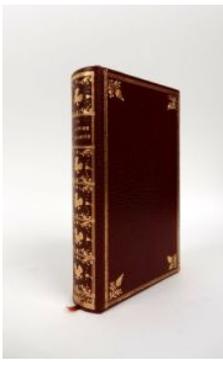
Judi 4 mai de 11h à 18h à La Salle – 20, rue Drouot 75009 Paris

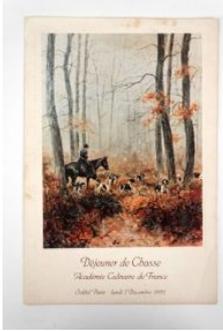
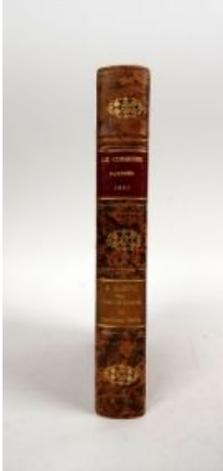
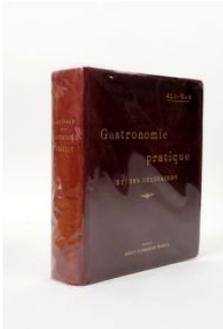
Vendredi 5 mai de 11h à 12h30 à La Salle – 20, rue Drouot 75009 Paris

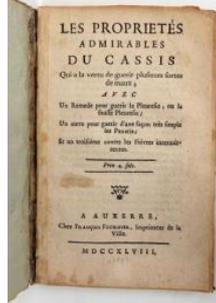
EXPERT

Monsieur Jean-François BETIS – jfbetis@yahoo.fr – +33 (0)6 62 09 76 19

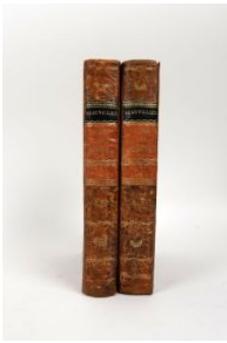
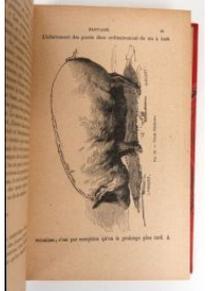
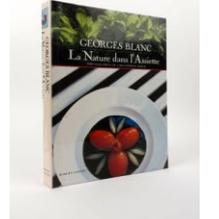
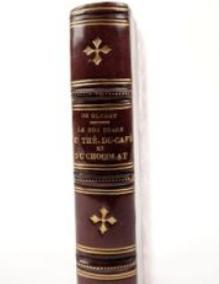
1	<p>MONTAGNE, Prosper: Mon menu. Guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes de cuisine ménagère, avec indication en regard de chaque recette, de ses effets sur l'organisme selon le tempérament et l'état de santé. Précédé d'une étude sur les bases de l'alimentation humaine par le Docteur A. GOTTSCHALK. Paris, sd. (vers 1930), Xe mille, in-8, plein simili-peau de crocodile bordeaux, titre et auteur dorés sur pièce de titre en cuir rouge sur dos, gardes papier marbré bordeaux/rose/or, 448 pp., dessins en noir d'un bœuf, d'un mouton et d'un veau avec des "découpes" des différentes parties des bêtes. Important ouvrage contenant de nombreux menus avec leurs recettes et en regard d'intéressants conseils médicaux.</p>	50/60	
2	<p>[LIGER, Louis]: Le menage des champs et de la ville ou nouveau cuisinier Francois accommodé au goust du tems, contenant, tout ce qu'un parfait chef de cuisine doit fçavoir pour fervir toutes fortes de tables, depuis celles des plus grands seigneurs jufqu'à celles des bons bourgeois, avec une infruction pour faire toutes fortes de pâtisseries, confitures feches et liquides, et toutes les differentes liqueurs qui font aujourd'hui en ufage. Première partie du menage. Paris, éd. chez Christophe David, 1729, fort in-12, plein chagrin brun foncé, titre doré sur pièce de titre en maroquin bordeaux, guirlandes dorées sur dos lisse, tranches rouges, rogné, reliure d'époque, (10) - 582 - (18) - (4 bl.) pp., nb. bandeaux, culs-de-lampe et lettrines, Préface, Table des chapitres, Table des matières par ordre alphabétique, Approbation, Privilège du Roy, petite signature à l'encre (presque effacée) d'un des anciens propriétaire sur la page de titre (milieu gauche), reliure habillement restaurée. Louis Liger (1658 - 1717) fut un agronome auxerrois et écrivit de nombreux ouvrages consacrés à l'agriculture et à l'économie domestique. La première édition de cet ouvrage date de 1710. "Près d'un millier de recettes à l'usage des tables des seigneurs et des bourgeois sont réparties en trois "livres": le premier concerne le pain, les pâtisseries, les pâtés, le vin, les boissons et les liqueurs. La deuxième touche à l'office: le sucre, les confitures, les conserves de fruits, les laitages; il est surtout destiné aux dames. La troisième est consacrée à la cuisine. Il est suivi d'explications des termes spécifiques ainsi que d'instructions pour donner des repas en gras et en maigre. Les recettes sont accompagnées de remarques pratiques et parfois de conseils de santé" Livre en Bouche - 192. Un très important recueil de recettes de cuisine du début du XVIIIe siècle. Notre exemplaire de 1729 est peu courant! Devenu Très RARE et Recherché. Réf. Vicaire 523 Très bon état de la reliure (restaurée) et du papier sans rousseurs mais avec quelques petites salissures éparses.</p>	200/300	
3	<p>[MENON]: La cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office a l'ufage de tous ceux qui fe mêlent de dépenses de maifons, contenant la maniere de connoître, difféquer et fervir toutes fortes de viandes, des avis intéreffans fur leurs bontés, et fur le choix qu'on en doit faire. Nouvelle édition augmentée de plufieurs menus pour les quatre saifons, et des ragoués des plus nouveaux, d'une explication des termes prpres, et à l'ufage de la cuifine et de l'office, et d'une lifte alphabétique des uftenfiles qui font néceffaires. Paris, éd. Chez Guillyn, 1762, nouvelle édition revue et augmentée, fort in-12, plein veau brun "cognac", guirlandes, fleurons et titre dorés sur dos à 2 doubles nerfs sur dos, reliure moderne, XXIV - 495 - (3 bl.) pp., tranches rouges, bandeaux, avertissement pour cette nouvelle édition, glossaire des termes de cuisine, menus saisonniers, table des matières, le nom de "Laugardière" est écrit à la plus sur la page de titre (probablement l'ancien propriétaire de la famille de Robault de Laugardière). "Avec sa Cuisinière bourgeoise, Menon va donner un livre de recettes pratiques, faciles à exécuter, et poursuivre l'effort de simplification amorcé par Nicolas de Bonnefons au XVIIe siècle. C'est ce qui fit son succès, un succès durable, puisque son livre parut pour la première fois en 1746 et qu'il fut ensuite réédité jusqu'à la seconde moitié du XIXe siècle." (Oberlé, Fastes de Bacchus et de Comus, 114). Très belle reliure plein veau clair. Année d'édition peu courante. Très bon état de la reliure; manque du bas de la page de pré-titre, traces d'anciennes mouillures en bordures jusqu'à la page 50, pas de rousseurs.</p>	150/180	

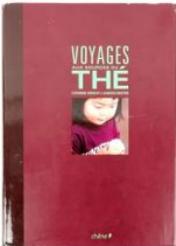
4	<p>[MENON]: La cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office à l'usage de tous ceux qui fe même de dépenfes de maifons. Luzarches, éd. Daniel Morcrette, 20 octobre 1977, réédition de l'édition originale de 1746, fort in-12, relié plein mouton grenat à grain de maroquin, plats ornés de trois filets et de glands dans les coins, dos lisse orné d'un décor doré exécuté à l'aide de fers de l'époque; dentelle dorée sur les coupes et dentelles intérieures dorées; tranches dorées sur marbrure; gardes de papier "feuille de chêne" de quatre couleurs exécutées spécialement à la main par Michel Duval, tirage à petit nombre sur vergé teinté crème, VII - (1) - 400 - (6) pp., lettrines et bandeaux, préface, table des chapitres, table des matières, approbation, errata. Superbe réédition, en fac-similé, de l'édition originale de 1746 chez Gillyn à Paris. A cette date Menon "invente" la "Cuisinière", ce personnage qui existe depuis toujours mais que personne ne connaît ! C'est "l'antithèse" du "Cuisinier", lequel symbolisme la maîtrise, le sercet, la complication et même la tyrannie ! Il ne faut pas oublier que l'on se trouve dans le siècle de Louis XV et des grands seigneurs de l'Ancien régime. Ce livre de cuisine "bourgeoise" met à la portée de particulier des recettes qui sont souvent d'une grande ingéniosité ! La préparation en est clairement exposée. Il est question ici d'un manuel culinaire qui fut de nombreuses fois réédité. L'exemplaire préparé par Daniel Morcrette est la plus belle réussite de son catalogue avec sa superbe reliure ! Ce livre est devenu Extrêmement RARE. Il est ici dans un superbe état presque neuf .</p>	150/200	
5	<p>[MORIN, Pierre le jeune dit le troisième.]: Paris, éd. Charles de Sercy, 1680, (deuxième édition), in-16, plein veau d'époque, dos orné de fleurons dorés avec 5 nerfs, (8) - 125 - (7) pp., bandeaux, lettrines et culs-de-lampe, table des chapitres, privilège du roi. Pierre Morin (1650 - 1690) fut jardinier français au XVIIe siècle à Paris. « Les trois frères Morin, Pierre (l'aîné), René et Pierre (le jeune) héritent de leur père (Pierre) le goût des fleurs, qui ont fait la prospérité de la famille : le grand terrain où le père exerçait son métier de jardinier était sis rue de Thorigny à Paris. Le plus jeune des frères est, selon John Evelyn, "de simple jardinier", devenu "l'un des hommes les plus compétents et curieux de France grâce à sa rare collection de coquilles, fleurs et insectes. Son jardin a la forme d'un ovale exact, planté de cyprès taillés plat et formant une sorte de mur : ses tulipes, anémones, renoncules, crocus, etc. sont des plus rares et attirent chez lui tous les amateurs de fleurs durant la saison. Il vit dans une sorte d'ermitage en bordure de son jardin, et l'on estime fort sa collection de porcelaines et de coraux, dont l'un est taillé en forme de grand crucifix. Il a aussi des recueils de gravures, d'Albert, Van Leyden, Callot, etc. Sa collection de toute sorte d'insectes, surtout des papillons, est fort curieuse [...]. Il a fait peindre en miniature, et quelques-un à l'huile, par les meilleurs artistes certains de ses papillons et aussi de ses plus belles fleurs. » Cabinet cité par Pierre Borel (1649) et par Bonnaffé. Notre exemplaire est la deuxième édition après la première de 1674 et la troisième de 1692. Une nomenclature de plus de 80 "espèces différentes d'orange et de citron. La seconde partie nous informe sur la façon de greffer les arbres fruitiers tels que poiriers, groseilliers, les pommiers, les pêchers, les cerisiers et les pruniers. Un petit chapitre sur le forssage des asperges ! Tous les sercets de la greffe de ces arbres. Une Référence pour le 17e siècle ! MANQUE les deux dernières pages des Privilèges. TRES RARE et Recherché. Etat très moyen de la reliure avec un petit bout de papier collé sur le dos du livre, épidermures et manques aux coins; les gardent sont chiffonnées, quelques coins de papier sont pliés, une ancienne auréole, très légère, d'humidité sur le bas des feuilles.</p>	400/600	
6	<p>[MASSIALOT, François]: Le cuisinier royal et bourgeois qui apprend à ordonner toute sorte de repas, et la meilleure manière des ragôts les plus à la mode et les plus exquis. Ouvrage très utile dans les familles, et singulièrement nécessaire à tous maîtres d'Hôtels, et écuyers de cuisine". Paris, éd. chez Charles de Sercy, 1693 sur la page de titre et 1692 sur le colophon !, imprimerie de Laurent Rondet, seconde édition revue et corrigée, fort petit in-12, reliure plein parchemin blanc crème moderne, titre doré sous filets d'encadrememnt dorés sur pièce de titre maroquin bordeaux du début du XVIIIe siècle collée sur dos lisse, gardes crème "peau de cygne" (fine peau collée sur papier) moderne, tranche de tête rouge, tranches rognées, reliure du XXe siècle, (20) - 505 - (45) - 5 bl.) pp., ill. par de nombreux bandeaux, lettrines, culs-de-lampe et 1 vignette "deux mains croisées tenant un médaillon "CDS" et décors sur la page de titre, sommaire : préface - table des repas et instructions - privilège royal - le cuisinier royal et bourgeois qui apprend à ordonner toute sorte de repas, et la meilleure manière des rago^ts les plus à la mode et les plus exquis - instruction en forme de dictionnaire - table des mets, EX-LIBRIS de Charles Fauvelle dans cachet oval sur la page de titre, page 11 et 169 et Ex-Libris manuscrit à l'encre noire ancienne sur la page face à la page de titre. François Massialot (1660 - 1733) fut un "officier de bouche" avec une réputation bien établie, ce qui lui permit de diriger les cuisines du frère du Roi et quelques grands seigneurs de la fin du XVIIe et du début du XVIIIe siècle. Son premier ouvrage, notre exemplaire, est divisé en deux parties, dont un dictionnaire, qui s'adresse principalement aux cuisiniers de métier. En fin de volume il donne une table des mets. Cet ouvrage date pour la première édition du 28 juin 1691. Notre seconde édition fut imprimée à la fin de 1692. Très bel exemplaire tant de sa reliure que de son papier. Deux ex-libris. Très RARE seconde édition. Très bon état de la reliure ainsi que du papier, qui présente quelques petites rouseurs éparses, "bavures" de l'encre qui servit à signer le nom de Gaby sur la page de titre.</p>	1000/1200	
7	<p>434 recettes de cuisine recueillies par une dame. 3ème édition. Merbes-le-Château, 1903. In-8 toile bleue éditeur, 130 pages (rousseurs et qq tâches en fin de vol.)</p>	30/40	

8	<p>ACADEMIE CULINAIRE DE France: Menu déjeuner de chasse. Paris, Hôtel Sofitel, lundi 7 décembre 1981. Paris, éd. Académie Culinaire de France, 1981, EDITION ORIGINALE, pt. in folio (23 x 34 cm), 6 pp., cartonnage crème souple, couv. reproduction en coul. de scène de chasse (Baron Karl Reille ou Baron Jules Finot ?) sur vignette collée et texte en brun éd., sur les autres pages, texte en brun avec les remises des distinctions honorifiques, la composition du menu avec les vins appropriés, les fournisseurs et enfin les coordonnées de l'hôte l'hôtel Sofitel, bel ENVOI du chef du Sofitel, Roland Durand à Dominique Bouchet, chef du restaurant "La Tour d'Argent" à Paris, appartenant à Claude Terrail. L'Académie Culinaire de France fut créée en 1883 par le cuisinier suisse Joseph Favre. Lors de ce déjeuner, le président est Michel Malapris depuis 1978. Durant sa présidence les cérémonies d'intronisation quitte le siège de l'Académie, rue St Roch pour se dérouler dans les salons des grands hôtels parisiens, pour celui-ci à l'Hôtel Sofitel. ayant pour chef de cuisine Roland Durand. Beau menu "de chasse" avec des produits de saison. L'auteur de la dédicace est Roland Durand, MOF et médaille d'or de l'Académie Culinaire de France à l'époque à la direction des cuisines du Sofitel Sèvres. Le chef destinataire de l'envoi est Dominique Bouchet du Restaurant "la Tour d'Argent" à Paris (3 étoiles au Guide Michelin). Il exerça de 1981 à 1988 dans cet établissement appartenant à Claude Terrail. Un tirage très limité. RARE. Très bon état; quelques très légères salissures mais sans grand dommage au texte.</p>	80/120	
9	<p>ADRIA, Albert: Los postres de "El Bulli". Les desserts de "El Bulli". Barcelone, éd. Peninsula, 1998, EDITION ORIGINALE, gd. in-4, cartonnage toilé éd., jaquette photo coul. éd., 256 pp., papier glacé, de très nb. photos coul., Index des recettes, EN ESPAGNOL. Le restaurant catalan "El Bulli" a été considéré comme le plus grand restaurant au monde ! Bien sûr grâce à son chef Ferran Adria mais aussi à son frère, Albert, pâtissier du restaurant. Ce livre est une merveille d'invention, tant par les formes de ses desserts que par ses associations de saveurs. Ce livre est une ode au sucré ! Un très bon exemple de cuisine "mollécilaire". Très RARE. Les textes et les recettes sont en espagnol. Très bon état; jaquette défraîchie avec une déchirure mais recollée. ,</p>	100/120	
10	<p>ALBERT, B.: LE CUISINIER PARISIEN, OU MANUEL COMPLET D'ECONOMIE DOMESTIQUE, CONTENANT: LA CUISINE, LA CHARCUTERIE, LA GROSSE PATISSERIE ET LA PATISSERIE FINE, L'OFFICE DANS TOUTES SES BRANCHES; LA CUISINE DES MALADES; LES REMEDES URGENTS QUE L'ON DOIT ADMINISTRE EN ATTENDANT LE MEDECIN, DANS LES CAS D'EMPOISSONNEMENTS PAR LES CHAMPIGNONS, LE VERT-DE-GRIS, LES MOULES, ETC.; CONTRE L'ASPHYXIE, LES BRULURES, LES INDIGESTIONS, ETC.; LES PROPRIETES DIETETIQUES DES SUBSTANCES; LES PROCEDES LES PLUS SURS POUR LA CONSERVATION DES VIANDES, DES FRUITS, DES LEGUMES, DES ŒUFS, ETC... LA CONDUITE DE LA CAVE; UN RECUEIL DE RECETTES CHOISIES SUR TOUTES LES BRANCHES DE L'ECONOMIE DOMESTIQUE, ENFIN LA DESCRIPTION ET L'USAGE DES FOURNEAUX ET USTENSILES ECONOMIQUES RECENTMENT INTRODUIES DANS LES CUISINES. Paris, chez Dufour et Cie, 1825, troisième édition, in-8, demi-veau raciné, plats papier raciné, fleurons, titre et date dorés sur pièce de titre en maroquin rouge, auteur et attribution dorés sur pièce de titre en maroquin citron, sur dos à 4 nerfs, tranches mouchetées, reliure d'époque, VIII - 454 pp., ill. par un frontispice "intérieur d'une cuisine bien ordonnée - collection des Arts et Métiers", 3 pl. illustrants des fourneaux et des ustensils de cuisine, soit 4 pl. au total, préface, cuisine des malades et des convalescentstable des chapitres, table par ordre de matières, table alphabétique. L'auteur était chef de cuisine de S. E. le cardinal Fesch, oncle de Napoléon I. domicilié rue du Mont-Blanc à Paris. Remarquable traité sur la cuisine au début du XIXe siècle à Paris et en France. La première édition date de 1812 et était intitulée "Manuel complet d'économie domestique". Très belle reliure d'époque. Très bon état de la jolie reliure; quelques rousseurs éparses et quelques petites auréoles; petites anciennes attaques de vers sans toucher au texte.</p>	200/300	
11	<p>ALI-BAB (pseudo d' Henri BABINSKI): Gastronomie pratique. Etudes culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands. Bruxelles, Moens, 1907. In-8 basane marron moderne, couv. Cons. (doublées, qq légères rousseurs). 314 pages.</p>	300/400	
12	<p>ALI-BAB (pseudo d' Henri BABINSKI): Gastronomie pratique. Etudes culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, éd. Flammarion, 1912, deuxième édition, en partie originale, revue et considérablement augmentée, fort in-4, pleine basane prune avec texte doré sur dos et première de couv. éd., 636 pp., papier fort à coins arrondis, tranche de tête dorée, belle typographie, en frontispice un portrait de l'auteur assis à son bureau d'après le tableau d'Eugène CADEL, serpente conservée, table alphabétique. Henri Joseph Séverin Babinski, (2 juillet 1855 - 20 août 1931), connu sous le pseudonyme d'Ali-Bab, fut un ingénieur des mines, gastronome et écrivain. Henri Babinski était le fils d'un ingénieur polonais émigré à Paris en 1848 et le frère aîné du neurologue Joseph Babinski. Diplômé en tant qu'ingénieur civil des mines, il fut directeur d'une mine de zinc à La Grand-Combe (Gard) et travailla plus de 15 ans en Guyane et dans d'autres pays dans la prospection et l'exploitation des mines d'or. À partir du début du XXe siècle et jusqu'à sa mort, il vécut à Paris. Au cours de ses séjours à l'étranger, sa rencontre avec les cuisines de chaque pays éveilla son intérêt pour l'art culinaire. En 1907, il publie sous le pseudonyme d'Ali-Bab sa Gastronomie pratique. Cet ouvrage contenait non seulement des recettes détaillées mais aussi des textes sur l'histoire de l'art culinaire, sur les aliments et les boissons utilisés. Le livre a été abondamment corrigée et augmentée par son auteur et ce lors de chaque nouvelle édition. Ce fut l'un des ouvrages de référence de la cuisine française au début du XXe siècle. Notre édition est la deuxième, la seule avec le portrait en couleur de l'auteur en frontispice ! Il est dans sa reliure d'origine en en basane « prune ». Ce livre faisait partie de la Bibliothèque culinaire de Victor Michon, qui fut l'un des plus grands cuisiniers du début du XXe siècle. Aujourd'hui encore, le Prix Victor Michon fait partie des titres dont s'honorent beaucoup de chefs "étoilés". Il fut le cuisinier de l'Ambassade d'Autriche - Hongrie, située à l'Hôtel Matignon à Paris au moment de la Première Guerre mondiale. Très RARE. réf. Oberlé 274. Très bon état;</p>	200/300	

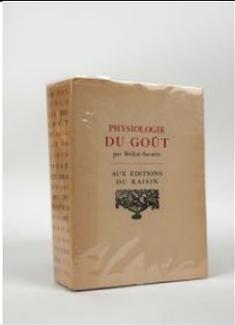
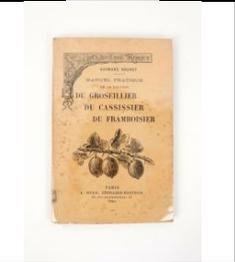
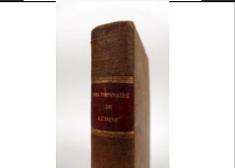
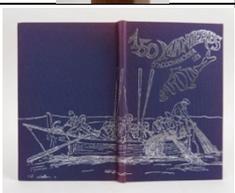
	petites épidermures; petite déchirure, mais sans perte de papier, à la droite de la page de titre.		
13	ALI-BAB (pseudo d' Henri BABINSKI): Gastronomie pratique. Etudes culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Flammarion, 1928. Fort et grand in-8 toile noire d'époque (passée, petits frottements, qq pages réparées. Cinquième édition.	150/200	
14	ALI-BAB (pseudo d' Henri BABINSKI): Gastronomie pratique. Etudes culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Flammarion, 25 janvier 1923, troisième édition entièrement refondue, fort in-4 demi-chagrin bordeaux à coins d'époque, dos à nerfs, tête dorée, couv. cons. 1107 - (5) pp., Introduction de la Première édition (1907), Table des matières, Table alphabétique. LE Grand Classique de la littérature culinaire du XXe siècle, paru pour la première fois en 1907. Les recettes sont précédées d'une esquisse historique sur sur la gastronomie à travers les âges et sur les cuisines étrangères. Cette édition, la troisième, sert de base pour toutes les éditions postérieures. Bel exemplaire.	200/300	
15	ALI-BAB (pseudo d' Henri BABINSKI): Gastronomie pratique. Etudes culinaires suivies du Traitement de l'obésité des gourmands. Paris, Flammarion, 25 janvier 1923, troisième édition entièrement refondue, fort in-4, cartonnage pleine percaline verte foncé avec titre doré éd., 1107 - (5) pp., Introduction de la Première édition (1907), Table des matières, Table alphabétique, texte manuscrit sur la page de pré-titre. LE Grand Classique de la littérature culinaire du XXe siècle, paru pour la première fois en 1907. Les recettes sont précédées d'une esquisse historique sur sur la gastronomie à travers les âges et sur les cuisines étrangères. Cette édition, la troisième, sert de base pour toutes les éditions postérieures. Sur la page de pré-titre, un texte manuscrit, non signé, reprenant la notice de la Revue du Cordon Bleu du n° 16 du 22 avril 1922, écrit par Marcel Rouff. Très bon état du papier; le dos original de l'éditeur été recollé et complété par de petits morceaux de percaline vert sans manque au texte du dos; coiffes légèrement enfoncées.	200/300	
16	ANONYME - Bulletin de la Fédération des Syndicats de Producteurs de Noix de Grenoble - 1ere année - n°1 - novembre 1932. La Rivière sur Isère (ISERE), 1932, éd. Coopérative de la Fédération, gd In-4, agrafé, couv. ill. éd., 48pp, très nombreuses photographie sépia, carte. Très rare plaque sur la production, la commercialisation et les débouchés connexes de la noix, dite de Grenoble. Très intéressante iconographie de sites de production et d'usines de traitement. En 1938, la "noix de Grenoble" devient un AOC. Il semblerait que ce soit le seul numéro sorti. Bel exemplaire.	20/30	
17	ANONYME - Nouveau Manuel de la Cuisinière Bourgeoise et économique contenant les meilleurs procédés pour faire une excellente cuisine à très bon marché revu par un ancien cordon bleu. Paris, sd (1860), EDITION ORIGINALE, éd. BERNARDIN-BECHET et Fils, In-12, cartonnage rouge éd., texte et décor (table dressée) en noir sur 1ère de couverture, catalogue de l'éditeur sur la 4ème de couverture, 332pp, 1planche dépliant et illustration en noir in-texte. Salissures et usures légères sur le cartonnage, rousseurs dans le texte et planche mais il reste dans un bon état général. RARE.	120/150	
18	ANONYME : Les propriétés admirables du cassis, qui a la vertu de guerir pufieurs fortes de maux; avec Un remede pour guerir la pleurefie, ou la fauffe pleurefie; Un autre pour guerir d'une façon très fimple les panaris; et en troifième contre les fièvres intermittentes. Auxerre, chez François Fournier, MDCCXLVIII (1798), in-12, cartonnage papier huilé d'époque, gardes papier imprimé d'époque, 24 pp., avertissement. Petit opuscule reprenant les articles concernant les vertus du cassis paru dans le "Journal de Verdun" depuis 1742. Après un descriptif de la plante, les auteurs reprennent toutes les vertus et bienfaits de ce fruit, tant pour les hommes que pour les bêtes. Nous pouvons mettre en parallèle ce recueil avec le "Traité du cassis ..." de JBP de Beaumont du milieu du XVIIIe siècle. Vicaire, 714, donne comme titre "Propriétés, usage et qualités merveilleuse (sic) du cassis pour l'utilité publique", Paris, Valleyre, 1753. Présente dans aucunes bibliographies. RARE et très bien conservé. Quelques rousseurs éparées; mais bon état général de la reliure et du papier.	300/400	
19	APPERT: L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales... Paris, Patris et Cie, 1810. In-8 broché, couverture bleue muette d'époque (dos fendus, manque de papier en bas du dos, légères rousseurs). Exemplaire portant bien la signature manuscrite de l'auteur. Edition originale.	400/500	

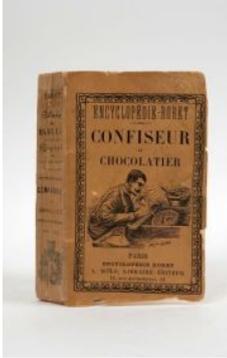
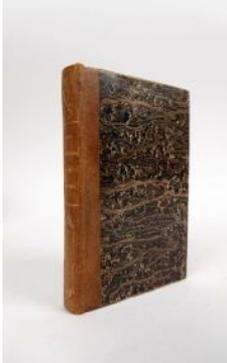
20	<p>ARNOU, Ch.: Les industries de la conservation : Tome 1 : Les fruits - composition et caractères principaux : conservation à l'état frais par la chaleur, par dessiccation, par le froid, par le sucre. Tome 2 : Fruits rouges, à noyaux, fruits divers, fruits exotiques. Tome 3 : La pomme. Paris, LIBRAIRIE SPECIALE AGRICOLE, Tome 1 : 2ème édition 1925, IN-8, broché, couverture illustrée, 15ff de publicité, 354pp, 128 illustration, Tome 2 : 1ère édition 1925, broché, couverture illustrée, 5 ff de publicité, 280pp, 106 ill., Tome 3 : 3ème édition, 1925, IN-8, broché, couverture illustrée, 142pp, 52 illustrations. Bon état manques à la couverture.</p>	150/200	
21	<p>BARBOT, Pascal - ROHAT, Christophe - MASUI, Chihiro - HAUGHTON, Richard: Astrance. Livre de cuisine. Cahier de pas-à-pas. Paris, éd. du Chêne, août 2012, EDITION ORIGINALE, 2 vol. in-4, cartonnages souples à rabats éd., couv. photos coul., emboîtement cartonnage gris-brun foncé avec auteurs en dorés et titre découpé dans le cartonnage éd., 352 + 64 pp., papier glacé, très nb. photos coul. et en noir de Richard Haughton, sommaire, table des illustrations, table des recettes, index des produits, pour le "cahier de pas-à-pas" les recettes sont illustrées étapes après étapes par des photos coul. "Dans ce beau livre, Pascal Barbot, l'un des chefs français les plus réputés et les plus prometteurs à l'international, dévoile sa manière de concevoir la cuisine dans le restaurant qu'il a créé en 2000 avec Christophe Rohat: L'Astrance***. - Dans ce livre, il nous confie comment et où il a trouvé l'inspiration pour ses recettes, comment il se procure les produits, comment il les utilise, les prépare et les cuit. Ces échanges ont donné des recettes parlées: on n'y trouve pas les mesures exactes des ingrédients, mais la genèse de chacun des plats. Ces récits sont très personnels, on y apprend beaucoup sur la cuisine de l'Astrance, mais aussi sur la personnalité du chef lui-même. - Les recettes parlées sont introduites par des textes de dégustation de Chihiro Masui grâce auxquels nous pouvons imaginer ce qu'il se passe à l'Astrance, l'aventure que représente la dégustation de chaque plat. - Les produits utilisés dans les recettes, magnifiquement photographiés par Richard Haughton, et souvent peu connus en France, sont présentés et expliqués avec chaque plat. - Et pour permettre au lecteur de recréer un peu de cet univers de haute gastronomie chez lui, Pascal Barbot livre le secret des recettes de ses fameuses bases que l'on peut retrouver dans chacun de ses plats (sauces, condiments, pâtes, etc.) ainsi qu'une douzaine de pas à pas dans un deuxième ouvrage de 64 pages pour nous permettre de réussir la cuisson du poisson à la poêle, à la vapeur, la cuisson du carré d'agneau, etc. Une maquette épurée et élégante met en avant les magnifiques photographies de Richard Haughton, tout en reflétant le professionnalisme et le calme qui règnent à l'Astrance." Un Must. Très RARE Bel exemplaire.</p>	150/200	
22	<p>BEAUJARD (Andrée): Faites votre confiserie vous-même. Flammarion, 1921. In-12 broché, couverture bleue imprimée (rousseurs). Nombreuses illustrations dans le texte et une grande planche dépliant.</p>	20/30	
23	<p>BEAUVILLIERS, Antoine: L'art du cuisinier suivi de Supplément à l'art du cuisinier. Luzarches, éd. Daneil Morcrette, 1980, réimpression de l'édition de 1814, 2 volumes in-8, relié plein mouton aubergine à grains longs, dos et plats ornés de motifs dorés, gardes moirés amaranthe, trois tranches dorées, tirage limité à 300 exemplaires sur vergé teinté (le notre porte le numéro 194), la reliure est une reproduction fidèle de l'exemplaire aux armes de Charles-Philippe de France, futur Charles X, gravures différentes sur chaque page de titre, XII - 388 pp., 3 planches dépliantes - 376 - 38 pp., 6 planches dépliantes, A Monsieur le Marquis de La Voppalière, discours préliminaire, services de table, table des matières. L'auteur, né à Paris, peut être considéré comme "l'inventeur" du restaurant de luxe. Ce livre est un des plus importants recueils de la gastronomie française. Ancien Officier de Monsieur, Comte de Provence, attaché aux Extraordinaires des Maisons Royales et restaurateur rue de Richelieu à la Grande Taverne de Londres. Peu courant. Très bon état, dos légèrement insolé avec quelques très petites épidermures sur les dos.</p>	120/150	
24	<p>BEAUVILLIERS, Antoine: L'art du cuisinier. Tome 1 et 2 - supplément à l'Art du cuisinier. Paris, chez Pillot Aîné, 1824, troisième édition, fort in-8, demi-basane bordeaux avec auteur - titre et 4 fleurons floraux dorés sur dos à 4 nerfs, reliure de la fin du XIXe siècle, Tome 1 : frontispice gravé par Jubin (un intérieur de cuisine et quatre cuisiniers au fourneau), xx - 388 pp., préface de l'auteur à Monsieur le Marquis de La Voppalière, discours préliminaire, préface de la 2e édition avec la justification du Supplément, services de table, 3 pl. dépliantes de service à table, table des matières du premier volume, Tome 2 : frontispice de Démarais (un pâtissier enfournant des pâtisseries avec trois aides), 408 - (1) pp., 6 pl. dépliantes de service à table, les vins, table des matières du second volume, le Supplément à l'Art du cuisinier : différentes manières de faire le vinaigre, les moutardes, la choucroute, manière de donner au veau l'apparence et le goût du thon mariné, manière de faire différentes conserves, table des matières contenues dans le Supplément, signature à la plume sur la page de titre de la veuve de l'auteur. En ouverture de cet ouvrage, sur la page de titre du premier tome, il est indiqué comme qualité de l'auteur (1754 - 1817) : "ancien officier de Monsieur, comte de Provence, attaché aux Extraordinaires des Maisons royales, et actuellement Restaurateur, rue de Richelieu, n° 26, à la grande Taverne de Londres". Beauvilliers est reconnu, aujourd'hui, comme l'inventeur du premier restaurant de luxe et ce en 1782, qui s'adressait à une clientèle "riche et distinguées"! 1192 recettes qui ont fait les délices de l'Empire. Notre exemplaire est la troisième édition, qui comporte bien le Supplément et porte la signature manuscrite de la veuve de l'auteur. Bien complet aussi des 9 planches dépliantes et des deux frontispices différents pour chaque tome. Belle présentation sans une reliure de la fin du 19e siècle. On rencontre plus facilement les deux premières éditions (1814 et 1816). RARE. Bon état général; dos et mors restaurés, coins frottés; rousseurs éparses.</p>	200/300	

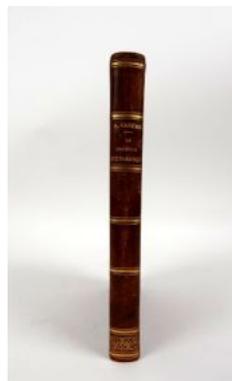
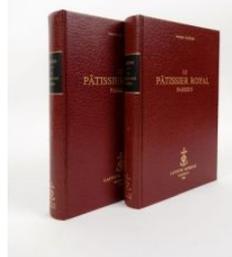
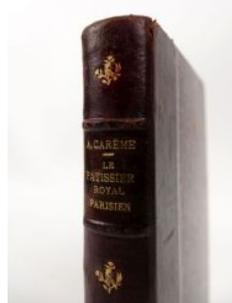
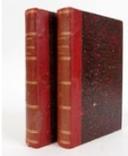
25	<p>BEAUVILLIERS, Antoine: L'art du cuisinier. Tome 1 et 2. Paris, éd. chez Pilet, rue Christine n°5 et chef Colnet, quai des Petits-Augustins et chez Lenoir, rue de Richelieu n°35, 1814 et 1816, 2e édition en partie Originale, quelques exemplaires sont remis en vente par la veuve Beauvilliers en ajoutant 38 pages de supplément au tome 2 et une préface au tome 1, ces exemplaires portent sur les pages de titre la date de 1816 corrigée à la plume de la part de la veuve Beauvilliers ainsi que sa signature autographe sur le tome 1 (réf. Cagle 66), 2 vol. in-8, plein veau raciné brun, filets - fleurons - auteur - titre et tomaisons sur pièces de titre en noir et brun cognac, reliure d'époque, Tome 1 : XX- 388 pp., 3 pl. dépliant, "A monsieur le Marquis de La Voppalière", discours préliminaire, préface, services de table par saisons, table des matières, Tome 2 : 378 pp. 6 pl. dépliant, Supplément (vinaigre - moutardes - choucroute - conserves - féculé de pomme de terre), table des matières. C'est à Antoine Beauvilliers que l'on doit le premier restaurant "de luxe", "La Grande Taverne de Londres", rue de Richelieu à Paris. L'auteur fut "officier de bouche" du Comte de Provence. Grimod de La Reynière le tenait pour un des plus grands cuisiniers de son temps ! Avec ses 1192 recettes, ce traité de cuisine nous montre bien ce qui faisait les délices de l'Empire ! Il connu jusqu'à sa mort le 31 janvier 1817 le succès de son grand Art. Bien complet des 9 planches dépliantes et de ses 2 vignettes différentes sur les pages de titre dessinées par Desmarais et gravées par Jubin (intérieurs de cuisine). Attention : il manque les pages entre 81 et 96 (pâtisserie) du tome 2, remplacées par un doublon de la page 113 à 128 !! probablement une erreur du relieur ! Recherché et RARE. Bon état des reliures habillement restaurées; très bon état des planches et du papier avec quelques rousseurs éparses comme d'habitude, mais sans gravité.</p>	300/400	
26	<p>BERARD-CAMOURTERES (Madame): Cuisine raisonnée et alimentation rationnelle. Hatier, 1919. In-8 pleine toile mauve un peu post., qq petites tâches. Bon exemplaire pour ce livre peu courant.</p>	50/60	
27	<p>BERNARDI : Le Cuisinier National de la ville et de la campagne par Viart, Fouret et Délan, hommes de bouche, 22ème édition augmentée de 200 articles nouveaux par Bernardi, officier de bouche. Barba, 1853. In-8 demi-velin d'époque, 616 pages (rousseurs fortes et tâches, coins et coupes frottés). Ouvrage illustré de 12 planches montrant des plans de table.</p>	120/150	
28	<p>BERTHOUD, Marc: La Charcuterie pratique. Coll" Bibliothèque des professions industrielles commerciales et libérales, Paris, 1917, Librairie HACHETTE, IN-12, (4), 376pp, demi-chagrin rouge à coins, dos à 5 nerfs, auteur-titre-année-nom de l'ancien propriétaire dorés sur dos, plats papier marbré rouge/noir, mors pincés, couverture conservée (reliure moderne : TIESSEN à Villers-les-Nancy), rogné. 75 figures dans le texte. Ex-libris "Jean-Pierre DAUL" sur 1ère garde et face à la page de pré-titre. Ancien charcutier et ex-président de la Corporation des Charcutiers de Genève l'auteur a rédigé ce traité pratique de charcuterie en 3 parties : la première traite de l'aspect préparatoire (locaux, appareils, accessoires, abattages salaison, premières manipulations); la seconde, de la charcuterie proprement dite (andouilles, boudins, saucisses, ...) et enfin la troisième de la charcuterie allemande. Rare. Bel exemplaire.</p>	120/150	
29	<p>BLANC, Georges: La nature dans l'assiette. Paris, éd. Robert Laffont, 1987, EDITION ORIGINALE, gd. in-4, cartonnage toilé rouge éd., jaquette photos coul. éd., 320 pp., papier glacé, très nb. photos coul., sommaire, les produits en fonction des saisons (valeur énergétique, thérapeutique, etc.), index des recettes, très bel ENVOI de Georges Blanc à Alain et Véronique Guilloton, ancien propriétaire et chef de la "gourmandise" à Bergerac. Important ouvrage respectant le rythme des saisons. 150 recettes à la fois originales et riches en traditions. Georges Blanc devient, en 1981, le plus jeune chef au Guide Michelin et en 1985, il est le premier 4 toques au guide Gault-Millau avec la note de 19,5/20 ! Très bel et RARE envoi de l'auteur à son confrère Alain Guilloton de Bergerac. Bel exemplaire.</p>	60/80	
30	<p>BLEGNY, Nicolas de: Le bon usage du the, du caffe et du chocolat pour la preservation et pour la guerifon des maladies. Paris, chez Estienne Michallet, rue S. Jacques, à l'image de S. Paul, 1687, EDITION ORIGINALE, pt. in-12, demi-veau brun foncé, plats papier marbré rose et blanc, filets - pointillé - fleurons - auteur - titre et date en chiffres romains dorés sur dos à 4 nerfs et deux faux nerfs à froid, gardes papier marbré multicolor peigné, reliure postérieure professionnelle, mais sans nom du relieur (pastiche 19e siècle faite au 20e siècle), non rogné, (XX) - 358 - (4) pp. (erreur dans la pagination au niveau des pages mais également dans la table des matières - il faut rajouter 8 pages de plus !), bandeaux, lettrines et culs-de-lampe, frontispice "chinois cueillant des feuilles et buvant la liqueur de thé" reprise avec les 12 pl. hors texte gravées par Jean Hainzelman, soit 14 pl. en tout y compris le doublon !, ce qui représente 37 figures, "Epitre à Messieurs les docteurs de la Cour et de Paris", Avertissement, Avis, Approbation de monsieur Falconnet, conseiller médecin ordinaire du Roy (Lyon le 18 juin 1686), Extrait du privilège du Roy (Versailles le 26 juin 1686) donnant autorisation à Thomas Amaulry, marchand-libraire à Lyon d'imprimer cet ouvrage, table des chapitres, réf. Vicaire 97. L'auteur, Nicolas de Blégné (1643 - 1722) fut un "personnage curieux que l'on peut ranger dans la catégorie des charlatans" (voir la notice de Gérard Oberlé). Il fut l'ancien "Médecin Royal" de Louis XIV. Entre 1693 et 1700, il passa 7 ans en prison. Après sa libération, il se retira à Lyon où il mourut en 1722. Ce livre Remarquable sur l'utilisation du thé, du café et du chocolat, tant d'un point de vue de la médecine que du point de la gastronomie, est divisé en quatre parties et de nombreux sous-chapitres : 1. Traitant de la Nature, des propriétés & de l'usage du Thé (pp.</p>	1500/1800	

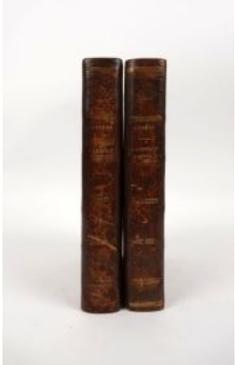
	1-86): 1. De la forme extérieure du Thé, des lieux où on le cultive, & de ses différentes dénominations; 2. Du choix & des différents prix du Thé; 3. De la nature particulière du Thé; 4. Des différentes manières de prendre le Thé; 5. des vertus particulières du Thé; 6. Du Sirop du Thé febrifuge. Seconde Partie: Traitant de la nature, des propriétés, & du bon usage du Caffé (pp. 87-191): 1. Des lieux où on cultive le Caffé, de la forme, & de ses différentes dénominations; 2. De la nature du Caffé; 3. Du choix, de la torréfaction, & du prix de la graine de Caffé; 4. Du choix, de la préparation, & du prix de la poudre ou farine de Caffé; 5. De la préparation de la teinture ou boisson de Caffé, & de son usage en général; 6. Des préparations médicinales du Caffé; 7. Des propriétés particulières de la boisson du Caffé. Troisième Partie: Traitant de la nature, des propriétés & du bon usage du Chocolat (pp. 192-300): 1. Du Chocolat en général; 2. Du Cacao, & du Sucre en particulier; 3. Des ingrédients que les Américains ajoutaient au Sucre, & au Cacao, dans la composition de leur Chocolat, avant la découverte de leur continent; 4. De la réformation du formulaire des Indiens touchant la composition du Chocolat; 5. De la composition du Chocolat; 6. De la sophistication du choix, de la conservation, & du prix du Chocolat; 7. De la boisson ou breuvage du Chocolat; 8. Des propriétés du Chocolat; 9. Du Sirop de Vanilles; 10. Du Chocolat Antivenérien. Quatrième Partie: Contenant l'explication des Figures comprises dans les parties précédentes, & quelques remarques sur des singularités de nouvelle invention, relatives au même sujet (pp.301-357): 1. Des Figures de la première Partie; 2. Des Figures de la seconde Partie; 3. Des Figures de la troisième Partie; 4. Des marchandises qui sont actuellement dispensées par les Artistes au Laboratoire Royal des quatre nations; 5. Des Cassolettes Royales nouvellement inventées par l'Auteur. Très belle reliure mettant en valeur cet ouvrage d'une EXTREME RARETE. Très bon état tant de la reliure que du papier, quelques petites salissures mais sans incidences sur le texte et les gravures.		
31	BOISSEAU et LANORVILLE: L'Escargot. Élevage et parage lucratifs; préparation culinaire et vente. Hachette et Cie, 1911. in-12 demi-basane rouge d'époque, couv. Cons. (dos passé). Illustré de 24 planches photographiques.	20/30	
32	BOULANGERIE - Annuaire de la Boulangerie de Paris... Année 1896. In-8 pleine toile verte de l'époque. Bon exemplaire.	50/60	
33	BOURZAT, Catherine: Voyages aux sources du thé. Paris, éd. du Chêne, 2006, EDITION ORIGINALE, fort in-4, cartonnage papier noir éd., jaquette photo coul. éd., 520 pp., très nb. photos coul. et en noir de Laurence Mouton, Sommaire, cartes en noir, Index thématique. De l'océan Indien à la mer de Chine, du piémont de l'Himalaya aux pentes du Fujiyama, de manufactures familiales en usines high-tech, Catherine Bourzat et Laurence Mouton sont parties dans les jardins d'Asie scruter les destinées de la plante thé. Car, pour être du quotidien de dizaines de millions de gens de par le monde en tant que deuxième boisson consommée après l'eau, le thé n'en demeure pas moins un produit mal connu. Pendant trois ans, nos deux exploratrices ont arpenté des milliers de kilomètres et enquêté pour parvenir à cette conclusion impossible de venir à bout des surprises que la capricieuse plante réserve à ses jardiniers, des tours que prend sa manufacture, de l'alchimie qui fait ses saveurs. Mais, les journaux de bord qu'elles nous ont ramenés débordent d'anecdotes, de trouvailles de trottoir, d'herbiers de marché, de recettes insolites, de propos d'amateurs et d'experts qui nous font mieux comprendre, au fil des chausse-trappes et des émerveillements, des impasses et des rebondissements, lot de tous les grands voyages, le fascinant monde du thé. Ainsi est né « Voyages aux sources du thé », une formidable Référence sur le thé. Rare. Bel exemplaire.	60/80	
34	BOUTROUX (Léon): Le pain et la panification. Chimie et technologie de la boulangerie et de la meunerie. Baillière et fils, 1897. In-12 toile beige éditeur, 358 pages (légères rousseurs, qq passages soulignés). Illustrations dans le texte.	40/50	
35	BRAS, Michel - BOUDIER, Alain: Le livre de Michel Bras. Rodez, éd. du Rouergue, 1991, 2e édition, gd. in-4, cartonnage toilé noir éd., jaquette photo coul. éd., 320 pp., papier glacé, très nb. photos coul., recettes photographiques pas-à-pas, bel ENVOI DE Michel bras au restaurateur Alain Guilloton, ancien chef et propriétaire du restaurant "la gourmandise" à Bergerac. Le livre d'un grand chef, alchimiste du goût, coureur des prés, herboriste de la montagne. Un livre à voir et à "manger" ! Très bel envoi de l'auteur au chef Alain Guilloton de la "gourmandise" à Bergerac. Pas courant. Bel exemplaire.	80/100	

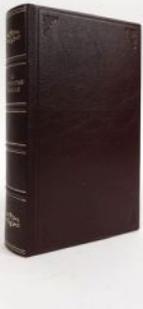
36	<p>BRAS, Michel et Sébastien - GOUVION, Colette - MIALON, Patrick: Bras. Laguiole. Aubrac. France. Rodez, éd. du Rouergue, décembre 2001, EDITION ORIGINALE, in-4, cartonnage souple à rabats éd., couv. texte en noir sur fond gris clair et photos coul. sur les rabats, emboîtement carton photos coul. et dos en rouge et "tranches" en vert éd., 272 pp., papier glacé, très nb. photos en coul. et en noir, conseils de base, glossaire, index, sommaire. Bras est le créateur d'une cuisine d'émotions toujours renouvelée. Il suffit de voir ses recettes, avant même de goûter : paysages, architectures, harmonies. Le chef se raconte dans chacun de ses plats, incitant à la découverte et à la simplicité. C'est une cuisine gaie, inventive, tout en combinaisons comme l'est sa vie, une cuisine qui "tient plus de l'amour que de la science". C'est aussi tout un univers dont le centre est l'émerveillement. Il y a un couple, Ginette et Michel, dans une relation très forte, qui a fait le "pari de choisir le ciel, la haute nature". Un second couple, Sébastien, le fils naturellement cuisinier, et Véronique, l'hôtesse, ainsi qu'une grande équipe vivent cette aventure. Le Puech du Suquet, leur lieu de vie à l'architecture audacieuse, s'inscrit sur le plateau de l'Aubrac, au cœur d'une terre dans laquelle il se reflète. Les produits locaux ont leur place à table, les couverts comptent avec les lames laguiole, la salle à manger se prolonge directement sur le plateau... qu'ils appellent "notre maison". Et si "l'Aubrac est un rêve", si c'est "sa nature de dépasser les bornes", voilà avant tout une terre nourricière et fertile, une "petite immensité" de silence et de vie. Il a inspiré à Michel quelques-unes de ses meilleures photographies en quête d'essentiel et quand elles témoignent des voyages de l'homme, elles sont respectueuses des êtres et des choses. Michel Bras glane des images comme autant de saveurs rares, qu'il nous donne à déguster. Plus qu'un portrait, voici un livre de cuisinier dans sa maturité, une invitation à la complicité avec son univers. Bel exemplaire.</p>	80/100	
37	<p>BRIFFAULT (Eugène): Paris à Table. Illustré par Bertall. Hetzel, 1846. In-8 demi-veau brun à coins d'époque, dos à nerfs orné (coiffes de tête et coins usés, qq légères rousseurs). Premier tirage des illustrations de Bertall.</p>	100/120	
38	<p>BRILLAT-SAVARIN, Anthelme: Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Nouvelle Librairie de France, 2001. 2 vol. in-4 plein cuir havane éditeur, décor sur le 1er plat, étui bordé. Edition illustrée de 75 aquarelles de Fordan. 1/600 ex. sur vélin. Fort rare complet de la lithographie de FORDAN: Convier quelqu'un. Lithographie originale en couleurs sur papier vélin d'Arches tirée à 470 exemplaires. 1/300 numéroté (n°3). Format 50 x 32 cm.</p>	500/600	
39	<p>BRILLAT-SAVARIN, Anthelme: Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. Paris, G. de Gonet, (1842), in-8 demi-chagrin vert d'époque, dos à nerfs orné (coins frottés, rousseurs, cahiers parfois brunis) XXIII - 416 pp. Un portrait de l'auteur et 7 planches hors texte gravés sur acier par Ch. Geoffroy sur Chine contrecollées et nombreuses vignettes en noir de BERTALL, interprétées sur bois par Midderigh. Un grand classique de la littérature gourmande; cette édition est l'une des plus agréables de ce fameux ouvrage.</p>	200/300	
40	<p>BRILLAT-SAVARIN, Anthelme: Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. Paris, G. de Gonet, (1848), in-8, pleine percaline marine, auteur et titre doré sur dos avec double encadrements et mosaïques dorées dans les coffrets, filets gravés à froid sur plats, gardes toilées blanches, XXIII - 416 - (2) bl. pp., trois tranches dorées, un portrait de l'auteur et 7 planches hors texte gravés sur acier par Ch. Geoffroy sur Chine contrecollées et nombreuses vignettes en noir de BERTALL, interprétées sur bois par Midderigh. Un grand classique de la littérature gourmande; cette édition est l'une des plus agréables de ce fameux ouvrage. Reliure restaurée avec le dos refait; rousseurs éparses habituelles et qq cahiers un peu brunis;.</p>	200/300	
41	<p>BRILLAT-SAVARIN, Anthelme: Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. Paris, Piazza, 1930, 2 volumes in-4, br., couv. remplies, etui en percaline crème éd., pièces de titre en maroquin brun avec auteur, titre et toison doré, le tout dans un emboîtement daim brun foncé avec liserets dorés, (4) bl. - 201 - (2) - (3) bl. + (4) bl. - 211 - (3) - (4) bl. pp., ill. de 10 planches coul. en eaux fortes originales, dont un portrait en frontispice (5 par vol.) de Charles HUARD (1874-1965), ainsi que de nb. gravures en noir, notre exemplaire est l'un des 120 exemplaires (n° 85) sur vélin à la forme Blanchet frères et Kléber, accompagnée d'une suite de toutes les illustrations en noir sur papier vélin (soit 101 planches). Un grand classique de la littérature gourmande ici illustré par un artiste de tout premier ordre; il est l'auteur de superbes gravures exécutées lors de ses nombreux voyages. Superbe réalisation bien complète de sa suite en noir dans un bel emboîtement amateur. RARE. Parfait état des 2 volumes; étuis avec quelques taches claires; petit manque à la pièce de titre du volume 1; parfait état de la suite.</p>	200/300	

42	BRILLAT-SAVARIN, Anthelme: Physiologie du goût. S.I. (Paris ou Dijon), éditions du Raisin - Maurice Darantière, octobre 1930, expl. n° 527/1000 sur vergé d'Auvergne à la forme, fort in-8, br. remplié, couv. ill. en noir avec titre en rouge éd., titre complet en majuscules noir et rouge sur dos lisse éd., 464 - (2) pp. On ne présente plus "la physiologie du goût" de Brillat-Savarin mais cette édition est particulière ! Elle est réalisée par Maurice Darantière (1882 - 1960) imprimeur et éditeur dijonnais. Son père Victor et lui-même furent deux maîtres-imprimeurs très connus dans le milieu de la bibliophilie par le soin apporté dans leur typographie et la qualité du choix de leurs papiers, ce qui fait que leurs "créations" sont fort recherchées ! A partir de 1926, Maurice Darantière créa sa propre maison d'édition, "Les Editions du Raisin", située dans l'ancien hôtel de Sagane dans le quartier du Marais à Paris. En plus du tirage de tête, cet exemplaire fait partie des livres recherchés de cette maison d'édition et des collectionneurs de "physiologie du goût" de Brillat-Savarin. RARE. Très bon état avec quelques très légères rousseurs à la dernière feuille et une marque en creux sur la quatrième de couverture.	150/200	
43	BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme: La physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour; dédié aux gastronomes parisiens. Paris, L'Art et le Livre, 1926, 2 vol. gd. in-8, br., couv. ill. coul. éd., sous chemises cartonnées et emboitage muet extérieur papier "truffe" clair et orange intérieur moderne, XLII - 252 - 300 pp., non rogné, orné de 100 dessins in-texte et 24 pl. hors texte de Pierre NOURY, lithographiées par J. Moulrot, exemplaire Réservé sur vergé Lafuma à Monsieur René SCHOELLER et avec envoi de Georges Crès. Un livre fondamental parmi la bibliographie gastronomique du XIXe siècle. Très beaux dessins en noir de Pierre Noury (1984 - ?) grand peintre, graveur, écrivain français. Les éditions "Les Arts et le Livre" appartiennent, depuis 1925 à Gorges Crès (1875 - 1935) grand éditeur parisien; reprises à son beau-frère, Henri Paul Jonquière qui deviendra en 1928 "Les Oeuvres Représentatives". Cet exemplaire fut réservé à Monsieur René SCHOELLER, père de Guy Schoeller, grand patron des messagerie Hachette, qui contrôlait la presque totalité de l'approvisionnement de livres en France. La dédicace est faite par un grand éditeur (sur le déclin !) au plus grand patron du "livre" en France et surtout bibliophile : "Exemplaire Réservé à Monsieur Schoeller avec l'amitié reconnaissants de l'éditeur - signature G. Crès". Très bel ouvrage avec signature et provenance "symbolique". RARE. Petits manques aux coiffes, couverture très légèrement défraîchie, très bon état de l'emboitage; très bon état en général.	200/300	
44	BRILLAT-SAVARIN: Physiologie du goût. Lavigne, 1841. In-16 demi-chagrin d'époque, dos lisse orné, non rogné (dos reteinté, papier bruni, rousseurs, haut de la page de titre et de faux-titre découpé). Charmante édition "de poche" illustré de 16 planches gravées sur bois. Annotations anciennes.	50/60	
45	BROWN, Celia Brooks: Cuisine végétarienne classique du monde. Plus de 250 recettes santé à saveur internationale. Montréal (Québec), éd. Les Publications Modus Vivendi, 2006, EDITION ORIGINALE en français, gd. in-4, cartonnage, couv. photos coul. éd., 304 pp., 1 carte coul. du monde, très nb. photos coul., table des matières par continent, bibliographie, index. Un recueil de Référence en matière de cuisine végétarienne internationale. Plus de 220 recettes accessibles adaptées à une cuisine moderne. Un vrai Must. Bel exemplaire.	60/80	
46	BRUNET, Raymond: Manuel pratique de la culture du groseillier, du cassissier, du framboisier contenant étude botanique - variétés - culture - taille - récolte - ennemis - préparations culinaires. Coll. "Encyclopédie Roret", Paris, éd. L. Mulo, 1902, EDITION ORIGINALE, pt. in-8, br., couv. ill. en noir sur fond crème éd., VI - 88 pp. dont le catalogue de la collection en fin de volume, ill. de 7 figures en noir in-texte, table des matières, en partie non coupé. Remarquable guide pour la culture et la préparation culinaire et œnologique du groseillier, du cassissier et du framboisier. Toutes les variétés de ces trois fruits rouges sont bien identifiées. De nombreuses recettes de desserts, de confitures, de gelées et d'eaux-de-vie. Très RARE. Très bon état du papier; la couverture est légèrement défraîchie.	60/80	
47	BURNET: Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère... Librairie Usuelle, 1936. Grand in-8 toile grise moderne (rousseurs, ex-libris manuscrit sur le 1er ff blanc). Frontispice, nombreuses gravures dans le texte et 9 planches de plans de table (manque de papier importnat à la dernière planche)	80/100	
48	CAILLAT, Apollon: 150 manières d'accommoder les sardines. Luzarches, éd. Daniel Morcrette, 30 septembre 1980, deuxième édition, dans un très petit tirage, après l'édition originale de 1898, in-8, cartonnage toilé bleu avec un décor ill. argenté éd., couv. originale conservée, tranches argentées, XI - (3) - 87 - (3) - VI - (4) pp., papier crème, frontispice, nb. ill., bandeaux et culs-de-lampes en noir, table des chapitres, table alphabétique. Ce recueil est le seul voué à l'utilisation intelligente de ce petit poisson de grande importance. Un livre érudit, précis, astucieux et fort utile. Très belle réédition en fac-similé de l'édition originale de 1898 devenu extrêmement rare, comme d'ailleurs cette même réédition. Bel exemplaire.	150/180	

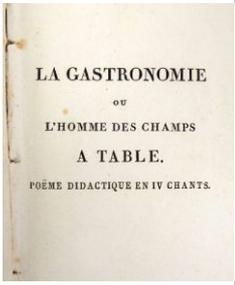
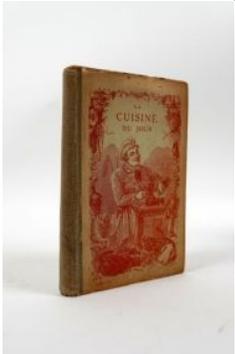
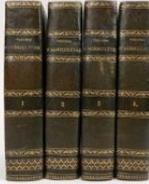
49	<p>CARDELLI - LIONNET-CLEMANDOT - MALEPEYRE, François - VILLON, A.-M.: Nouveau manuel complet du confiseur et du chocolatier contenant la description des meilleurs procédés et appareils pour la préparation des sirops, confitures, conserves, gelées, pâtes, fruits, bonbons, dragées de toutes sortes, etc... La fabrication du chocolat, les bonbons en chocolat, les formules de chocolats, etc... Coll. "Manuel Roret", Paris, L. Mulo, 1896, nouvelle édition entièrement refondue et mise à jour au courant des procédés les plus récents par A.-M. Villon, ingénieur-chimiste, , fort in-16, br., couv. ill. en noir, 464 pp., 52 pp. du catalogue de l'éditeur, ill. de 90 gravures en noir in et hors texte, table des matières, non rogné. Vicaire (142) note que Cardelli est le pseudonyme de Henri-Louis-Nicolas Duval (1783 - 1854), officier militaire et homme de lettre, ancien secrétaire de M. de Las Cases (Quérard dans "Supercherries littéraires). Il est l'auteur de "Mes contes et ceux de ma gouvernante" (1820) et d'un "Atlas universel" (1834). L'édition originale de cet ouvrage serait de 1862, notre édition serait la deuxième édition entièrement refondue et remise à jour avec les nouveaux procédés par Villon. Mais dans l'édition de 1862, les deux auteurs sont Cardelli et Lionnet-Clémantot avec une remise à jour par François Malepeyre, alors que pour notre exemplaire Malepeyre "fait" partie des auteurs et la remise à jour est faite par Villon ! Notre exemplaire pourrait être la troisième édition ! Ceci dit, ce livre est une mine de renseignements concernant la confiserie et le chocolat. De nombreuses gravures et des procédés de fabrication de toute première main ! Mais aussi sur la fabrication des sirops, des dragées, des pralines, du nougat, des pastilles, des bonbons à liqueurs, des conserves de fruits, des fruits à l'eau-de-vie, des confitures, des fruits confits, des pâtes de fruits, et aussi sur les procédés de fabrication du chocolat et son utilisation en cuisine. Bien complet du catalogue de l'éditeur. Très RARE. Bon état du papier; la couverture présente quelques manques de papier sur le dos et sur les deux plats mais sans toucher au texte.</p>	80/120	
50	<p>CARDELLI - LIONNET-CLEMANDOT, J. (refondu et augmenté par): Manuel du limonadier et du confiseur; contenant les meilleurs procédés pour préparer le café, le chocolat, le punch, les glaces, les boissons rafraîchissantes, liqueurs, fruits à l'eau-de-vie, confiture, pâtes, vins artificiels, pâtisseries légères, bière, cidre, etc. Ouvrage utile, non-seulement aux limonadiers, confiseurs et distillateurs, mais encore aux droguistes, herboristes, chefs-d'office, économistes et indispensable à toutes les personnes qui se font un délassement de confectionner et d'améliorer toutes les douceurs agréables dans les usages de la vie. Paris, éd. Librairie Encyclopédique de Roret, 1835, sixième édition refondue et considérablement augmentée par J. Lionnet-Clémantot, in-16, demi-chagrin brun clair, plats papier marbré dans les bruns et blancs, fleurons, filets et titre dorés sur dos lisse, reliure d'époque, VIII - 280 pp., 1 grande pl. dépliant avec 10 figures, explication de la planche, table des matières. D'après Vicaire, Cardelli serait le pseudonyme de Henri Duval, l'ancien secrétaire de Las Cases ! Ce volume fait partie de la collection des "Roret", livres "techniques" du 19e siècle très appréciés. L'édition originale date de 1822. Ce livre, comme l'indique son titre détaillé, reprend l'ensemble des tâches d'un chef d'office, c'est-à-dire l'ensemble des "douceurs", tant solides que liquides dans une grande maison noble et bourgeoise. Très belle planche dépliant avec dix figures en noir. Très RECHERCHE et Très RARE. Très bon état de la reliure avec une auréole sur les 4 premières pages et des rousseurs sur les tranches.</p>	120/150	
51	<p>CARÈME - PLUMERIEY: L'art de la cuisine française au XIXe siècle; traité des entrées chaudes, des rots en gras et en maigre, des entremets de légumes, entremets sucrés et autres; ou tomes 4e et 5e de l'ouvrage de Carême. Paris, Au Dépôt, 1844. In-8 demi-basane d'époque (usée, rousseurs et mouillures). Un portrait et une planche. exemplaire modeste.</p>	150/200	
52	<p>CARÈME - PLUMERIEY: L'art de la cuisine française au XIXe siècle; traité des entrées chaudes, des rots en gras et en maigre, des entremets de légumes, entremets sucrés et autres; ou tomes 4e et 5e de l'ouvrage de Carême. Paris, Au Dépôt, 1844. In-8 demi-basane d'époque, dos lisse orné (passé, coupes et coins frottés, rousseurs parfois fortes et tâches). Tome seul, mais on trouve relié à la suite la troisième édition du "Cuisinier parisien" de Carême, 1842, illustré de 24 (sur 25) planches dépliantes.</p>	150/200	
53	<p>CARÈME - PLUMERIEY: L'art de la cuisine française au XIXe siècle; traité des entrées chaudes, des rots en gras et en maigre, des entremets de légumes, entremets sucrés et autres; ou tomes 6e et 7e de l'ouvrage de Carême. Paris, Au Dépôt, 1843. In-8 demi-basane d'époque (frottée, rousseurs et mouillures). Un portrait et une planche. exemplaire modeste.</p>	150/200	
54	<p>CAREME (Antonin): l'Art de la cuisine française au XIXe siècle...Paris, Chez l'Auteur, 1833. 1835. 2 livraisons en 2 vol. in-8 demi-basane d'époque (reliures très usées, rousseurs, mouillures et déchirures). 12 planches dépliantes au tome 2. Exemplaire modeste.</p>	150/200	
55	<p>CARÈME (Antonin): le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremet de sucre... Au Dépôt, 1842. In-8 demi-basane brune d'époque (défauts, mouillures, forte tâche d'encre violette sur le titre et les premiers feuillets ainsi qu'en marges d'autres, rousseurs). Frontispice et 24 planches. Exemplaire modeste.</p>	120/150	

56	CARÈME (Antonin): le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles et de l'entremet de sucre... Firmin Didot, 1828. In-8 demi-basane brune d'époque, dos lisse orné reliure usée, rousseurs, déchirure à une planche). Seconde édition revue, corrigée et augmentée. Frontispice et 24 planches.	200/300	
57	CARÈME, Antonin: Le pâtissier pittoresque, contenant cent vingt-cinq planches gravées au trait, dont cent dix représentent une variété de modèmes de pavillons, de rotondes, de temples, de ruines, de tours, de belvédères, de forts, de cascades, de fontaines, de maisons de plaisance, de chaumières, de moulins et d'ermitages, précédé d'un trait des cinq ordres d'architectures, selon Vignole; auquel on a joint des détails des ordres Cariatides, poestum, égyptien, chinois et gothique; tirés de l'ouvrage de M. Durand, parallèle des monuments antiques et modernes. Paris, éd. Firmin Didot, 1828, 3 ^e édition, revue et augmentée, in-8, demi chagrin brun foncé, plats papier marbré brun foncé et rose foncé, filets, guirlandes, auteur et titre dorés sur dos lisse, reliure de l'époque, 66 pp., ill. de 126 pl. pleine page (1 en frontispice, 123 pl. et 2 pl. non numérotées avec 16 figures), elles sont toutes dessinées par Carême, quelques culs-de-lampe, signature à l'encre de Carême au verso de la page de faux-titre, Epître dédicatoire à Monsieur Muller, l'un des maîtres d'hôtel, contrôleur de la Maison de sa Majesté l'Empereur de toutes les Russies, avertissement, indication des planches, table des matières. Edition en grande partie originale (la première date de 1815) puisque enrichie de l'analyse d'un grand nombre de pavillons, de deux planches de détails, de nouveaux ornements aux dessins roignaux et de dix nouvelles planches de pavillons égyptiens, mauresques, gothiques et espagnols remplaçant d'autres dessins supprimés par Carême. "Il s'agit d'un véritable traité d'architecture pâtissière, inspiré de Vignole. Carême a dessiné lui-même toutes les planches et gravées par Normand. Ce livre est le premier à être illustré par Carême!". L'ouvrage est bien revêtu par la signature de l'auteur. La meilleure édition de cet ouvrage. TRES RARE. Très bon état de la reliure avec quelques très petites épidermures sur le dos; rousseurs éparses mais bien présentes.	800/1000	
58	CARÈME, Antonin: Le pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne suivi d'observations utiles de cet art et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Marseille, éd. Laffitte Reprints, 1980, réédition en fac-similé de la troisième édition de 1841 revue, corrigée et augmentée, 2 vol. in-8, pleine percaline maroquiné bordeaux avec texte doré sur les premières de couverture, auteur et titre dorés sur pièce de titre en vert foncé ainsi que tomaison et logo de l'éditeur dorés sur dos lisse éd., tirage limité à 300 expl., XCII - 400 - 446 pp., ill. de 41 planches en noir et hors-texte dessinées par l'auteur, comprenant 182 sujets gravés au trait par Normand fils, Hibon et Thierry, frontispice dessiné par l'auteur dans le tome 1, préface de cette édition par Michel Malapris, président de l'Académie Culinaire de France, sur feuillet volant, préface de A. M. Boucher contrôleur de la Maison du Prince de Talleyrand, préface de l'auteur, discours préliminaire, sujet du frontispice, division de cet ouvrage, notice sur Antonin Carême de Frédéric Payot, vocabulaire, tables des chapitres et des sommaires. Très beau fac-similé de la meilleure édition de cet ouvrage de référence sur la pâtisserie, parue après la mort de l'auteur. Bien complet des 41 planches hors-texte ainsi que de toutes les préfaces, anciennes et modernes. Une Référence du plus grand chef français du 19 ^e siècle ! TRES RARE dans cette édition (seulement un tirage de 300 exemplaires). Bel exemplaire.	300/400	
59	CARÈME, Antonin: Le pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne, de l'entremets de sucre, des entrées froides et des socles; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art; d'une série de plus de soixante menus et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Tome 1 uniquement. Paris, éd. J. G. Dentu, 1815, EDITION ORIGINALE, 1 vol. Tome 1 uniquement, in-8, demi-chagrin bordeaux, plats papier marbré petits cailloux rouge et bruns, 4 fleurons "oiseau sur une branche", auteur et titre dorés sur dos à 4 nerfs, reliure d'époque, XXI - II - (1) - 464 pp., frontispice dessiné par Carême avec sa signature et explication de celui-ci, ill. de 31 planches dépliantes, soit un total de 32 planches dessinées par Carême, "A M. Boucher, contrôleur de la Maison du Prince de Talleyrand-Périgord", préface, discours préliminaire, "division de cet ouvrage", Errata. Notre exemplaire est le tome premier uniquement de l'édition originale de 1815. Bien complet du nombre de planches requises ainsi que du frontispice. Le tout dans une belle reliure d'époque. On ne présente plus le meilleur chef du 19 ^e siècle ! Mais cet ouvrage est TRES RARE même s'il n'y a que le premier volume. Très bon état de la reliure avec quelques rares très petites épidermures et le bout des coins très légèrement défraîchi; quelques rousseurs éparses, comme d'habitude, surtout en début et en fin d'ouvrage. Très bon état des planches dépliantes.	500/600	
60	CARÈME, Antonin: Le pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Chez l'Auteur, et Bossange Père, 1828. 2 vol. in-8 demi-basane rouge d'époque, dos lisse orné (mouillures, importnat manque angulaire de papier avec perte de texte aux 83 premiers feuillets du tome 1, rousseurs et tâches). Seconde édition, revue et corrigée, illustrée de 39 (sur 41) planches dépliantes. Signature manuscrite de Craême à la justification.	300/400	
61	CARÈME, Antonin: Le pâtissier royal parisien ou traité élémentaire et pratique; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Tome second. Paris, éd. Firmin Didot, 1828, deuxième édition revue et corrigée, in-8, demi-chagrin brun, plats papier marbré brun foncé et brun clair, filets, pointillés, roulettes, fleurons, auteur, titre et tomaison dorés sur dos lisse, reliure d'époque, 435 - (3) pp., ill. par 28 planches dépliantes : de la 14 à la 41, soit complet pour le second tome (la pl.31 est montée à l'envers), table des chapitres et des sommaires. Notre exemplaire est le tome second uniquement et étant de 1828, soit la deuxième édition, revue et corrigée. Très belles planches dépliantes qui fait, entre autre, la rareté de cet ouvrage. RARE. Bon état général. La reliure présente quelques petites épidermures et quelques petites pertes d'or sur le dos; rousseurs éparses comme d'habitude sur le papier et quelques	250/300	

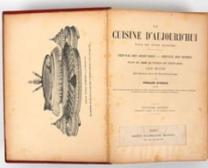
	planches et une tache brune de 3 cm carré sur le bas à gauche des 60 premières pages mais sans toucher au texte.		
62	CARÈME, Antonin: Le pâtissier royal parisien, ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. Bien complet du tome premier et second. Paris, chez l'auteur, rue Neuve-St.-Roch, n° 41 et Galerie de Bossange Père, rue de Richelieu, n° 60, 1828, deuxième édition, revue et corrigée, 2 vol. in-8, demi veau brun foncé, plats papier marbré "moucheté" blanc et brun, fleurons à froid, filets, tomais, auteur et titre dorés sur dos lisse, reliure d'époque avec une très bonne restauration du dos, Tome 1 : LXXXIII - (1 bl.) - 394 pp., frontispice de la main de l'auteur "A l'emblème du goût" orné de nb. dessins et 12 pl. dépliantes, Tome 2 : 435 - (1 bl.) pp. avec 28 pl. dépliantes, soit 41 pl. dont 40 dépliantes avec 182 sujets gravés par Carême, quelques beaux culs-de-lampe, signature de Carême, légèrement effacée par le temps, sur le bas de la page de sa biographie, "A M. Boucher, contrôleur de la Maison du Prince de Talleyrand-Périgord", Préface, Discours préliminaire, Division de l'ouvrage, Vocabulaire des mots pour l'orthographe des menus, Tables des chapitres et des sommaires, un dans chaque tome. On ne présente plus Antonin Carême (1784 - 1833), un cuisinier de génie et un gastronome hors pair. Auteur du "Pâtissier pittoresque", du "Maître-d'hôtel français" et du "Cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au 19e siècle". Notre exemplaire est la deuxième édition, revue et corrigée par Carême, et qui reste la meilleur de toutes les rééditions et même que la première de 1815, car la plus complète ! Notre exemplaire porte bien la signature autographe de l'auteur. Bien complet du frontispice et des 40 planches dépliantes dessinées par Carême lui-même ! Cette deuxième édition est EXTREMEMENT RARE ! Présentée dans une reliure de l'époque habilement restaurée et avec les planches en très bon état. Bon état général des deux tomes; petites épidermures sur le dos; quelques petites rousseurs éparses, surtout sur le bord du papier; les planches sont en très bon état, elles aussi avec de très petites rousseurs en bordure.	800/1000	
63	CHAMPIGNONS: Réunion de 2 vol.: -Les champignons comestibles et vénéreux. Quayre planches tirées sur vélin. Nodot, s.d. plaquette in-4 brochée; -Champignons. Collection de documents d'histoire naturelle, en ff. sous emboîtage. Belles planches en couleurs.	50/60	
64	CHARVET, Benoît: Créations gourmandes de Benoît Charvet. Strasbourg, éd. du Signe, 2013, EDITION ORIGINALE, gd. in-4, cartonnage couv. photos coul. éd., 156 pp., papier glacé, très nb. photos coul., sommaire, préface de Dominique Loiseau. "C'est dans l'univers de beauté et d'excellence d'un des plus célèbres Relais & Chateaux, celui de Bernard Loiseau que le chef pâtissier Benoît Charvet a imaginé sa carte. En passionné d'architecture et de design, il laisse libre cours à son art en créant des desserts aux saveurs originales, à la présentation spectaculaire et vous invite, à travers les 52 recettes qui composent ce livre, à un voyage culinaire où seront sollicités aussi bien vos papilles que vos yeux. Les magnifiques photos sont d'Yvon Meyer." Très RARE. Bel exemplaire.	60/80	
65	CHATIN, Adolphe: La truffe. Botanique de la truffe et des plantes truffières. Sol - climats - pays producteurs - composition chimique - culture - récolte - commerce - fraudes - qualités alimentaires - conserves - préparations culinaires. Paris, Librairie J. - B. Baillière et Fils, 1892, EDITION ORIGINALE, in-8, pleine percaline noire, titre doré à la main sur dos lisse, reliure moderne, XII - 370 pp., 2 pp. de catalogue éd., ill. par 15 planches en chromolithographie dessinées par E. BOUDIER, l'état du livre est le suivant : de très nombreux cachets en violet de "Marcel Filet - barques en tous genres - Limeuil (Dordogne)", heureusement pas sur les planches de truffes; petites taches d'encre noire sur le bord des pages 41/44 et 70/80; 4 traces d'anciens collants entre la page de titre et la bibliographie de l'auteur; page de titre salie avec un cachet; manque la première page du catalogue de l'éditeur; MAIS SURTOUT, les planches 5 - 6 et 7, étant absentes, ont été remplacées par 3 photocopies couleur (idem pour les "explications de la planche 6 et 7); certaines planches sont défraîchies avec quelques salissures, tranches non rognées et défraîchies MAIS ... Ce livre est d'une très grande rareté et très recherché par les mycologues, amateurs de truffes et bibliophiles culinaires. L'auteur (1813 - 1901), botaniste, fut président de l'Académie des Sciences. Ce livre est le développement de son traité intitulé "la truffe. Etude des conditions générales de la production truffière" de 1869, en in-12 de chez Bouchard-Huzard comprenant 3 planches. Notre exemplaire, malgré les défauts cités plus haut, reste TRES RARE.	150/200	
66	CHEVALLIER, Alphonse: Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales, avec l'indication des moyens de les reconnaître. Paris, 1857, 3e édition, Béchet Jeune, fort in-8, demi-chagrin brun, titre-filets-décor dorés sur dos, plats en percaline brune, VII + 632 + 767 pp., 2 tomes en 1 volume, tome 1 : 4 planches hors-texte + 1 planche coul., tome 2 : 7 planches hors-texte, certaines coloriées. L'auteur enseignait à l'école de pharmacie et possédait un laboratoire d'analyse; tous les produits sont abordés, de la bière aux fromages en passant par les biscuits, les conserves, les charcuteries, etc...; Vicaire 169; reliure fatiguée, mors fendu sur 5 cm du premier plat, rousseurs, ex-libris sur la page de pré-titre.	60/80	
67	CHEZELLE (Reine): Desserts, entremets et goûters. 360 recettes. Paris, 1922. in-12 broché, 214 pages. (dos fendu, coiffe de tête arrachée). Edition originale de cet excellent livre de pâtisserie sous forme d'un dictionnaire. Des recettes vraiment étonnantes: marrons en poire, mousse aux pommes, beignet de rose, colmorienne, de nombreuses recettes de confitures...	30/40	

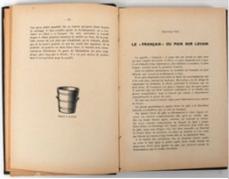
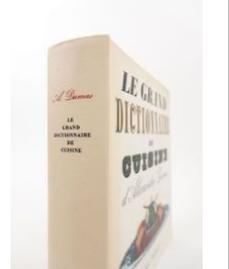
68	COLLECTIF - Dictionnaire générale de la cuisine française ancienne et moderne... Plon Frères, 1853. Grand in-8 demi-chaftrin d'époque, dos lisse orné (passé, rousseurs éparses). Bon exemplaire.	150/200	
69	COLLECTIF - La Revue Culinaire. 1926-1927-1928. 3 volumes in-4 demi-toile verte d'époque. Trois années complètes de cette revue culinaire mensuelle, avec de nombreuses illustrations. La plupart des couvertures sont conservées.	60/80	
70	COLLECTIF - L'art d'accommoder le riz. Petit recueil de recettes pratiques pour mettre en valeur et faire apprécier un excellent produit colonial français. Paris, Les Ecoles de Cuisine du "Cordon Bleu", S.d (circa 1er trimestre 1931), EDITION ORIGINALE, in-8, br., texte en bleu sur fond vert pâle éd., 46 pp., publicités en noir. Un livre de recettes à base de riz connu par les amateurs et les bibliophiles, éditée en 1934, mais ici présenté en Edition Originale de 1931. Cette plaquette fut vendue pour la première fois à l'Exposition Coloniale, Pavillon de la Cochinchine, durant l'exposition du 6 mai au 15 novembre 1931. Cette édition était également en vente au "Cordon Bleu", 129 faubourg St-Honoré à Paris à partir de cette même date. Le titre de l'édition était "l'art d'accommoder le riz. Petit recueil de recettes pratiques de cuisine, pâtisserie, entremets"! Ce livre avait comme but de faire connaître la production de riz dans les colonies asiatiques de la France. "Enrichir l'Indochine, c'est enrichir la France"! Les recettes auraient été rédigées par Henri-Paul Pellaprat, alors professeur à l'école de cuisine de Mlle Marthe Distel. Cachet en bleu de E. Bonneau sur la page de titre et ayant fait partie de la Bibliothèque de la ville de Châtellerauld (fiche de lecture collée sur la dernière page et vignette collée au bas de la couverture avec un numéro de rangement ainsi qu'une inscription au bic sur la troisième de couverture). TRES RARE. Bon état du papier; couverture salie mais sans manque.	80/120	
71	COLLECTIF : Les classiques de la table, à l'usage des praticiens et des gens du monde, avec les portraits, gravés au burin par nos premiers artistes, etc... Paris, chez Martinon, 1844, 2e tirage, très augmenté en texte et en vignette inédits sur acier, demi-chagrin vert, titre et année, fleuron dans caissons ornés dorés sur dos, plats papier "cailloux" vert et jaune, reliure d'époque, tranche de tête dorée, IV - XXII - (4) - 609 - (1) pp., ill. par 14 portraits hors texte, 9 gravures "de genre" hors texte (2 gravures différentes sur la même page) et 10 gravures in-texte, bien conforme à la description de Vicaire 177/178, EX-LIBRIS d'Henri de Kisielnicki, vendu par la librairie parisienne Rouquette. Ce volume contient des textes gastronomiques d'éminents gastronomes tel Brillat-Savarin, Berchoux, Grimod de la Reynière, Colnet, de Cussy, Careme et bien d'autres. Indispensable pour connaître la cuisine au XIXe siècle. Qqls épidermures légères, coins émoussés, et rousseurs habituelles; bon état général.	200/250	
72	COLLECTIF dont GRIMOD de LA REYNIERE, Alexandre Balthazar Laurent - CADET de GASSICOURT, Charles-Louis - de SAINT-URSIN, Marie - DUCRAY-DUMINIL - GALLAIS - de BEAUMONT-BOUILLON, Godefroy - de BALZAC, Honoré: Le gastronome français ou l'art de vivre, par les anciens auteurs du Journal des Gourmands. Luxembourg, éd. François Mauss et Vinvest Consultants LTD, octobre 1990, expl.n° 61/250 uniquement publié pour les membres de l'association "Traditions et Qualités" lors de leur réunion à la "Villa Romaine" de Marcel Kreusch à Bruxelles à l'automne 1990, réédition en fac-similé de l'édition originale de Charles-Béchet à Paris en 1828, fort in-8, pleine percaline "chagrinée" brun foncé, filet et fleurons dans les 4 coins à froid sur les plats, 2 fleurons, filets et titre dorés sur dos à 4 nerfs, toutes les tranches sont dorées, reliure contemporaine réalisée par l'atelier Fritzen en Allemagne, VIII - 503 - (3) pp., papier crème, frontispice "Promenade nutritive" dessiné et gravé par Rouargue, Avertissement, Discours préliminaire d'Honoré de Balzac ainsi que de nombreuses notes du même auteur, table des matières, table alphabétique, catalogue éditeur, réf. Vicaire 389. Superbe réédition de ce grand classique de la littérature culinaire écrit, en collaboration, par Grimod de la Reynière, Cadet de Gassicourt, Honoré de Balzac et Horace Raison. Ce livre est probablement le testament du Cercle de gastronome "le Caveau" qui venait de s'éteindre! Ce livre fut imprimé par le même Honoré de Balzac. Ce livre peut être "comparé", de par son ton et sa présentation, à "la physiologie du goût" de Brillat-Savarin! Ce livre fut imprimé, en tout et pour tout à 250 exemplaires, lors de la réunion de l'association "Traditions et Qualités" ayant eu lieu en octobre 1990 au le restaurant "trois étoiles" au Michelin "La Villa Romaine" de Marcel Kreusch à Bruxelles. Ce restaurant appartient maintenant à la famille Litvin et à pour chef Yves Mattagne. Bien complet du feuillet volant mis à la disposition des membres. Bel exemplaire.	150/180	
73	COLLECTIF- Manuel des jeunes ménagères. Le cuisinier landais. Les bons domestiques. Dax, éd. chef H. Labèque, imprimeur, 1910, 3e édition, in-8, br., couv. ill. et texte en bleu sur fond vert clair éd., 127 - (1) - 41 - (1) - VI pp., ill. par des bandeaux et culs-de-lampe en noir, préface de l'éditeur, table alphabétique des recettes. Voici un "manuel" destiné aux jeunes filles qui vont entrer dans la "vie active" et que leurs mères leurs communiquaient avant de quitter le foyer familial. Plusieurs chapitres concernant les ustensils de cuisine, les soupes et potages, les œufs, les hors-d'œuvre, le poisson, les sauces et le jus, les viandes et les légumes, la pâtisserie, la confiture, les liqueurs et les conserves, confits et salaisons (il ne faut pas oublier que nous sommes dans les Landes!). En supplément de ce manuel de "cuisine", un chapitre très important sur le choix et la "direction" des domestiques! Bourgeoise oblige! La première édition datant de 1893. Celle que nous vous présentons est la troisième, après celle de 1897. Très peu décrit et Très RARE. Bon état du papier, les bords étant uniformément jaunis; la couverture à été restaurée mais reste "rustique" avec de nombreuses salissures.	60/80	

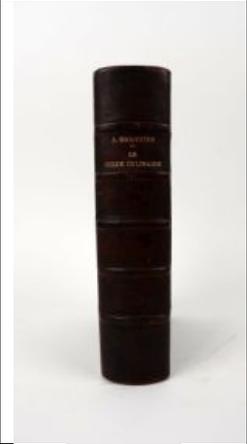
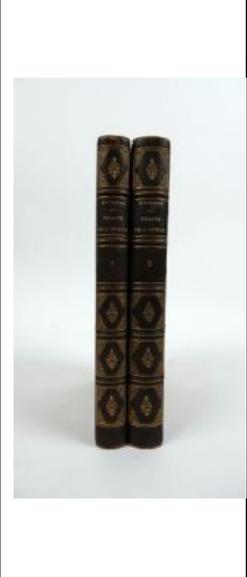
74	COLOMBIE, Auguste: Manuel des éléments Culinaires à l'usage des Demoiselles. Encyclopédie RORET", Paris, 1897, 3ème édition, éd. L. MULO, IN612, cartonnage dos toilé noir éd., titre sur papier collé sur dos, couverture illustrée, 242pp + 36pp de catalogue de l'éditeur, fac-similé imprimé de lettre. Salissures légères sur couverture et sur page de pré-titre. bon état général.	80/120	
75	COLOMBIE, Auguste: Nouvelle encyclopédie culinaire. Cuisine et pâtisserie bourgeoises. Conserves de ménage. Traité pratique à l'usage des jeunes filles. Guide indispensable de la maîtresse de maison. Tome 1 - 2 - 3. Paris, éd. Meulan, 1906 - 1907, EDITION ORIGINALE, 3 vol. pt. in-4, br., agrafé, couv. texte en rouge et noir éd., 367 - 540 - 632 pp., texte sur 2 colonnes, non coupé et non rogné, termes culinaires, table des matières. Auguste Colombié (1845 - 1920) fut cuisinier du Prince et de la Princesse F. de Hatzfeld-Wildembourg. Co-fondateur de la revue "Cuisine Pratique". Il fut fondateur de l'Académie et de l'Ecole de Cuisine". Il écrivit aussi dans la revue gastronomique "La Cuisine des Familles" dirigée par Jeanne Savaroin en 1905. Il partagea les idées d'une "société nouvelle" de Jean Jaurès. Notre exemplaire est présenté en broché comme sorti lors de sa parution ! (RARE sous cette forme !). Ce traité reste un des meilleurs livre de cuisine du début du XXe siècle sur la cuisine et la pâtisserie ! Très RARE. Très bon état des couvertures et du papier, les cahiers n'étant pas coupés; traces des agrafes à travers le papier des dos.	300/400	
76	CONGO - Les Gourmets au Congo. Plaquette in-8 brochée, couverture rouge illustrée. Mise en page très soignée et quelques dessins dans le texte. Bel exemplaire.	120/150	
77	CORTHAY, Auguste: La conserve alimentaire. Traité pratique de fabrication. Paris, 1891, EDITION ORIGINALE, Dentu, pt. in-4, cartonnage toilé écru, pièce de titre chagrin noir avec auteur et titre dorés sur dos, XV - (1) bl. - 438 pp., ill. par de très nb. gravures de POYET (le spécialiste de la gravure scientifique), très belles ill. en tête de chapitres. L'auteur était ex-officier de bouche de S.M. Humbert Ier, roi d'Italie et concessionnaire des Pêcheries Tunisiennes de Tabarca. Le Meilleur et le plus important livre sur le sujet. De très nombreuses recettes pratiques tant pour les légumes, les fruits, la viande les poissons la charcuteries, les volailles, le gibier et les truffes. Un Grand Classique indispensable à toute bibliothèque culinaire. Très bon état intérieur; toile défraîchie.	120/150	
78	CURNONSKY 68111 Paris et environs de Paris	30/40	
79	DARENNE et DUVAL: Traité de pâtisserie moderne. Guide du pâtissier-traiteur... Duval, 1912. In-8 demi-basane d'époque, dos à nerfs orné (une charnière fendue grossièrement réparée, coupes et coins frottés, petit trou au faux-titre). Seconde édition ornée de 162 gravures dans ou hors texte.	60/80	
80	DARENNE, Emile - DUVAL, Emile: Traité de pâtisserie moderne. Guide du pâtissier-traiteur et de la pâtisserie industrielle. Meulan, éd. Auguste Réty, 1912, deuxième édition entièrement revue, corrigée et augmentée, fort in-8, demi-chagrin brun clair à coins, plats papier marbré dans les bruns et jaunes, titre doré sur dos à 5 nerfs, filets à froid de séparation du dos et des plats, tranche de tête marbré multicolor, reliure d'époque, XII - III - 733 - (1) pp. ill. de 162 gravures in-texte, préface de A. Charabot, table des chapitres, bibliographie par Philéas Gilbert, table alphabétique des matières. Un Grand classique de la pâtisserie du début du XXe siècle, la première édition datant de 1909. Emile Duval était un pâtissier célèbre de Troye. Ce livre reprend un petit aperçu de l'art de la pâtisserie en France de part le passé, les principales substances employées dans la pâtisserie (par ordre alphabétique), les différentes pâtes et feuilletages et de très nombreuses recettes de desserts et glaces, mais aussi l'utilisation des viandes et légumes à farcir (d'où le terme de traiteur dans le titre !). Les auteurs y parlent aussi de la pâtisserie "industrielle ou de fabrique". Dans notre exemplaire il manque la page de titre et les 7 premières page jusqu'à la "préface". Il s'agit d'un livre de "travail" ayant séjourné dans une et plusieurs cuisines avec ce que cela comporte comme taches de gras, notamment au bas à droite des pages, lieu ou on tourne ces dites pages ! Un incontournable pour la profession. RARE. Bon état de la reliure, bien solide, charnières refaites, avec quelques petites épidermures et petits manques au papier marbré des plats; rousseurs éparses et une tache d'encre rouge de 3 x 4 cm sur la tranche de pied débordant quelque peu sur l'intérieur du papier; papier jauni uniformément (il s'agit comme dit dans le descriptif d'un livre de travail).	150/200	

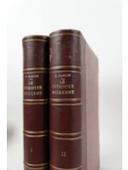
81	DARENNE, Emile - DUVAL, Emile: Traité de pâtisserie moderne. Guide du pâtissier-traiteur et de la pâtisserie industrielle. Meulan, Lambert, s.d (vers 1950). In-8 broché, 770 pages. Nombreuses illustrations. Bel exemplaire.	50/60	
82	de BERCHOUX, Joseph: La gastronomie, poème, suivi des Poésies fugitives de l'auteur. Paris, chez Giguet et Michaux, 1805 - An XIII, quatrième édition, corrigée et augmentée, in-12, plein veau brun cognac d'époque, décor roulette entre deux filets dorés sur plats, décor doré sur dos lisse, 266 - (2) pp., sur papier vergé, grandes marges, tranches dorées, frontispice "le sénat ..." dessiné par MYRIS et gravé par Delignone et 3 gravures hors textes de Monsiau et Myris gravées par Bovinet, Delvaux et Baquoy, Extrait du "décret concernant les contrefacteurs et les débitans d'éditions contrefaites", "Envoi à Mme Larcher-D'Arcy", "Avertissement sur le seconde édition", "Avertissement sur la troisième édition", "Lettre de l'auteur de La Gastronomie", "Prière du soir d'un poète", Notes de La Gastronomie, "Lettre, critique, politique, morale et philosophique, à l'auteur du poème de La Gastronomie", "Réponse de l'auteur", "Poésies fugitives", Table des matières. Un grand classique de la littérature culinaire en quatrième édition avec quatres gravures hors texte. Cette édition est la plus complète et la plus Recherchée avec la première édition de 1801 ! L'auteur (1760 - 1839) était à la fois poète et journaliste. Ce poème sur l'art de bien manger lui valut la gloire auprès d'un large public. Très bon état du papier; le dos de la reliure a été refait (les mors restant très fragiles) et petits manques dans les filets des plats; la dorure de tête est mat; les gravures sont en très bon état.	100/120	
83	de BERCHOUX, Joseph: La gastronomie, poème, suivi des Poésies fugitives de l'auteur. Paris, chez Giguet et Michaux, 1805 - An XIII, quatrième édition, corrigée et augmentée, in-16, cartonnage plein papier rose d'époque, dos muet, 266 pp., sur papier vergé, grandes marges, non rogné, frontispice dessiné par Myris et gravé par Delignone et 3 gravures hors textes de Monsiau, Myris gravées par Bovinet, Delvaux et Baquoy, Extrait du "décret concernant les contrefacteurs et les débitans d'éditions contrefaites", "Envoi à Mme Larcher-D'Arcy", "Avertissement sur le seconde édition", "Avertissement sur la troisième édition", "Lettre de l'auteur de La Gastronomie", "Prière du soir d'un poète", Notes de La Gastronomie, "Lettre, critique, politique, morale et philosophique, à l'auteur du poème de La Gastronomie", "Réponse de l'auteur", "Poésies fugitives", Table des matières. Un grand classique de la littérature culinaire en quatrième édition avec quatres gravures hors texte. Cette édition est la plus complète et la plus Recherchée avec la première édition de 1801 ! L'auteur (1760 - 1839) était à la fois poète et journaliste. Ce poème sur l'art de bien manger lui valut la gloire auprès d'un large public. Notre édition est sur "papier fort" et complet des 4 gravures selon Vicaire. 83. Il s'agit ici de la première édition avec le nom de l'auteur. Bel exemplaire.	150/180	
84	de PERIGORD, (A. - B.) pseudonyme de RAISSON, Oscar Horace: La cuisine du jour ou l'art de bien vivre au meilleur marché possible. (Le Trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison...). S.I., sans éditeur mais imprimé par Villain et Bar à Paris, S.d (avril 1922), in-12, cartonnage dos toilé gris, lisse et muet, plat papier ill. en nuances de brun représentant un cuisinier devant son fourneau occupé à tourner dans une casserole, entouré par une "guirlande" de gibier et volaille signé R.P. TOGG (mot qui signifie "cuisiner" en Wolof, langue du Sénégal !) et gravé par Fortuné Meaulle, IV - 240 pp., 2 pp. de catalogue de l'éditeur, qui n'est pas mentionné !, Introduction, Table des matières. Il semblerait que cette édition "inconnue" des grandes bibliographies culinaires, exépté que Lacombe le cite mais sans précision, qu'elle soit une réédition au fameux "Le trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison" paru pour la première fois fin 1851 ou début 1852. Un changement de présentation et de titre par un éditeur indélicat ! Le contenu correspond parfaitement aux chapitres de la première édition chez Comon à Paris. Sommaire : Calendrier culinaire, Méthode à suivre pour faire bonne chère au meilleur marché possible, Principes nutritifs des aliments, Ordre de service, Des menus, Théorie du diner chez les restaurateurs, Instruction sur l'art de découper les viaandes et poissons, Des vins, Conservation des substances alimentaires, Conservation des végétaux, Falsification et sophistication des substances alimentaires, Recettes et prescriptions de la cuisine, de la pâtisserie et de l'office par ordre alphabétique. Un "petit" livre pour bibliophile et collectionneur. Très bon état du papier; reliure légèrement défraîchi avec quelques très petits manques aux bords.	60/80	
85	de SERRES, Olivier: Théâtre d'agriculture et ménage des champs; où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant ses différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des Anciens, que de l'expérience. Tome 1 - 2 - 3 et 4. Paris, chez Meurant, An XI - 1802, 4 vol. pt. In-8, demi-cuir de Russie vert foncé, plats de papier marbré vert et noir, dos lisses ornés de dentelles à la roulette dorées, tranches marbrées, front. - XXVII - (1) - 628; front. - (4) - 627; front. - 614 - (1); (4) - IV - 639 pp., table des matières reliée entre PP. 624/625 à la fin du volume 1, remis en françois par A.M. GISORS, les frontispices sont de Nicolas-André Monsiau et gravés par Auguste Delvaux. Version identique à l'édition originale de 1600 mais avec une modernisation poussée de la langue par Gisors. Un témoignage sur l'économie rurale dans la France Méditerranéenne et les régions voisines à la fin du 16e siècle. Quelques traces de mouillures dans le dernier cahier du tome 1, coins émoussés, très peu de rousseurs, petite épidermure sur le dos du tome 3; très bon état général.	300/400	
86	DEBAY (A.): Hygiène alimentaire. Histoire simplifiée de la digestion des aliments et des boissons à l'usage des gens du monde. Dentu, 1868. In-12 delmi-chagrin brun d'époque, dos à nerfs orné. Seconde édition. Bel exemplaire.	40/50	

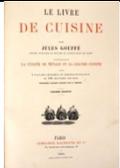
87	DES OMBIAUX (Maurice): Les fromages. Budry et Co, 1926. Grand in-8 broché, étui. Beau frontispice en couleurs (qui a un peu déchargé sur le titre) Envoi de l'Auteur à René-Louis Doyon.	50/60	
88	DIVERS - Réunion de 11 vol. reliés ou brochés, Xxe siècle (qq petits défauts).	100/120	
89	DIVERS - Réunion de 12 volumes dont: régime végétalien, miscellanées culinaires, le cafeier et le café (reprint), guide cointreau, etc...	60/80	Photographie à venir
90	DIVERS - Réunion de 12 volumes, dont: Le Progrès agricole, 1897; Bouillard: la gourmandise à bon marché; - Dagouret: petite encyclopédie du restaurateur, tome II le Barman universel; -Truchot: la charcuterie moderne (défauts); -Audran: les meilleures recettes (défauts); -Ballédent: traité de culture rationnelle des asperges et des fraises...vers 1900 (manque le dos); -Cousin: voyages gastronomiques au Pays de France, le Lyonnais et le Sud-Est. 1924; -Vercier: le cassis, 1930, broché; -Jean du Parc: Souvenirs d'un hôtelier, 30 ill. de Hémard	80/120	
91	DIVERS - Réunion de 13 volumes reliés ou brochés, dont de belles réimpressions d'ouvrages anciens.	120/150	
92	DIVERS - Réunion de 17 volumes : livres sur le fromage, la pâtisserie, recueils de recettes, etc...	150/200	Photographie à venir
93	DIVERS - Réunion de 8 vol. Avec petits défauts: -Marinette: la cuisine de notre temps; -Lapaire: la cuisine berrichonne, 1925, ornements de Popineau; -Marcq: le jardin légumier, illustré; -La France gastronomique, l'Anjou; -Mégnin: 300 manières de cuire et accommoder le gibier. -Pellaprat: la Pâtisserie pratique, (déchirures...); Gottschalk: Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours, 1948, 2 vol.	80/120	
94	DUBOIS (Urbain): Nouvelle cuisine bourgeoise. 200 menus. Bernardin, s.d. Fort in-12 demi-toile noire d'époque, plats cartonnés décorés, 783 pages. Quelques légères rousseurs mais bel exemplaire de ce classique.	50/60	
95	DUBOIS, Urbain: Cuisine artistique. Etudes de l'Ecole Moderne. 2 tomes. Paris, Librairie E. Dentu, 1882, deuxième édition, 2 vol. gd. in-4, demi-chagrin vert foncé, plats papier marbré "cailloux" dans les verts et bruns, auteur - titre - toison et fleurons dorés sur dos à 5 nerfs, reliure d'époque, tome 1 : VIII - (2) - 296 pp, ill. par 1 frontispice (3 personnages dans un cadre oval avec titre de l'ouvrage), 75 pl. pleine page et 1 pl. en double page, Tome 2 : 427 - (1) pp., ill. par 91 pl. hors-texte, soit un total de 168 pl., Publications de l'auteur, Préface de l'auteur le 25 mai 1881, Table des planches et Table alphabétique des articles (uniquement pour le tome second). Urbain Dubois (1818 - 1901) fut l'un des plus Grands Chefs du XIXe siècle. Il débuta par les cuisines du "Tortoni" à Paris, puis au "Rocher de Cancale" pour passer dans les cuisines de la famille Rothschild ou il fut l'élève de Louis Haas. Il fit sa réputation en servant l'Empereur et l'Impératrice d'Allemagne, le Roi Guillaume et la Reine Augusta de Prusse. La "Cuisine artistique" est considéré comme le Sommet du livre de gastronomie avec ses très belles et nombreuses planches de pièces montées. Notre exemplaire est quand à lui considéré comme la meilleure et plus complète des éditions ! Ce livre faisait partie de la Bibliothèque culinaire de Victor Michon, qui fut l'un des plus grands cuisiniers du début du XXe siècle. Il fut formé aux fourneaux de sa mère. Aujourd'hui encore, le Prix Victor Michon au Concours International Gastronomique d'Arpajon. fait partie des titres dont s'honorent beaucoup de chefs "étoilés". Cuisinier des Grands, il fut le cuisinier de l'Ambassade d'Autriche - Hongrie, située à l'Hôtel Matignon à Paris au moment de la Première Guerre mondiale. Il organisa le banquet de 3 000 couvert pour les fêtes russes, le menu offert au Roi des Belges par le président Félix Faure et le déjeuner d'Isabelle II de Castille. Mais ses recettes reflètent une cuisine à la fois bourgeoise et simple. Il présida au journal « Le cuisinier français » ainsi qu'à « L'académie Culinaire de France », créée en 1883. Sa bibliothèque privée comptait les plus grands noms de la gastronomie française : Grimod de La Reynière, Vincent La Chapelle, Jules Gouffé, Brillat-Savarin, Antonin Carême, Etienne, Urbain Dubois, Escoffier et bien d'autres ! Très RARE. Bon état général; petites épidermures aux coiffes avec petits manques sur les bords et coins; nombreuses rousseurs dans le texte et sur les planches; comme il est indiqué dans les commentaires ce livre est un livre "de travail" ayant séjourné dans la cuisine de Victor Michon.	400/500	

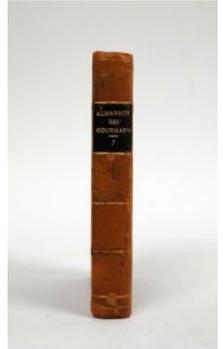
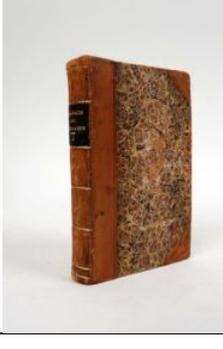
96	DUBOIS, Urbain: Cuisine artistique. Etudes de l'Ecole Moderne. Tome 1 et 2. Paris, éd. Edgar Soète, 1978, réimpression de la troisième édition parue en 1888 (la plus complète !), 2 vol. gd. in-4, cartonnage souple éd., Tome 1 : frontispice - VIII - 303 pp. avec 75 pl. hors-texte en noir, Tome 2 : 427 pp. avec 91 pl., soit un total de 166 pl. pleine page, table des planches. Très belle réimpression faite par ce grand libraire parisien spécialisé en livres de cuisine. Superbes planches de pièces montées. Un Incontournable pour les amoureux de livres de cuisine. Pas courant.	150/200	
97	DUBOIS, Urbain: Grand livre des pâtisseries et des confiseurs. Flammarion, s.d. In-4 broché, couverture rouge imprimée. Huitième édition illustrée de 96 planches et de 415 dessins. Dos réparé sinon bel exemplaire.	200/300	
98	DUBOIS, Urbain: Grand livre des pâtisseries et des confiseurs. Paris, éd. Flammarion, 1928, huitième édition, 1 vol. gd. in-4, cartonnage toilé bordeaux, filets à froid sur plats, décors, filets, auteur et titre dorés sur dos lisse, reliure d'époque, XXIV - 432 - (2) pp., papier fort, ill. de 99pl. hors-texte de matériel, ustenciles, pièces montées et ornements (et non comme inscrit 96 pl.) y compris le frontispice "grand buffet de bal" en rouge et la planche "division de la pâtisserie" en noir et de 415 dessins en noir in-texte, liste "œuvres complètes d'Urbain Dubois" 4 pp. in-8, collée avant la Table alphabétique, table des chapitres, préface, articles de Jules Janin, de Timothée Trimm et de Jean de Nivelles, table alphabétique, "Répertoire des maisons et produits recommandés (10 feuilles en papier rose avec publicités illustré daté de 1935, 33e année ! donc rajouté après cette édition de 1928). L'auteur (1818 - 1901) issues des cuisines des Rothschild où il avait été l'élève de Louis Haas, il fit une carrière incroyable auprès de l'Empereur d'Allemagne, le Roi Guillaume et la Reine Augusta de Prusse. Cet ouvrage est le pendant de "la cuisine artistique" pour la pâtisserie et la confiserie avec de superbes planches pleine page (la première édition date de 1883 en 2 volumes in-4). Comme indiqué dans le descriptif, notre exemplaire comprend bien la double planche "Grand buffet de bal" et le frontispice "Division de la pâtisserie", souvent absentes ! Les 99 planches sont en très bon état de conservation. Un des plus RARE titre de l'auteur. RARE. Très bon état de la reliure (restaurée); rousseurs sur les gardes, par contre très peu voire sans rousseurs dans le corps du livre et surtout sur les planches. quelques salissures sur les tranches dues à la manipulation.	200/300	
99	DUBOIS, Urbain: Grand livre des pâtisseries et des confiseurs. Paris, Librairie Dentu avec une vignette "chez Dupont et Malgat à Paris", 1895, quatrième édition, gd. in-4, demi-chagrin brun foncé, auteur - titre et fleurons dorés sur dos à 4 nerfs. L'auteur (1818 - 1901) issues des cuisines des Rothschild où il avait été l'élève de Louis Haas, il fit une carrière incroyable auprès de l'Empereur d'Allemagne, le Roi Guillaume et la Reine Augusta de Prusse. Cet ouvrage est le pendant de "la cuisine artistique" pour la pâtisserie et la confiserie avec de superbes planches pleine page (la première édition date de 1883 - 2 volumes in-4). Comme indiqué dans le descriptif, notre exemplaire comprend bien la double planche "Grand buffet de bal" et le frontispice "Division de la pâtisserie", souvent absentes ! Les 99 planches sont en très bon état de conservation. Un des plus RARE titre de l'auteur. Le fait que ce volume soit en broché avec la couverture de l'éditeur, rajoute un peu plus de rareté ! (Ce genre de volume est très souvent relié sans la couverture d'origine. RARE. Bon état général; la couverture a été restaurée et manque un petit morceau de papier au sommet de la 4e de couverture. Bic bleu sur le haut de la 1ère de couverture. Celle-ci est défraîchie; le papier est en bon état mais non rogné (bords sont salis); les planches sont en bon état. Ce livre a servi en cuisine et quoi demandre d'autre à un livre de cuisine.	250/300	Photographie à venir
100	DUBOIS, Urbain: La cuisine d'aujourd'hui. 800 pages - 270 dessins, pour restaurants, hôtels et bonnes maisons particulières. Service des déjeuners, service des dîners, 300 manières de préparer les œufs, comment composer un menu, 200 menus de déjeuners, dîners, soupers, buffet froid, cartes du jour. Paris, Flammarion, S.d. (circa 1930), 79e mille, 16e édition, augmenté et tenu à jour par Félix Urbain-Dubois (son fils), fort pt. in-4, br., couv. rouge imprimée éd., XX - 787 pp., frontispice imprimé en rouge, 220 dessins en noir dont 40 planches gravées, en fin de volume un "vocabulaire des termes de cuisine" sur deux colonnes, Table des matières, un feuillet inséré et collé des "Editions Urbain-Dubois" et un cahier de 12 pages sur papier rose de publicités inséré et collé reprenant la "sortie" du livre "Cartes des vins" in-4 de 28 pges avec de "belles illustrations" sur la vigne et le vin. Inutile de présenter l'auteur tellement son nom fait référence dans la cuisine de la fin du XIXe siècle et du début du XXe. La première édition de cet ouvrage date de 1889; celle-ci étant la seizième avec de très nombreux ajouts et une mise à jour par le second fils d'Urbain Dubois, Félix. Ce livre est essentiellement écrit pour les jeunes cuisiniers et est le premier traité spécial sur les déjeuners; la deuxième partie, elle plus classique, est destinée aux dîners. Urbain Dubois est le précurseur du service dit "à la russe", soit un service directement sur assiette présenté à chaque convive en opposition au service "à la française" où les plats sont tous installés sur la table et où chaque convive se sert comme bon lui semble et dans l'ordre qu'il désire ! De très nombreuses illustrations de plats ainsi que de très nombreux menus de saisons. Le frontispice est imprimé en rouge. Un "outil" indispensable pour tous les jeunes cuisiniers. Les pages ne sont pas "coupées", donc jamais consulté ! RARE. Très bon état; les bords de la couverture papier sont légèrement frottés; une déchirure de 10 cm sur le dos mais sans manque.	120/150	
101	DUBOIS, Urbain: La cuisine d'aujourd'hui. Ecole des jeunes cuisiniers. Service des déjeuners - Service des dîners. Plus de 300 manières de préparer les œufs. Paris, Flammarion, S.d. (circa 1900), 7e édition soigneusement corrigée avec de nombreuses additions du vivant de l'auteur, fort pt. in-4, cartonnage toilé rouge imprimée éd., gravures à froid sur dos et première de couv. éd., XV - (1) - 794 - (2) - XXVI pp., 260 dessins en noir dont 40 pl. gravées (dont 1 en frontispice), nb. pl. de menus. Inutile de présenter l'auteur tellement son nom fait référence dans la cuisine de la fin du XIXe siècle et du début du XXe. La première édition de cet ouvrage date de 1889; celle-ci étant la septième avec de très nombreux ajouts. Ce livre est essentiellement	150/200	

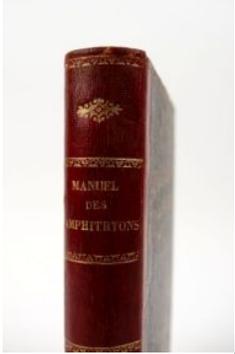
	écrit pour les jeunes cuisiniers et est le premier traité spécial sur les déjeunés; la deuxième partie, elle plus classique, est destinée aux diners. Urbain Dubois est le précurseur du service dit "à la russe", soit un service directement sur assiette présenté à chaque convive en opposition au service "à la française" où les plats sont tous installés sur la table et où chaque convive se sert comme bon lui semble et dans l'ordre qu'il désire ! De très nombreuses illustrations de plats ainsi que de très nombreux menus de saisons. Un "outil" indispensable pour tous les jeunes cuisiniers. Bon état général; coiffes enfoncées avec une décoloration légère mais présente de la reliure; très peu de salissures du papier; inversion de 4 pages dans la table des matières (aucun manque de page !) Un livre qui "sent" bon la cuisine et le "vivant"...		
102	DUBOIS, Urbain: La pâtisserie d'aujourd'hui. Ecole des jeunes pâtissiers. Grands et petits gâteaux, sujets d'ornement, entremets chauds et froids, glaces au complet, conserves de fruits et de légumes. Paris, éd. E. Dentu, fin 1893, EDITION ORIGINALE avec préface de l'auteur de février 1894 (ce qui ferait une impression au début de 1894 !), fort gd. in-8, demi-chagrin bordeaux avec auteur - titre - fleurons et pointillés dorés sur dos à 5 nerfs, plats papier marbré dans les jeunes, blanc et bordeaux, reliure d'époque, XL - 445 - (5) pp., frontispice "un sujet d'ornement" et 200 dessins en noir in et hors-texte, 2 ff. d'Errata et erratum, "œuvres complètes de Urbain-Dubois", préface de l'auteur de février 1894, table de la Pâtisserie d'aujourd'hui divisée par séries, "projet d'un cercle d'études professionnelles pour les pâtissiers, les cuisiniers, les confiseurs, à Paris", table alphabétique. On ne présente plus Urbain Dubois, quelque fois écrit Urbain-Dubois (mais cette façon de l'écrire est plus approprié pour son fils - Félix Urbain-Dubois !), qui fut un des plus grands cuisiniers du XIXe siècle. L'ouvrage que nous présentons, ici en Edition Originale, est le complément au "Grand livre des pâtissiers et des confiseurs" de 1883 (celui-ci étant plus centré sur la pâtisserie ornementale). Ce ouvrage reprends "les sévères préceptes de la pratique", avec un long chapitre sur les entremets chauds et froids, sur les glaces et un dernier sur les conserves alimentaires. Un beau frontispice et 200 dessins illustrent remarquablement ce livre Très RARE et Recherché !. Belle reliure d'époque qui ne gêne pas les yeux ! Ce livre faisait partie de la Bibliothèque culinaire de Victor Michon, qui fut l'un des plus grands cuisiniers du début du XXe siècle. Il fut formé aux fourneaux de sa mère. Aujourd'hui encore, le Prix Victor Michon au Concours International Gastronomique d'Arpajon, fait partie des titres dont s'honorent beaucoup de chefs "étoilés". Cuisinier des Grands, il fut le cuisinier de l'Ambassade d'Autriche - Hongrie, située à l'Hôtel Matignon à Paris au moment de la Première Guerre mondiale. Il organisa le banquet de 3 000 couvert pour les fêtes russes, le menu offert au Roi des Belges par le président Félix Faure et le déjeuner d'Isabelle II de Castille. Mais ses recettes reflètent une cuisine à la fois bourgeoise et simple. Il présida au journal « Le cuisinier français » ainsi qu'à « L'Académie Culinaire de France », créée en 1883. Sa bibliothèque privée comptait les plus grands noms de la gastronomie française : Grimod de La Reynière, Vincent La Chapelle, Jules Gouffé, Brillat-Savarin, Antonin Carême, Etienne, Urbain Dubois, Escoffier et bien d'autres. Très bon état général; petites épidermures de la reliure et quelques manques de papier sur les bords; pas de rousseurs mais papier légèrement jauni.	500/600	
103	DUFOUR, Emile: Traité pratique de panification française et parisienne. Maison-Alfort (Seine), éd. Chez l'auteur, 1937, 2em édition, revue corrigée et augmentée, in-8, cartonnage pleine percaline verte éd., auteur-titre et filets dorés sur dos et première de couverture, XXX + 238pp, photo en noir de l'auteur en frontispice, nb. dessins en coul. pleines pages coul., photos et nb. dessins en noir hors et in-texte, préface de E. GUILLÉE et G. LIARD, table des matières. Cette troisième édition est la plus complète et surtout la plus "pratique". L'auteur y a supprimé les "réglementations, les brevets professionnels" ces considérations théoriques ayant laissé la place à des articles plus utiles et pratiques du métier de boulanger. Ancien boulanger parisien du début du siècle, l'auteur nous livre ici LE traité de référence pour la profession. Très belles illustrations en couleurs et des photographies "pas à pas" en noir avec le souci d'expliquer le métier. Inconnu de toutes les grandes bibliographies. RARE. Bel exemplaire.	80/120	
104	DUFOUR, Emile: Traité pratique de panification française et parisienne. Maison-Alfort (Seine), éd. Chez l'auteur, 1937, 2em édition, revue corrigée et augmentée, in-8, cartonnage pleine percaline verte éd., auteur-titre et filets dorés sur dos et première de couverture, XXX + 238pp, photo en noir de l'auteur en frontispice, pleines pages dessins coul., photos et dessins en noir hors et in-texte, préface de E. GUILLÉE et G. LIARD. L'auteur, ancien boulanger autodidacte, nous donne ici LE TRAITE DE REFERENCE pour la connaissance du métier de boulanger. A l'aide de ses recettes photographiques "pas à pas", il a le souci de bien expliquer les différentes étapes pour parvenir au meilleur pain possible. Bien complet du feuillet volant "quelques références" toujours absent. Bel exemplaire.	120/150	
105	DUMAS, Alexandre: Le grand dictionnaire de cuisine. Paris, éd. Tchou, 15 novembre 1965, Première Edition chez cet éditeur, très fort in-4, cartonnage toilé ill. coul. sur fond blanc éd., LXIV - (2) - 566 - (1) pp., très nb. ill. en noir hors et in-texte, texte sur 2 colonnes, superbe introduction à l'histoire de la cuisine, en fin de volume "notes de Jean Arnaboldi", 8 menus saisonniers dressés par M. Ducléré du "Café anglais" entre-autre chef. Une des meilleures éditions, si pas la Meilleure, de ce grand classique de la littérature culinaire. Une superbe iconographie "19e siècle". Une belle présentation, en introduction, de l'histoire de la cuisine française ainsi que des "notes" de Jean Arnaboldi, grand spécialiste des cuisines régionales françaises ainsi que de nombreux menus saisonniers du chef Ducléré du "café anglais" à Paris. Très RARE.	80/100	
106	DUMONT-LESPINE (G.): Entremets et boissons glacées par l'appareil réfrigérateur. Illustrations de Campbell. S.D. In-8 cartonnage bleu éditeur, 183 pages. Exemplaire enrichi d'un envoi de l'auteur à Prosper Montagnié, daté de 1931. Belle provenance (avec l'ex-libris de Prosper Montagnié).	60/80	

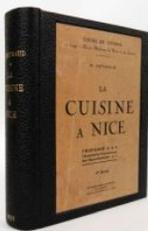
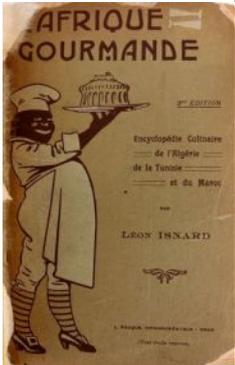
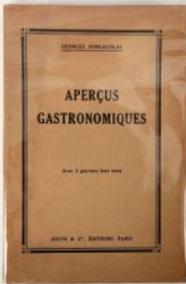
107	ELEVAGE - Réunion de 2 vol. in-12 brochés, couv. Jaune imp. Illustrée: 1/Dampierre (marquis de): Races bovines de France, d'Angleterre, de Suisse et de Hollande. 1859, 28 gravures; 2/Magne (J.-H.): Choix de vaches laitières. Vers 1890. 39 figures. (qq rousseurs et défauts)	30/40	
108	ESCOFFIER, Auguste: Le Guide culinaire Aide-Mémoire de cuisine pratique. Paris, 1903. In-8 demi-basane brune d'époque, dos à nerfs. X - (2) - 792 - (4) pp., nombreux dessins en noir in-texte et 1 planche dépliant intitulée "garde manger" (avec de petites réparations), signature imprimée avant l'avant-propos, avant-propos, abréviations, "remarques sur la simplification des procédés de dressage", avertissement, table des chapitres, nb. menus, carte du jour, table des séries et principaux articles, Errata sur deux pages, "renseignements commerciaux divers", cachet "Malagat et Dupont" sur la page de pré-titre. Un Très Grand CLASSIQUE de la littérature culinaire. Auguste Escoffier (1846 - 1935) fut nommé "le roi des cuisiniers et cuisinier des rois". Il est surtout connu pour avoir modernisé la cuisine française et il créa, avec son ami César Ritz, l'image du "palace" à la française. "Le guide culinaire" fut écrit en collaboration avec d'autres très grands chefs de l'époque tels Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich et A. Caillat illustré par Victor Morin. Notre exemplaire comporte bien la grande planche dépliant "le garde manger", souvent absente ou mutilée.	2000/3000	
109	ESCOFFIER, Auguste: Le Livre des menus. Complément indispensable au guide culinaire. Paris, 1912. Grand in-8 demi-basane verte d'époque, dos à nerfs orné (lég. décoloré, coupes frottées). Edition originale et premier tirage, sans le nom de l'éditeur. Bon exemplaire.	200/250	
110	ESCOFFIER, Auguste: Traité sur l'art de travailler les fleurs en cire. Paris, éd. Maison Dupont et Malgat - Bureaux de l'Art Culinaire, S.d. (circa 1907), 4e édition en partie originale, in-12, sous couverture brochée d'attente, 36 pp., 1 pl. pleine page comportant 9 figures permettant la confection des dahlias, table des matières. Réf. Vicaire 338. On ne présente plus Auguste Escoffier (1846 - 1935) mais on présente ici, à travers cet opuscule, son premier livre écrit dans une longue bibliographie ! Ce "Traité" fut publié pour la première fois en 1885, étant sorti sous forme d'article dès 1883 dans la Revue "L'art Culinaire". La deuxième édition date de 1186, la troisième de 1902 et la quatrième, notre exemplaire, en 1907. Autrefois, l'art de savoir faire des bouquets artificiels appliqué à l'ornementation était le complément de la science des cuisiniers. Notre exemplaire comporte bien la planche pleine page qui explique comment faire des fleurs de dahlias en cire. Il se présente sous un carton souple bleu prêt à être relié. Aujourd'hui INTROUVABLE et Très Recherché. Très bon état du papier sans rousseurs.	400/600	
111	ETIENNE: Traité de l'office. Paris, éd. chez l'auteur et Au Bureau de la Collection Culinaire d'Antonin Carême sur étiquette collée par dessus, 1854, 2 vol. in-8, demi-chagrin noir, plats papier marbré brun foncé et jaune, 4 caissons avec fleurons central et dans les coins, auteur, titre et toison dorés sur dos à 5 nerfs, reliure d'époque, tome 1 : (4) - 50 - 111 - (1 bl.) - 224 pp. et 2 pl. hors texte de dessins gravés sur acier, tome 2 : III - (1 bl.) - 40 - 11 - (1 bl.) - 19 - (1bl.) - 202 - (1 bl.) - 220 - 2 pp., 5 pl. hors texte de dessins gravés sur acier (7 pl. en tout), "explication du terme de traité de l'office", tables des matières, "réflexions générales", tables alphabétiques et Errata dans le second tome, grande signature de l'auteur au verso de la page de faux-titre, rousseurs éparses sur le papier et sur certaines planches, surtout en fin de volumes. Il s'agit d'un des Traités les plus complets de cuisine du XIXe siècle avec de grandes parties consacrées à la pâtisserie, aux glaces, bonbons, les hors-d'œuvre, les salades, les fromages, les compotes des différents fruits, mais aussi sur le raffinage du sucre, des petits fours, des biscuits, des glaces, du macaron, du massepain, des soufflés, du caramel. Bien complets de tous les "suppléments". Toutes les parties de l'ouvrage ont une pagination spécifique. "Confusion" de la part du relieur qui a inversé les pages entre la 112 et la 129 dans le chapitre des "Petits fours" ! L'avant-propos nous explique la nature de ce traité « d'office » ainsi que sur les prérogatives de l'officier dans l'ancienne grande cuisine, l'importance du savoir-faire pour le décor et le sablage, la mise en place des tables, des fleurs. Il y évoque les soupers de la princesse Bagration chez qui fréquentaient l'empereur Alexandre, lord Castlereagh, l'empereur d'Autriche, Metternich et Talleyrand. Ce traité fut publié en 1845 et avant celle de "fascicules". Notre exemplaire serait une troisième édition après l'originale de 1845 et avant celle de 1854. Gérard Oberlé dit avoir vu une édition de 1851 ! d'où mon hésitation ! Très belle présentation dans une très belle reliure de cet ouvrage RARE et Recherché. Très bon état des reliures et du papier malgré les rousseurs.	500/600	
112	FAIDEAU, F: Le Bien Manger en Aunis et Saintonge. La Rochelle, 1936, EDITION ORIGINALE, éd. A la Rose des Vents, pt in-4, reliure plein chagrin bordeaux, dos à 5 nerfs, pièce de titre maroquin noir avec titre doré, gardes marbrées brun foncé/jaune, 134 pp., illustrations de Louis SUIRE, expl n°352/480, sur vélin avec un hors-texte (frontispice), trois dessins coloriés par l'auteur, dessins n/b in et hors-texte. Couverture défraîchie, Très bon état intérieur, non coupé, mors légèrement fendus.	80/120	

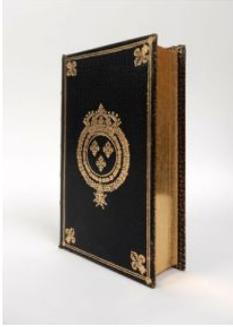
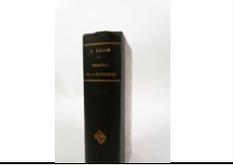
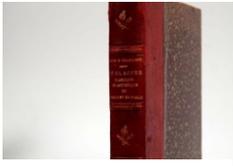
114	FRANKLIN (Alfred): La vie privée d'autrefois. La Cuisine. Plon, Nourrit et Cie, 1888. In-12 demi-marouquin rouge à coins, dos à nerfs, tête dorée (dos éclairci). Quelques illustrations.	20/30	
115	FRANKLIN (Alfred): La vie privée d'autrefois. La vie à Paris sous Louis XIV - Tenue de la maison et domesticité. Plon, Nourrit et Cie, 1898. In-12 demi-chagrin rouge à coins, dos à nerfs, 356 pages (dos éclairci). Bel exemplaire.	30/40	
116	FRANKLIN (Alfred): La vie privée d'autrefois. Le Café, le thé et le chocolat. Plon, Nourrit et Cie, 1893. In-12 demi-marouquin rouge à coins, dos à nerfs, tête dorée (Petitot). Dos un peu éclairci, coins frottés. Illustré de 10 planches hors texte. (Bitting 166)	50/60	
117	FRENTZ, J.C.: La charcuterie cuite. Généralités et techniques actuelles. S.I., Soussana, 1976, Première Edition, pt. In-4, cartonnage simili-cuir bleu éd., XIX - 572 pp., nb. Photos en coul. et en noir, avec la collaboration scientifique de M. MIGAUD. Remarquable traité de charcuterie destiné aux professionnels. Une Référence. RARE et Recherché.	80/120	
118	GAGNAIRE, Pierre: La cuisine immédiate. Coll. "Les Recettes Originales de", Paris, éd. Robert Laffont, 1988, EDITION ORIGINALE, in-8, cartonnage, couv. photos coul. éd., 320 pp., papier glacé, nb. photos coul. préface de Claude Lebey, biographie, sommaire, table des matières. Très bon état; la couverture est très légèrement défraîchie.	80/120	
119	GARDETON, César: Nouveau dictionnaire des ménages, de santé, de cuisine et d'économie. ouvrage utile aux gens de la ville et de la campagne, publié d'après les travaux des Sociétés Savantes. Paris, 1825, EDITION ORIGINALE, éd. Chez CORBET AINE, fort IN-16 carré, cartonnage 1/2 toilé brique à coins, plats papier marbré "cailloux" rose, jaune, gris, (reliure moderne), titre doré sur maroquin brun sur dos. 696pp, couverture d'origine non conservée. Très bon état de la reliure, papier avec quelques réparations et salissures mais en bon état général.	120/150	
120	GARLIN (Gustave): Le Cuisinier moderne ou le secrets de l'art culinaire. Garnier Frères, 1887. 2 vol. in-4 demi-chagrin à coins moderne, dos oisse orné (cachets, mouillures et rousseurs). Ouvrage illustré de 60 planches.	150/200	
121	GARLIN (Gustave): Le Cuisinier moderne ou le secrets de l'art culinaire. Garnier Frères, 1889. 2 vol. in-4 pleine toile noire d'époque (légères rousseurs). Seconde édition, illustrée de 60 planches gravées par M. Blitz.	200/300	
122	GAY, Blanche Francisque: Comment se nourrir au temps des restrictions. Principes généraux et recettes. Paris, éd. Bloud et Gay, (1941), la préface, faite par l'auteur, date du 25 octobre 1940, in-12, br., couv. ill. en noir avec texte en rouge et noir éd., 127 - (1) pp., tableaux de la composition des aliments, bandeaux, introduction par l'Institut Social Familial Ménager de Paris, préface de l'auteur, table des matières, index des produits. Blanche Francisque Gay, dont je ne sais pas grand-chose !, est également l'auteur de deux livres concernant l'éducation des enfants. Cet ouvrage fait partie des très peu nombreux livres concernant la restriction alimentaire durant les conflits armés. Il est question de bien définir l'alimentation, par leurs compositions, le pourquoi du rationnement, comment s'adapter aux restrictions, "la bonne utilisation de tout", le soucis de l'hygiène malgré tout, et surtout beaucoup de recettes économiques et de substitutions. Quelques "menus de saison". Cet ouvrage est Extrêmement RARE et Très RECHERCHE. Très bon état du papier; la couverture, sans manque mais néanmoins défraîchie.	120/150	

123	GOGUE (A.): La cuisine française. Hachette et cie, 1869. In-12 toile marron d'époque (passée et défraîchie, légères rousseurs). Quatrième édition, illustrée de 45 gravures sur bois par Rouyer.	30/40	
124	GOUFFE Jules: Le livre de cuisine. Hachette et Cie, 1881. In-4 toile verte éditeur (charnières refaites, gardes renouvelées, légères rousseurs). Cinquième édition illustrée de 25 chromolithographies et de 161 gravures sur bois. Bel exemplaire	100/120	Photographie à venir
125	GOUFFE Jules: Le livre de cuisine. Hachette et Cie, 1884. In-4 toile bleue éditeur (dos passé, une charnière fendue, coins frottés, rousseurs). Sixième édition illustrée de 4 chromolithographies et de 182 gravures sur bois.	100/120	
126	GOUFFE Jules: Le livre de cuisine. Hachette et Cie, s.d. (1902). In-4 toile grise éditeur (dos passé, charnières grossièrement réparées, coins frottés, légères rousseurs). Edition illustrée de 25 chromolithographies et de nombreuses gravures sur bois.	150/200	
127	GOUFFE Jules: Le livre de pâtisserie. Hachette et Cie, 1873. In-4 demi-chagrin vert d'époque, dos à nerfs orné, tranches dorées. Ouvrage illustré de 10 planches en chromolithographie et de 137 gravures sur bois. Quelques légères rousseurs mais bel exemplaire.	400/500	
128	GOUFFE, Jules: Le livre de cuisine comprenant La cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris, Librairie Hachette, 1881, cinquième édition, fort in-4, demi-chagrin brun foncé, auteur - titre et filets dorés sur dos à 5 nerfs, plats papier marbré brun foncé et jaune, reliure d'époque, XI - (1) - 861 - (3) pp., bien complet des 25 pl. : 1 frontispice en noir, 4 pl. imprimées en chromolithographie, 20 pl. en noir hors-texte et 182 gravures sur bois dessinées d'après nature par E. RONJAT, préface de l'auteur datant du 15 juillet 1867, "dessins de l'ouvrage", menus, pliage des serviettes, table des matières, table des gravures sur bois, table des planches et dessins. Cet ouvrage culinaire est "un des plus complets et des plus sérieux qui existent" (Vicaire 418). Le livre est divisé en deux parties : la cuisine des ménages et la cuisine gastronomique. De nombreux menus pour 8 à 600 couverts ! Très bon chapitre sur le pliage des serviettes. Ce livre est le témoin d'une époque fastueuse qui marque un tournant important dans l'évolution de l'art culinaire. Un Indispensable. Bon état de la reliure; griffures et petits manques aux bords des plats; petite déchirure, sans manque à la page de pré-titre; sans rousseurs mais avec quelques petites salissures éparses dues à son utilisation en cuisine.	120/150	
129	GOUFFE, Jules: Le livre de pâtisserie. Paris, éd. du Chêne, 2009, fort in-4, cartonnage dos percaline chagrinée dorée avec filets et titre bronze sur dos à faux nerfs, plats papier marbré vert-blanc et doré avec titre dans une fausse vignette dorée éd., fac-similé de l'édition originale de 1873, VII - (1) - 504 pp., ill. de 10 pl. chromolithographiques et 137 gravures en noir sur bois d'après les peintures à l'huile de E. RONJAT, Table des chapitres, Table des matières. Le Livre de pâtisserie de Jules Gouffé (1807-1877) est l'un des livres les plus prisés de la fin du XIXe siècle. Cet ouvrage, témoin d'une époque fastueuse, traite à la fois des desserts quotidiens et des entremets prestigieux. Remarquable par le nombre des recettes et leur détail - précurseur en la matière, Gouffé s'est attaché à donner les quantités et les durées de cuisson -, ce livre a marqué un tournant important dans l'évolution de l'art pâtissier et fut utilisé par de nombreuses générations. Jules Gouffé a été l'élève d'Antonin Carême qui l'a formé et a fait de lui une célébrité de l'époque. En 1840, il s'établit Faubourg Saint Honoré et sa maison devient une des meilleures de Paris. En 1867, il devient chef de bouche du Jockey Club de Paris. C'est à ce moment là qu'il commence son « Livre de Cuisine ». En 1872, il fait paraître « Le livre de pâtisserie » et « Le livre des conserves », en 1875 « Le livre des soupes et des potages ». Celui qu'on a surnommé "l'apôtre de la cuisine décorative" meurt à Paris en 1877. Très belle réimpression sur l'originale de 1873 avec toutes les chromolithographies en couleur. Bel exemplaire.	60/80	Photographie à venir
130	GOUFFE, Jules: Le livre des conserves ou recettes pour préparer et conserver les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines, les galantines, les légumes, les fuits, les confitures, les liqueurs de famille, les sirops, les petits fours, etc., etc. Paris, Librairie Hachette, 1869, EDITION ORIGINALE, Pt. in-4, pleine percaline noir avec filets, auteur et titre dorés sur pièce de titre en maroquin brun-rouge sur dos lisse, reliure postérieure, VI - 450 - (2) pp., en frontispice le "portrait de Jules Gouffé", ill. de 34 vignettes en noir sur bois, Table des matières, Table alphabétique. "Ce livre n'est pas à proprement parler un ouvrage de cuisine, mais il est le complément de celui que j'ai déjà fait paraître sous le titre "Le livre de cuisine". Le ton est donné par l'auteur lui-même. Cela reste quand même un livre où l'auteur nous enseigne la connaissance et la conservation des aliments. Trois parties bien distinctes : conserves en général - petits fours, bonbons et fruits confits - recettes pour malades et convalescents. Réf Vicaire 418 - Oberlé - Fastes 229. RARE en édition originale avec le frontispice de l'auteur. Bon état général; couverture légèrement défraîchie, cahiers non alignés mais solide à la reliure, une découpe d'un rectangle de papier sur la page de pré-titre mais sans	120/150	

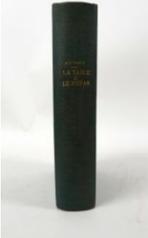
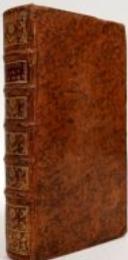
	toucher le texte, très peu de rousseurs éparses.		
131	GOY (Sylvain Claudius): la Cuisine anglo-américaine... la cuisine de l'Amérique Centrale. S.n.s.l., in-8 toile marron d'époque, 489 pages (dos passé, petite trace de mouillure angulaire)	100/120	
132	GRIMOD de LA REYNIERE, Alexandre Baltazar: Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. cinquième année. Paris, chez Maradan, 1807, EDITION ORIGINALE, in-16, demi-chagrin à coins brun clair, plats papier "cailloux" dans les bruns, filets, titre et tome dorés sur pièce de titre en maroquin noir sur dos lisse, reliure d'époque, XIV - 362 pp., "avis", en frontispice "le premier devoir d'un amphitryon" avec explication de celui-ci, "épîtres dédicatoire", "avertissement de l'éditeur sur cette cinquième année", table alphabétique, errata, ex-libris armorié "droit et avant" Sydney sur la garde. On ne présente plus les célèbres "almanachs des gourmands" ! Un témoignage précieux des mœurs alimentaires après la Révolution française. La collection complète se compose de huit années. De nombreux renseignements sur les restaurants et les marchands de comestibles. Notre exemplaire est la cinquième "promenade" en édition originale. RARE. La reliure présente des épidermures et restaurations; quelques rousseurs éparses, surtout au début et à la fin du volume; fortes rousseurs sur le frontispice.	150/180	
133	GRIMOD de LA REYNIERE, Alexandre Baltazar: Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Quatrième année. Paris, chez Maradan, 1806, EDITION ORIGINALE, in-16, demi-chagrin à coins brun clair, plats papier "cailloux" dans les bruns, filets, titre et tome dorés sur pièce de titre en maroquin noir sur dos lisse, reliure d'époque, XX - 336 pp., "avis", en frontispice "les méditations d'un gourmand", "épîtres dédicatoire", "avertissement de l'éditeur sur cette quatrième année", table alphabétique, catalogue éditeur (4 pp.), ex-libris armorié "droit et avant" Sydney sur la garde. On ne présente plus les célèbres "almanachs des gourmands" ! Un témoignage précieux des mœurs alimentaires après la Révolution française. La collection complète se compose de huit années. De nombreux renseignements sur les restaurants et les marchands de comestibles. Notre exemplaire est la quatrième "promenade" en édition originale. RARE. La reliure présente des épidermures et restaurations; quelques rousseurs éparses; fortes rousseurs sur le frontispice.	150/180	
134	GRIMOD de LA REYNIERE, Alexandre Baltazar: Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Seconde année. Seconde édition, revue, corrigée et augmentée. Paris, chez Maradan, an XIII - 1805, seconde édition revue, corrigée et augmentée, in-16, demi-chagrin à coins brun clair, plats papier "cailloux" dans les bruns, filets, titre et tome dorés sur pièce de titre en maroquin noir sur dos lisse, reliure d'époque, 318 pp., "avis", en frontispice "les audiences d'un gourmand", "épîtres dédicatoire", "avertissement de l'éditeur sur cette seconde année", table alphabétique, catalogue de l'éditeur (12 pp.), ex-libris armorié "droit et avant" Sydney sur la garde. On ne présente plus les célèbres "almanachs des gourmands" ! Un témoignage précieux des mœurs alimentaires après la Révolution française. La collection complète se compose de huit années. De nombreux renseignements sur les restaurants et les marchands de comestibles. Notre exemplaire est la deuxième "promenade" en deuxième édition bien augmentée et corrigée. RARE. La reliure présente des épidermures et restaurations; quelques rousseurs, surtout en début de volume; quelques rousseurs sur le frontispice.	150/180	
135	GRIMOD de LA REYNIERE, Alexandre Baltazar: Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. septième année. Paris, chez Maradan, 1810, EDITION ORIGINALE, in-16, demi-chagrin à coins brun clair, plats papier "cailloux" dans les bruns, filets, titre et tome dorés sur pièce de titre en maroquin noir sur dos lisse, reliure d'époque, XVI - 340 pp., "avis", en frontispice "le lever d'un gourmand" avec explication de celui-ci, "épîtres dédicatoire", "avertissement de l'éditeur sur cette septième année", table alphabétique, ex-libris armorié "droit et avant" Sydney sur la garde. On ne présente plus les célèbres "almanachs des gourmands" ! Un témoignage précieux des mœurs alimentaires après la Révolution française. La collection complète se compose de huit années. De nombreux renseignements sur les restaurants et les marchands de comestibles. Notre exemplaire est la septième "promenade" en édition originale. TRES RARE. La reliure présente des épidermures et restaurations; quelques rousseurs éparses, surtout au début et à la fin du volume; quelques petites rousseurs sur le frontispice.	150/200	
136	GRIMOD de LA REYNIERE, Alexandre Baltazar: Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Troisième année. Seconde édition, revue, corrigée et augmentée. Paris, chez Maradan, 1806, seconde édition revue, corrigée et augmentée, in-16, demi-chagrin à coins brun clair, plats papier "cailloux" dans les bruns, filets, titre et tome dorés sur pièce de titre en maroquin noir sur dos lisse, reliure d'époque, XVI - 336 pp., "avis", en frontispice "séance d'un jury de gastronomes dégustateurs", "épîtres dédicatoire", "avertissement de l'éditeur sur cette troisième année", table alphabétique, ex-libris armorié "droit et avant" Sydney sur la garde. On ne présente plus les célèbres "almanachs des gourmands" ! Un témoignage précieux des mœurs alimentaires après la Révolution française. La collection complète se compose de huit années. De nombreux renseignements sur les restaurants et les marchands de comestibles. Notre exemplaire est la troisième "promenade" en deuxième édition bien augmentée et corrigée. RARE. La reliure présente des épidermures et restaurations; quelques rousseurs éparses; fortes rousseurs sur le frontispice.	150/180	

137	<p>GRIMOD de LA REYNIERE, Alexandre Balthazar Laurent: Manuel des amphitryons; contenant un Traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande. Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire aux autres. Paris, chez Capelle et Renand, 1808, EDITION ORIGINALE, in-8, demi-chagrin rouge, plats papier marbré dans les verts, fleurons, roulettes et titre dorés sur dos lisse, tranches mouchetées, grandes marges, reliure d'époque, 384 pp., ill. de 17 pl. hors-texte, dont une en frontispice, gravées par Jean-François TOURCATY, condisciple de David, avis, préface, table des chapitres que renferme cet ouvrage, table alphabétique et raisonnée des principales matières contenues dans le Manuel des Amphitryons, annonce, errata (fautes essentielles à corriger), EX-LIBRIS de Claudio Benporat, écrivain et grand collectionneur italien de livres de gastronomie et d'œnologie, dont "histoire de la cuisine italienne", "la cuisine italienne au Quattrocento" et au Cinquocento. Très belle RARE édition originale bien complète de ses 17 gravures hors-textes de méthodes de découpe de la viande, des volailles et du poisson. Ce livre est divisé en trois parties : la découpe de la viande - propos sur les menus des saisons et élémens de politesse gourmande, qui contient le "code" des devoirs des amphitryons et de leurs convives. Bien complet aussi de la deuxième table alphabétique et de l'errata qui manquent régulièrement ! Très belle RARE édition originale bien complète de ses 17 gravures hors-textes de méthodes de découpe de la viande, des volailles et du poisson. Ce livre est divisé en trois parties : la découpe de la viande - propos sur les menus des saisons et élémens de politesse gourmande, qui contient le "code" des devoirs des amphitryons et de leurs convives. Bien complet aussi de la deuxième table alphabétique et de l'errata qui manquent régulièrement ! TRES RARE. Très bon état du papier avec très peu de petites rousseurs; quelques petites épidermures sur le dos et quelques manques de papier sur les bords.</p>	1000/1200	
138	<p>GRIMOD de LA REYNIERE: Manuel des amphitryons; contenant un Traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande. Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire aux autres. Paris, chez Capelle et Renand, 1808, EDITION ORIGINALE, in-8, demi-chagrin rouge, plats papier marbré dans les gris, dos lisse, grandes marges, reliure moderne, 356 pp., ill. de 17 pl. hors-texte, dont une en frontispice, gravées par Jean-François TOURCATY, condisciple de David, avis, préface, table des chapitres que renferme cet ouvrage. Très belle RARE édition originale bien complète de ses 17 gravures hors-textes de méthodes de découpe de la viande, des volailles et du poisson. Ce livre est divisé en trois parties : la découpe de la viande - propos sur les menus des saisons et élémens de politesse gourmande, qui contient le "code" des devoirs des amphitryons et de leurs convives. Très bon état de la reliure; quelques petites rousseurs éparses et quelques salissures en fin de volume.</p>	400/500	
139	<p>HAVET: Le Dictionnaire des ménages, ou recueil de recettes et d'instructions pour l'économie domestique. Blanchard, 1822. In-8 demi-basane brune d'époque, dos lisse orné (coins frottés, papier parfois un peu bruni). Seconde édition. Bon exemplaire.</p>	80/120	
140	<p>HAYWARD (Georges): Manuel de cuisine... Payot et Cie, 1927. in-8 cartonnage illustré éditeur. Quelques annotations dans les marges. Bon exemplaire.</p>	30/40	
141	<p>HELBE (Docteur): Histoire d'un morceau de sucre. Abbeville, Paillart, s.d. In-8 demi-chagrin marron d'époque, dos à nerfs, 319 pages (qq légères rousseurs). Illustrations. Bon exemplaire.</p>	30/40	
142	<p>HENNEL, Laszlo et B.: Réussir en charcuterie. Paris, sd (1936), IN-8, demi-chagrin rouge à coins, plats papier marbré rouge, dos à 5 nerfs, auteur-titre doré sur dos, couverture conservée, reliure moderne de A. TIESSEN, 285pp, (1b)pp, 8 pl de photos en noir de placards publicitaires illustrés vantant les articles, matériels et produits de sociétés travaillant pour les charcutiers ou industriels, figures en noir in-texte. Boyaux, assaisonnement, principes de fabrication qui font vendre, saumurage, fabrication des jambons, bonnes recettes. A la fin, liste des articles vendus par la société "La Bovida". Bel exemplaire.</p>	80/120	

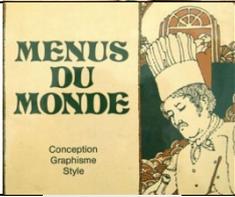
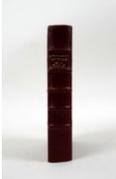
143	<p>HEYRAUD, Henri: La cuisine à Nice en usage à l'Ecole Hôtelière de Nice et du Littoral. Nice, éd. Léo Barma, 1922, quatrième édition revue, corrigée et augmentée, fort in-8, pleine percaline "maroquiné" noir avec en inclusion la première de couverture originale, auteur, titre et année dorés sur dos lisse, rogné sur les tranches, reliure deuxième moitié du XXe siècle, 649 pp. + 10 pp. de publicités, préface, préface de la 2e édition, Menus, table des matières, errata. L'auteur fut le chef de cuisine au "Palais de la jetée" à Nice sur la "promenade des anglais", fondé en 1883 mais détruit quelques jours après son ouverture par un incendie. Il ne fut réouvert qu'en 1888. Les recettes de ce livre font partie des cours qu'il professa entre 1908 et 1909 à l'Ecole de l'Association Polytechnique des Alpes-Maritimes.. Un ensemble de plus de 1600 recettes locales mais aussi françaises de la "belle-époque". L'auteur fut surtout connu par son livre "Manuel du restaurateur" (1925). Des recettes simples, exposées clairement et brièvement. Notre exemplaire est la quatrième édition corrigée, revue et augmentée; la première édition datant de 1909. Belle présentation dans une reliure amateur. Très Recherché et RARE. Bel exemplaire.</p>	120/150	
144	<p>HOUSSAYE (J.-G.): Monographie du thé. Chez l'Auteur, 1843. Grand in-8 toile bleue d'époque, dos lisse, premier plat orné d'un fer doré personnalisé (coins frottés, faux-titre et une planche déchirés sommairement réparés, légère rousseurs). Ouvrage illustré de 18 planches hors texte. Enrichi d'un envoi de l'auteur à Mr Pellechet.</p>	150/200	
145	<p>ISNARD, Léon: L'Afrique gourmande. Encyclopédie culinaire de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc. Oran, éd. L. Fouque, S.d. (c 1923 ou 24), 2e édition, en partie EDITION ORIGINALE, in-8, cartonnage demi-percaline "brique" avec plats papier marbré "cailloux" dans les roses, noir et gris, auteur et titre dorés à la main sur papier blanc collé sur dos lisse, première de couverture d'origine conservée, reliure contemporaine, 212 pp. (au lieu de 213 !), illustré de 11 pl. hors texte contenant 3 dessins et 14 photos en noir, culs-de-lampes, nb. publicité d'époque sur des boissons et des aliments (8 pp.), nb. menus et tableaux, "dictionnaire de la cuisine - carte gastronomique de l'Afrique par départements - table des matières), Super ENVOI de l'auteur à Prosper Montagné "à Monsieur Prosper Montagné en communion de but et de pensée, en souvenir de mon stage au Grand Hôtel Paris" signé L. Isnard et daté de Mascara le 13 - 12 - 1923 ? (illisible) sur le bas de la page de titre + ex-libris de Prosper Montagné en noir contre-collé sur le verso de la première de couverture. L'auteur était chef de cuisine, propriétaire et marchand d'épices. Son frère et lui possédaient le Grand Hôtel Bourelly et le Royal Hôtel à Mascara en Algérie. Cette nouvelle édition est inspirée par la première de 1915, avec le titre de "L'Algérie gourmande ou les secrets de cuisine et pâtisserie algériennes". Cet ouvrage fut imprimé à 5 000 exemplaires et fut très vite épuisé ! Pour la nouvelle édition, l'auteur ajouta de nouvelles recettes pour l'Algérie mais aussi pour la Tunisie et le Maroc, ce qui en fait également une édition originale ! Cette nouvelle édition comporte plus de photographies ainsi que de nouvelles recettes. Il s'agit dans ce livre de parler de la cuisine de tout le Maghreb et en fait donc le premier livre à être imprimé sur le sujet. Les "cartes" gastronomiques de l'Afrique ne sont pas exactement des cartes, mais une énumération des spécialités des départements dans les villes principales. Un chapitre parle également des falsifications des produits alimentaires. Il manque la page 213 et le dos "vierge" de la table des matières. Cet ouvrage est Très RARE en tant que tel mais est UNIQUE par son Envoi de l'auteur à Prosper Montagné et pour l'ex-libris de celui-ci. Très bon état de la reliure; quelques restaurations du papier uniformément jauni (attention il s'agit d'un papier très fragile à manipuler); la première de couverture a subi les mêmes désagréments : pertes de papier.</p>	300/400	
146	<p>JONKAUSKAS, Georges - (MONTAGNE, Prosper): Aperçus gastronomiques. Paris, éd. Jouve et Cie, juillet 1930, EDITION ORIGINALE, tirage limité à 150 expl., gd. in-8, cartonnage souple, encadrement et texte en noir sur fond crème éd., 142 - (2) pp., papier crème fort, photo en noir de l'auteur avec sa signature sur le frontispice, ill. par 3 photos en noir, hommages, notice biographique par Louis Galle, précisions sur le nom de Jonkaskas, table des matières, bel ENVOI à la plume de l'auteur à Prosper Montagné daté de 1930 (page de pré-titre). L'auteur fut cuisinier en chef du restaurant "Marquis de Cholmondeley" à Londres. Il fut collaborateur à la revue "L'Art Culinaire" à Paris. Il exerça également, au Palais de Marbre à Saint-Petersbourg chez le grand duc Michel Alexandrovitch puis à Paris chez l'ambassadeur de Russie. Cet ouvrage est un livre de témoignages de ses rencontres et de sa pratique culinaire durant sa vie de voyage et de cuisine. Il insiste aussi sur la notion d'hygiène dans la cuisine et est très attiré par les régimes végétariens et sur les aliments y afférents. Ce livre provient de la bibliothèque du cuisinier Prosper Montagné. Très RARE, pour le livre mais aussi pour l'appartenance. Très bon état du papier; la couverture est très légèrement défraîchie avec quelques pliures et toutes petites déchirures mais sans manque.</p>	100/120	
147	<p>JOURDAN le COINTE: La Pâtisserie de santé... Briand, 1792. In-12 demi-basane à coins havane moderne, dos à nerfs orné (qq légères rousseurs et traces d'humidité). Tome second seul.</p>	100/120	
148	<p>JOURNAL des CONFISEURS. 5 vol. grand in-8 ou in-4 reliés demi-basane verte d'époque (petits défauts, légères rousseurs). Illustrations dans le texte. 1893-1895; 1890-1892; 1904-1905; 1906-1907; 1908-1910. Rare ensemble.</p>	300/400	

149	L. S. R. (LE SIEUR ROBERT ou LE SIEUR ROLLAND): L'art de bien traiter, divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galand, utile à toutes personnes, et conditions. Luzarches, éd. Robert Morcrette, 15 novembre 1978, réédition de l'édition de 1674 à Paris chez Jean du Puis, fort in-12, plein mouton bleu à grains de maroquin, tranches dorées, dos à nerfs, plats dorés reproduisant l'exemplaire aux armes de Louis XIV, guirlandes intérieures, (2) - 413 - (2) - (8 bl.) pp., papier crème, bandeaux, lettrines et culs-de-lampes, avant-propos, préface, table des matières, privilège du roi, réf. Vicaire 43 + 891. Superbe fac-similé de l'édition originale de la plus extrême rareté. On ne sait rien de précis sur le sieur Robert. " Ce personnage énigmatique est pourtant l'auteur du livre le plus représentatif du renouveau de la cuisine française à l'âge classique. Même s'il critique les archaïsmes, gueuseries et dégoûtantes leçons de cuisinier français, Robert bouleverse moins les innovations de La Varenne qu'il ne les radicalise et les systématise. Tous ces choix tendent également à respecter le goût véritable des choses, dans la recherche d'une simplicité raffinée, désormais assimilée à la vraie délicatesse en matière de cuisine et fait de l'art culinaire l'un des lieux où s'éprouvent la politesse des mœurs ", celle-ci, partagée entre les deux libraires Jean Du Puys et Frédéric Léonard et une réédition lyonnaise de 1693. Un des plus rares livres de cuisine du XVIIe siècle réimprimé à 250 exemplaires seulement. Bel exemplaire.	200/250	
150	LACAM (Pierre): Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie, contenant 3.000 recettes de pâtisserie, glaces et liqueurs... Chez l'Auteur et Dupont et Malgat, s.d. In-8 demi-percaline verte d'époque (charnières renforcées et reteinté). Nombreuses illustrations. troisième édition.	60/80	
151	LACAM (Pierre): Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie, contenant 3.000 recettes de pâtisserie, glaces et liqueurs... Chez l'Auteur, 1908. In-8 demi-basane rouge d'époque, dos à nerfs orné (passé, un mors fendu, coins et coupes frottés, moullure). Complet du fac-similé.	120/150	
152	LACAM (Pierre): Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie, contenant 3.000 recettes de pâtisserie, glaces et liqueurs... Chez l'Auteur, 1923. In-8 demi-toile mauve d'époque (coupes frottées). 864 pages. Quelques illustrations.	80/120	
153	LACAM, Pierre - CHARABOT, Antoine: Le glacier classique et artistique en France et en Italie. Paris et Vincennes, éd. chez les auteurs, 1893, EDITION ORIGINALE et premier mille, in-8, demi-chagrin bordeaux, plats papier moucheté bordeaux et jaune, pointillés, 3 fleurons, année, "1 édition", auteurs et titre complet dorés sur dos à 4 nerfs, reliure d'époque, 374 - (2 bl.) pp., les deux signatures des auteurs au dos de la page de pré-titre, orné des portraits de François Procope, de Percheron (dernier gérant du café Tortoni avant la vente de l'établissement le 30 juin 1892), Charles-Nicolas Appert et Hilaire-Germain Chevet, 4 doubles pages (laboratoire de Favart en 1710 - laboratoire de Procope en 1680 (2 fois) - le laboratoire de Favart en 1710 avec notices des ustensils et 28 figures in-texte (ustensils et pièces montées), 406 recettes, table des matières, table alphabétique. Un ouvrage "incroyable" pour mieux connaître les cafés et les restaurants, les chefs et les pâtissier-glacier et autre confiseur du XIIIe jusqu'à la fin du XIXe siècle. Une vraie Encyclopédie ! De très nombreuses anecdotes sur les Grands du monde et sur les produits et spécialités culinaires ainsi que sur les Grands restaurants français. On ne présente plus Pierre Lacam, chef pâtissier-glacier de son Altesse S. Charles III, Prince de Monaco. Antoine Charabot fut chef pâtissier-glacier du Grand Hôtel Quirinal à Rome, du Savoy, hôtel à Londres et des Maisons Quillet, Julien Frères et la pâtisserie Samson, au n° 14 rue de Buci à Paris. Ce livre, avant ou après, les recettes est aussi une "Histoire" de la pâtisserie et surtout de la glace au lait et à l'eau. EXTREMEMENT RARE et RECHERCHE. Bon état général. Plusieurs épidermures au dos et petits manques aux bords; rousseurs éparses.	1200/1500	
154	LACAM, Pierre - SEURRE, P.: Le mémorial des glaces et entremets de cuisine et pâtisserie faisant suite Au mémorial de la pâtisserie renfermant 3.000 recettes, glaces, boissons, entremets, petits-fours, gaufres, confitures, gaufrettes, conserves de fruits, de jus, purées, pains d'épices, biscuiterie, pâtisserie de fabrique. Paris, Chez l'Auteur, 81, rue Saint-Denis, 1922, 4e édition, revue et augmentée par P. Seurre, gendre de Pierre Lacam, fort in-8, cartonnage demi-percaline "chagrinée" bordeaux, auteur-titre et filets à froids sur dos lisse, plats papier marbré noir et jaune, reliure d'époque, XIX - (3) - 912 pp., sur papier glacé, tranches mouchetées, en frontispice portrait de l'auteur avec sa signature sous le dessin et sur la page II (cachet), Avis aux lecteurs, préface de Ferdiand Grandi, de l'Académie de Cuisine, Biographies d'Emile Bernard, Charles Monselet, les Frères Julien (Auguste, Julien et Arthur), Fulbert-Dumonteil et Ferdinand Grandi, "lettre" de L. Jumez, poème "A Pierre Lacam" de M. Meidinger (avril 1899), reproduction du frontispice de "L'art de bien faire les glaces" de Monsieur Emy, officier (1768), Origines des glacières - Glaces, bombes, biscuits, mousses et parfaits, sorbets, imitations et fantaisies en glace, granités - 33e lettre gourmande de Charles Monselet (14 août 1877) - Biographie de la Famille Chevet faite par Monselet (1874) - Boissons anglaises, américaines et françaises, froides et glacées (cocktails), boissons chaudes - 2e poème de Ch. Jobey et de Ch. Monselet - des conserves de fruits et confitures - Aventures de Claude Gelée, dit Le Lorrain, pâtissier et peintre, inventeur du feuilletage - Entremets de pâtisserie (sous forme de dictionnaire alphabétique), des entremets fantaisies, l'histoire du "Puits Certain", pâtisserie dans le Loiret - Pièces montées, entremets de cuisine, puddings, riz, salades, soufflés, bavaois, blanc-manger, compotes, crèmes, gelées, timbales, zambagiones, entremets frits - poème d'Auguste Bresson "l'esprit de Carême" - petits-fours, macarons, nougat, fours glacés, gauffres, biscuits -	120/150	

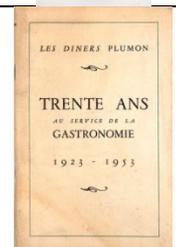
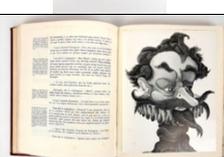
	pâtisserie de Fabrique (recettes), pains épices, les pâtes, crèmes - Confiserie, pâtes de fruits, manons glacés, fleurs de sucre - Quelques recettes de livres anciens - Cuisine - Lettre d'Emile Darenne (2 mai 1901) - Table des matières par ordre alphabétique, ill. par les portraits de Claude Gelée, Pierre Lacam, Emile Bernard et bien d'autres, "écussons silhouettes à jour en décoration, nb. dessins et photos en noir de pièces montées, nb. dessins en noir in texte, bandeaux et culs de lampes, cachets en violet de l'ancien propriétaire, E. Dehillerin, 18 rue Coquilière à Paris, sur la première garde et sur la page de titre (en dessous du texte). Très belle réédition, avec corrections et nouvelles recettes du gendre de Pierre Lacam, de ce Monument de la pâtisserie de la fin du XIXe siècle, l'édition originale étant de 1899. Ce texte est la "suite" du non moins célèbre "Mémorial de la pâtisserie" du même auteur. Bien complets de tous les portraits et des gravures in et hors-texte. Belle biographie du célèbre pâtissier et grand peintre Claude Gelée dit Le Lorrain. "la composition de cet ouvrage est peu banale. Pierre Lacam y mêle harmonieusement les meilleurs recettes de Paris et de France, sans compter l'étranger aux anecdotes historiques, aux commentaires et aux esquisses biographiques." (Huchet). Il est à signaler le très bon état du papier et de la reliure simple et sans aucune présence de rousseurs. RARE. Très bon état; mauvaise impression du texte de la page 588 - coupure transversale de la page 633/634 mais sans manque - de la page 857 à la page 864 mauvais découpage des feuilles (mascotage) avec les coins repliés vers l'intérieur du lire - petit défaut à la page de titre (grattage du prix de l'édition brochée)		
155	LACAN (Ernest): Un réveillon à l'Hôtel Carnavalet en 1677. Aubry, 1868. Plaquette in-12 toile marron d'époque, titre dans un cercle au centre du 1er plat (coins frottés, page de titre un peu passée). Ouvrage tiré à 250 exemplaires sur papier vergé.	50/60	
156	LALOUÉ (Paul): La charcuterie des ménages. Charcuterie ordinaire, charcuterie fine. Garnier Frères, s.d. In-12 toile marron éditeur, 187 pages. Illustré de 44 gravures. Bon exemplaire.	30/40	
157	LAMBERTYE (Comte Léonce de): Conseils sur la culture du melon... Goin, 1874. Plaquette in-12 pleine toile rouge moderne, couv. Imp. Cons. (rousseurs). Quelques figures dans le texte. Exemplaire de Christophe Marguin (ex-libris)	80/120	
158	LAURENT (Paul): Artistic sugar work and petits fours. London et Glasgow, Maclaren & Sons, s.d. In-8 carré toile rouge éditeur, 175 pages (qq petits frottements). Nombreuses illustrations. Bon exemplaire.	60/80	
159	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 la plus salubre. Ouvrage destiné à l'instruction des gens de l'Art, à l'amusement des amateurs, et particulièrement à la conservation de la santé. 2 tomes. Paris, éd. Chez Briand, 1792, deuxième édition, 2 vol in-12, br. avec couverture papier "d'attente" de reliure, 550 - 416 pp., 1 grande pl. dépliant avec plans de four de cuisson et ustensiles de cuisine, bandeaux et culs-de-lampes, "hommage à la beauté du sexe", table des matières, non rogné et grandes marges. L'auteur, un médecin "qui s'inquiète des nombreuses maladies nerveuses et vapeurs des femmes du monde, causées par l'ennui et la monotonie de leur existence. Il leur conseille de s'occuper l'esprit en réalisant des pâtisseries. Nombreuses recettes de pâtes, pâtes, tourtes, gâteaux, compotes, confitures, sirops, conserves, fruits à l'eau-de-vie, glaces, biscuits et massapains". En guise de préface se trouve un "hommage à la beauté du sexe"! Outre les recettes ci-dessus citées, il est question aussi du café, du chocolat et du thé. Bien complet de la très belle planche dépliant composée de gravures de four de cuisson et d'ustensiles de cuisine. Notre exemplaire n'est pas rogné et garde de grandes marges. Présenté sous forme de broché avec une "couverture d'attente" prêt à être relié! Pas de rousseurs sur le papier. La première édition date de 1790 mais, comme celle-ci sont Vraiment TRES RARE et Recherché. Réf. Vicaire 506. Très bon état du papier sans rousseurs mais avec deux petites tâches d'encre violet sur les pages 408 - 412 mais sans toucher le texte.	1000/1200	
160	Le Cuisinier Durand. Troisième édition, revue, corrigée et augmentée par l'auteur. Nîmes, chez l'Auteur, 1837. In-8 demi-basane mauve d'époque, dos lisse orné (passé, légères et pâles rousseurs). Un portrait lithographié en frontispice. Bon exemplaire.	100/120	

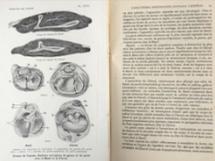
161	<p>LEBAULT, Armand: La table et le repas à travers les siècles. Histoire de l'alimentation, du mobilier à l'usage des repas, du cérémonial et des divertissements de table chez les peuples anciens et les français, précédés d'une Etude sur les moeurs gastronomiques primitives et sur le rôle du repas dans la civilisation. Paris, sd (1910) EDITION ORIGINALE, éd. Lucien Laveur, fort in-8, cartonnage simili-cuir vert, titre doré sur dos, gardes papier marbré vert/blanc, couverture originale conservée, 718pp, 116 reproductions de documents anciens en noir. Ouvrage très documenté sur l'histoire de l'alimentation et de la prise des repas en France. Une étude sur les moeurs gastronomiques primitives et sur le rôle du repas dans les civilisations anciennes et modernes. Une référence pour connaître le comportement de nos concitoyens à table. Bel exemplaire.</p>	120/150	
162	<p>LONG, Clovis: L'alimentation populaire et hygiénique et L'art du glacier français. Paris, chez l'auteur, 48 rue Vivienne, 1909, EDITION ORIGINALE, tirage limité, in-12, cartonnage demi-toilé bordeaux, plats papier bordeaux clair avec filets et texte en noir, dos lisse sans texte, coins arrondis, couverture de l'époque de publication, VIII - 274 - (2) pp., papier fort, ill. de 16 pl. photographiques en noir hors-texte, bandeaux "art nouveau", avant-propos, menus froids, vins préférés, cocktails américains, dictionnaire des termes techniques aux laboratoires de l'alimentation pour glaciers, confiseurs, cuisiniers et pâtisseries, table des matières, Errata. L'auteur, dont on ne sait pas grand-chose, était glacier. Chevalier du Mérite Agricole, membre du jury aux expositions culinaires, diplômé d'honneur, grand prix, hors concours, titulaire d'Ordres étrangers. Curieux mélanges de recettes de glaces, d'apéritifs alcoolisés ou sans alcools, mais aussi d'apéritifs "fortifiants", de potages glacés, de préparations d'œufs, de sauces, d'entremets sucrés, de gateaux, de terrines de viandes, de chaud-froid de truffes et foie gras, de poissons froids, mais aussi de recettes à base de fruits, de biscuits, de mousses et surtout de glaces à toutes les "sauces" ! sans oublié les sorbets. De très belles photographies en noir de pièces montées glacées Ce livre est très peu connu même des grands bibliographies culinaires et est surtout d'une EXTREME RARETEE et très RECHERCHE ! Attention : il manque la page 191/192 qui traite des "règles de courtoisie à table" sur le verso et une face blanche sur le recto. Très bon état du papier uniformément jauni, un très petit manque de papier au coin supérieur de la page de garde et 1 cahier légèrement débroché en partie; la couverture est défraîchie avec des pliures sur le dos. Cela reste un très bon exemplaire.</p>	600/800	
163	<p>LORRY, Antoine, Charles: Essai sur les aliments pour servir de commentaires aux livres Diététiques d'Hippocrate. Paris, 1754, Edition ORIGINALE, Vincent, in-12, plein veau moucheté d'époque, dos à nerfs, fleurons dorés à fleurs et cerf, titre doré sur pièce de titre maroquin bordeaux, XXIV - 440 - (4)pp, tranches rouges. Edition originale de la plus grande rareté. L'auteur (1726-1783) exerça la médecine à Paris, un teps médecin du Roi Louis XV. Il fut considéré comme le fondateur de la dermatologie française. Il est ici question des aliments du point de vue général puis étudié leurs rapports avec les lieux, les saisons, les climats, les sociétés. Cet exemplaire porte l'ex-libris de la Bibliothèque du Château des Ormes (86220 Les Ormes en Vienne occupé depuis le XVIIIè par l'illustre famille VOYER de PAULMY d'ARGENSON, qui furent ministres et ambassadeurs de Louis XIV et Louis XV). Le nom de l'auteur n'apparaît pas sur la page de titre mais bien à la dédicace à Mosneigneur le maréchal Duc de Richelieu. Plusieurs postérieures (1757 et 1781). Très rare et recherché. Bel exemplaire.</p>	600/800	
164	<p>LOUISON, J.F. - ABRANT, F. - BALGUERIE, J. - MANGE, J.-P.: Le cheval : animal de boucherie. Toulouse, chez les auteurs, 1969, EDITION ORIGINALE tirée en très peu d'exemplaire (une dizaine), in-4, cartonnage souple avec dos en tissu noir, couv. texte en noir sur fond brun clair éd., 118 pp., imprimé sur une face, nb. graphiques et tableaux hors et in-texte, sommaire, bibliographie, on y joint la Lettre adressée au maître de thèse de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse, quelques annotations et corrections dans les textes et dans les marges. Remarquable étude sur l'histoire, la production et la rentabilité de la viande chevaline en France dans les années 60. Il existe très peu de document de ce type ... la population française n'étant pas très "réceptive" pour se nourrir avec de la viande de cheval !! Cet animal étant considéré plus comme un "animal domestique" que comme un animal de boucherie ! Néanmoins, cet ouvrage a le mérite d'exister et est très pertinent sur le sujet développé. Très RARE. Bel exemplaire.</p>	80/120	
165	<p>LUCRECE (TITUS LUCRETIUS CARUS) - (SANSON de PONGERVILLE, Jean-Baptiste): De la nature des choses (de rerum natura). Complet des deux tomes en un seul volume. Paris, éd. Armand Le Chevalier, 1866, nouvelle édition corrigée, très fort in-8, demi chagrin vert à coins, plats papier moucheté dans les noir-blanc-jaune soulignés par des doubles filets dorés entre dos et coins, auteur et titre, caissons avec double filets, fleurons et arabesques dorés, pointillés dorés sur le dos à 5 nerfs, tranche de tête dorée, reliure du XIXe siècle, XL - 296 - (4) - (6) - 354 - (2) pp., avant-propos "réflexions sur le poème et le système de Lucrèce", "vie de Lucrèce", notes et tables pour les deux tomes, non rogné, texte en latin et traduction en français en regard, traduction du latin par Jean-Baptiste Sanson de Pongerville. L'auteur Titus Lucretius Carus, Lucrèce, fut un poète et philosophe latin du Ier siècle avant Jésus-Christ (98 - 55). Il fut l'auteur d'un seul ouvrage en six parties, le "de rerum natura". "Donner la plus grande force persuasive à la parole philosophique salvatrice, celle qui mène au bien et éloigne des maux, qui guérit des vaines peurs, celles des dieux et de la mort en particulier, tel est le projet de Lucrèce (Ier siècle avant J-C), qui compose en latin son célèbre poème, «De rerum natura », à la gloire d'Epicure et de sa philosophie. Exposé doctrinal d'une richesse exceptionnelle et oeuvre littéraire majeure, ce poème se donne comme une oeuvre totale, où le vrai s'allie au beau, et les séductions de l'imagination à la rigueur de l'analyse." [Jean-François Balaudé. Primat absolu de l'intérêt individuel. L'essentiel est d'être heureux, c'est-à-dire que rien ne vienne troubler notre plaisir. Epicure fut dès la fin de l'antiquité présenté par les auteurs chrétiens comme un adepte de la débauche la plus extrême, bien loin de sa philosophie de la modération. Alors que l'épicurisme fut une des philosophies les plus influentes de l'Antiquité, ses livres</p>	150/180	

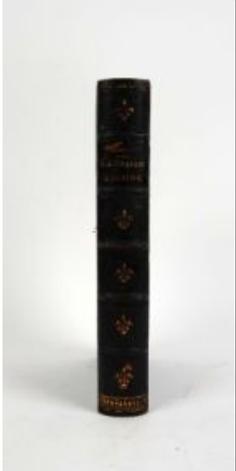
	disparurent faute de copistes. Le « De rerum natura » paraît en France pour la première fois en 1514, avec un commentaire latin violemment hostile à la doctrine épicurienne, mais la diffusion de l'œuvre se fait essentiellement grâce à l'édition de Denis Lambin, professeur de littérature grecque au Collège royal, parue en 1564 à Paris. Lambin qualifie la philosophie de Lucrèce de « délirante et sur bien des points impie », mais il admire sa poésie. Ce livre est une ode à la douceur de vivre et souligne les plaisirs de la vie. La traduction du latin en français est de Jean-Baptiste Sanson de Pongerville (1782 - 1870) membre de l'Académie française et ancien conservateur de la Bibliothèque Sainte-Geneviève et de la Bibliothèque Nationale à Paris. Bien complet des deux tomes. Très belle reliure du XIX ^e siècle dans un très bel état. RARE. Très bon état de la reliure avec une très légère décolorisation; quelques rousseurs éparses, jaunissement des bords non rognés.		
166	MACHET (J.-J.): Le confiseur moderne ou l'art du confiseur et du distillateur... Hardy, 1806. In-8 demi-veau moderne, dos ancien conservé et replaqué, coins frottés. 461 pages. Légères rousseurs mais bon exemplaire.	200/300	
167	MAILLARD (Léon): Les menus et programmes illustrés. 1898. In-4 demi-chagrin bordeaux à coins moderne, dos à nerfs (manque la couverture, le faux-titre et le titre). 457 illustrations dont 19 planches hors texte en couleurs. Frais intérieurement.	150/200	
168	MENAGE : L'Agriculture et ménagerie des champs et de la ville... Grenoble, Giroud, 1695. In-12 veau brun d'époque, dos à nerfs orné, tranches mouchetées (reliure restaurée, qq rousseurs et tâches) 252 pp et 6 ff. de table.	120/150	
170	MENU - JACQUET (Gustave): 11 ^{ème} régiment d'artillerie. Menu du dîner du 28 mars 1889. Couverture illustrée d'un grand dessin à la plume de Gustave Jacquet. Petites rousseurs et mouillures mais bon éta. Format 32 x 21 cm	80/120	
171	MENUS - 2 ouvrages reliés en 1 volume in-12 demi-basane mauve d'époque, dos lisse orné, initiales J.S. en pied (Jean Secret): 1/OZANNE (A.): Poésies gourmandes. Menus & Recettes. Bibliothèque de "L'Art Culinaire", s.d. (1900). 48 pages illustrées de dessins dans le texte. Edition originale. Achille Ozanne, né en 1846 à La Chapelle-la-Reine (Seine et Marne), décédé à Fontainebleau en 1896, fut pendant longtemps le chef des cuisiniers du roi de Grèce. Cet excellent cuisinier caressait aussi les Muses et faisait paraître des recettes en vers dans L'Art culinaire. Le civet, les truffes au champagne, l'épigramme d'agneau, les pigeons en compote, les bécasses en salmis, les anguilles à la tartare et le boudin de Noël sont célébrés en rimes riches et gourmandes. 2/BERTE Aîné: Les Menus d'un restaurant de Paris durant le siège. Préface d'analogie passionnelle sur les malheurs de la France. Toulon, Tardy, 1872. 142 pages; Ouvrage rare et très intéressant car plein d'observations sur les difficultés de s'approvisionner et de s'alimenter à Paris pendant le siège.	100/120	
172	MENUS - Importante réunion d'environ 60 menus du Xxe siècles dont grands restaurants, Compagnie Générale Transatlantique, etc...	150/200	
173	MENUS - Réunion de 2 vol. de Philippe MORDACQ, in-4 en reliure éditeur, jaquette illustrée: -Le Menu, une histoire illustrée de 1751 à nos jours, 1989; -Il était une fois des menus royaux,	50/60	
174	MENUS - ACADEMIE des Psychologues du Goût. Réunion de 31 menus de l'Académie des Psychologues du Goût (mouillures et traces de moisissures) dont un illustré par Derain, un par Schmied et un enrichi d'un lavis original signé de Trémois.	200/300	
175	MENUS - ACADEMIE des Psychologues du Goût. René Hachette - Jacqueline Duché. Menu du dîner de l'académie des psychologues du goût n° LVIII organisé par René Hachette et servi à "l'auberge Jean" le mardi 12 janvier 1932. In-4 plié en deux, couverture illustrée en vert et blanc par Jacqueline Duché. En page 4 liste des membres ayant assistés au dîner. Traces de mouillures anciennes, les deux parties ont été recollées.	120/150	

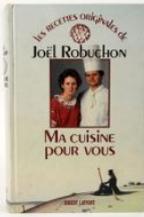
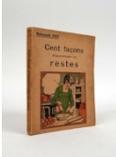
176	MENUS - Réunion de deux grands menus de chasse: 1/Atterrissage forcé du XXIX de Novembre 1936. (rousseurs); 2/Au IX Nivose an 1934, nous voici de retour pour recommencer le "Bal" ... (légères rousseurs, petites déchirures). Format 52 x 37 cm.	300/400	
177	MENUS du Monde. Conception, graphisme, style. Office du livre, 1981. In-4 toile beige éduteur, jaquette illustrée. Nombreuses reproductions en couleurs. Bon exemplaire	30/40	
178	MICHEL, Fernand: Le répertoire de la Charcuterie. Sélection de 180 recettes pratiques et classiques : salaisons, garnitures, pâtés, condiments, variétés, plats cuisinés, tripes. Paris, éd. FLAMMARION, 1939, demi-chagrin rouge à coins, plats papier rouge, dos à 5 nerfs, auteur-titre-année dorés sur dos, reliure moderne (A. TIESSEN), 280 - (2) pp, ex-libris A. HUCHET, 35 figures dans le texte, préface du Président de la Fédération de la Charcuterie Française M. JUMIN, lexique des termes techniques, table des matières, table des chapitres, ex-libris de J.P. Daul, grossiste en épices de l'Est de la France. Remarquable traité sur la charcuterie avec 180 recettes de salaisons, de garnitures, de patés, de fripes et de plats cuisinés. La première édition date de 1933. Notre édition est la deuxième identique à la première.	80/120	
179	MICHEL, Francisque - FOURNIER, Edouard: Le livre d'or des métiers. Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés, et des anciennes communautés et confréries d'hôteliers, de marchands de vins, de restaurateurs, de limonadiers. Tome 1 et 2. Paris, éd. Librairie Historique, Archéologique et scientifique de Seré, 1851, EDITION ORIGINALE, 2 volume gd. In-8, demi-marquin bordeaux, dos à 5 nerfs avec titre et tomaisson dorés ainsi que doubles filets dorés dans chaque caisson, plats papier marbré brun foncé et jaune, reliure d'époque, 348 - X - 410 pp., tranches marbrées coul., les deux frontispices (Cabaret Allemand XVIIe siècle) sont identiques dans les deux volumes, 31 planches en noir hors-texte (dont 6 sur double page), soit un total de 32 planches dont 31 différentes, 11 tête de chapitre et culs-de-lampe en noir, tables des matières. Etude remarquable sur l'histoire des cabarets et hôtelleries qui demeure encore aujourd'hui le plus important recueil sur le sujet. Les planches, soit en noir soit en couleurs, sont extraites de "La Grande Bohème" qui ne font pas partie intégrante de ce recueil. Toutefois, les exemplaires avec les gravures sont plus recherchés ! RARE et Recherché. Très bon état de la reliure; rousseurs éparées, plus marquées dans le tome 2	80/100	
180	MICHELIN - Guide Rouge France 1909. Clermont-Ferrand, éd. Michelin et Cie, 1909, in-8 étroit, cartonnage toilé rouge avec texte en noir éd. (10) - 656 - (8) - XXVIII pp. de plans de villes, 65 pp., de cartes coul., (1) pp. de calendrier, (10) pp. de publicité, 2 signets + "Tarif (pour la France) des pneus et accessoires Michelin pour voiture et voiturette", 8 pp., agrafé, sur papier vert clair, texte rouge et noir. Un exemplaire de la collection des Guides Rouge Michelin de 1909. Bien complet de tous les plans et cartes, ainsi que des publicités. On y joint le Tarif des pneus et accessoires de la même année. Très RARE, le livre ainsi que son tarif. Bel exemplaire.	200/300	
181	MOUCHERON, Claude Athanase - [FORTIS de PILES - de SAINT-CHARLES, Guy - GRIMOD de LA REYNIERE, Alexandre Balthasar Laurent] : Omniana, ou extrait des archives de la société universelle des Gobe-Mouches, dédié à S. S. le Président, fondateur et Général en chef. Paris, chez Maradan - Petit - Delajonchere, 1808, EDITION ORIGINALE sur papier à la cuve, fort in-12, br. dans une couv. "d'attente" en papier d'époque, le livre se trouve dans un emboîtement-coffret moderne en papier gris clair avec auteur et titre dorés sur pièce de titre rose sur dos, XVI - 424 pp, ill. d'une gravure en taille-douce en frontispice représentant l'assemblée de l'Etat-Major des Gobe-Mouches, Avertissement de l'éditeur, Errata, Epître dédicatoire de l'éditeur, Statuts de la Société des Gobes-Mouches. Un ouvrage typique de "l'Esprit français" de la fin du XVIIIe siècle. Curieux ouvrage écrit sur le mode "burlesque" sur la "Société des Gobes Mouches", uniquement composée de gourmets. Moucheron étant un pseudonyme cachant Alphonse - Toussaint - Joseph - André - Marie - Marseille, comte Fortia de Piles (1758 - 1826). Grimod de La Reynière étant repris dans les statuts comme secrétaire de cette société et dont Louis-Sébastien Mercier était le Garde des Sceaux. L'auteur est le seul témoin oculaire à faire une description authentique des fameux repas "semi-nutritifs" organisés par Grimod de La Reynière. Livre très important pour la connaissance de la "gastronomie" du début du XIXe siècle en France. Bien complet du frontispice gravé par Mariage, qui est souvent absent. cette gravure représente un repas où huit gourmets sont attablés. Un des convives n'est autre que Grimod de La Reynière, que l'on peut reconnaître par la perruque "ancien régime" qu'il porta même après la Révolution ! Très RARE. Cet exemplaire est dans son "jus" de l'époque. Non rogné avec bords salis mais heureusement avec de grandes marges. Papier en bon état avec quelques traces d'anciennes mouillures; frontispice en très bon état, bien complet de la signature manuscrite de l'éditeur.	300/400	
182	NICOLARDOT (Louis): Histoire de la table. Curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays. Dentu, 1868. In-12 demi-toile bordeaux à coins post., couv. (doublée) cons. (rousseurs, passages soulignés)	30/40	

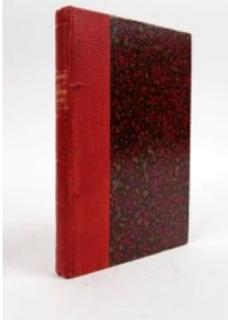
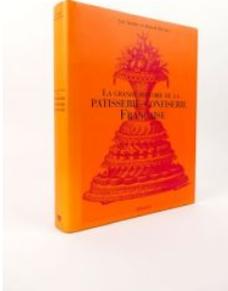
183	NIGNON (Edouard): Le livre de cuisine de l'Ouest-Eclair, édité à la suite du concours de cuisine par l'Ouest-Eclair. 1924. Grand in-12 cartonnage éditeur. Première édition avec mention fictive de 3e édition. Illustré de bois en noir de L. Garin. L'Auteur à réuni plus de 800 recettes lors de ce concours. Quelques petites tâches, dos recollé avec petits manques mais bon exemplaire.	50/60	
184	NIGNON, Edouard: Les plaisirs de la table où, sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine, transcrit les précieux avis de gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et sûrs en l'Art du Bien-Manger. Paris, éd. Chez l'auteur et Lapina, 15 avril 1930, 2e édition revue, corrigée et augmentée, expl. n° 827/2000 sur vergé de grande qualité, gd. in-8, demi-marouquin brun "cognac", "la cuisine de Titine" doré sur dos à 5 nerfs, plats papier marbré multicolor, reliure 20e siècle, VIII - 340 pp., papier crème, dessins de bandeaux, lettrines et culs-de-lampes en brun de P. F. Grignon, préface de Robert De Flers, Errata, table des matières, texte d'appartenance de Jean-François Arrigoni-Néri (1937 - 2014) peintre, illustrateur, graveur et lithographe français avec un hommage à sa mère Célestine Georgette appelée Titine (d'où le nom sur le dos de la reliure). "L'auteur ajoute à ses recettes des souvenirs, des références historiques et des citations. Le meilleur goût mêlé à la plus fine érudition". Très belle illustration de Grignon. Belle reliure sobre avec un hommage du grand peintre français Jean-François Arrigoni-Néri à sa mère excellente cuisinière. Très bon état de la reliure; quelques restaurations du papier avec quelques rousseurs éparses surtout en début et en fin de volume.	150/200	
185	OLIVER, Raymond - COCTEAU, Jean: Recettes pour un ami. Paris, Galerie Jean Giraudoux, 1964, EDITION ORIGINALE, gd. In-4, cartonnage bradel pleine toile ivoire éd., titre et auteurs en rouge dans rectangle "épinglé" éd., dos muet, chemise cartonnage dos toilé rouge avec auteurs et titre en noir, plats toilé blanche mouchetée gris clair, le tout sous emboîtage toilé blanc moucheté gris clair éd., 123 - (9) pp., sur toile blanche double "à la chinoise", texte en noir et 30 dessins originaux en rouge pleine page de Jean COCTEAU, préface de Jean COCTEAU, introduction de Emmanuel BERL, EDITION ORIGINALE n° 632/875, ENVOI en bleu sur la page de pré-titre à Monsieur DEMELON. Superbe livre de 54 recettes inventées par Raymond Oliver pour ses amis gastronomes. 30 dessins originaux de Jean Cocteau. RARE et RECHERCHE. Bel exemplaire.	400/500	
186	PAGE, Albert Samuel: Guide pratique de la cuisine au Congo. Anvers, chez l'auteur - Imprimerie Aug. Van Nylen, S.d. (1910), seconde édition revue et augmentée par Edward Page après la mort de l'auteur, pt. in-12, cartonnage souple percaline verte éd., couv. décor floral et texte en noir éd., 70 - (2) pp., papier glacé, nb. publicités, portrait photographique de l'auteur en frontispice, préface, table des matières. L'auteur, belge, était agent dans la Mission Hodister (1891 - 1892) et faisait partie de nombreuses Sociétés congolaises. Il est mort à Anvers le 5 janvier 1909. Comment se débrouiller avec les aliments locaux pour bien manger, même quand on n'est pas cuisinier. Rare. Très bon état du papier; la couverture en percaline présente des rousseurs et des salissures mais sans manque.	200/300	
187	PAILLIEUX, Auguste: Le Soya, sa composition chimique, ses variétés, sa culture et ses usages. Paris, 1881, Première édition, Librairie agricole de la Maison Rustique, in-8, demi-chagrin brun à coins, plats papier marbré brun/jaune, dos à 5 nerfs, auteur-titre-date- nom du précédent propriétaire dorés sur dos, couverture conservée, reliure, 125pp,envoi au Comte de Castillon, signature du Comte sur la 1ère de couverture. Bel exemplaire.	150/200	
188	PARMENTIER et DEYEUX: Mémoire sur la question suivante, proposée par la Société Royale de Médecine: Déterminer, par l'examen comparé des propriétés physiques et chimiques, la nature des laits de femme, de vache, de chèvre, dânesse, de brebis et de jumens. 1790. In-4 demi-basane racinée havane moderne (rousseurs légères). Edition oroginiale occupant les pages 415 à 524.	150/200	
189	Pâtisserie - Cassell's modern practical cookery with 63 pages of illustrations. Cassel, London, s.d. In-8 toile bleue éditeur, 768 pages. Bel exemplaire.	50/60	
190	PELLAPRAT, Henri: La pâtisserie pratique. Recueil de recettes de pâtisserie, confiserie, glaces formant un guide pratique à l'usage des maîtresses de maison bourgeoise, cuisiniers et cuisinières. Paris, Bibiothèque du Journal "Le Cordon Bleu", S.d. (1910), EDITION ORIGINALE, in-8, cartonnage toile lisse rouge avec texte en noir sur couv. éd., 237 - (1) pp., nb. figures en noir in-texte, préface de l'auteur, avant-propos de F. Barthélémy, table des matières. Le premier livre écrit par ce professeur à l'école du Cordon Bleu de Paris. 576 recettes simples et pratiques. De nombreuses recettes de pâtisserie, de confiserie, de glaces mais aussi de liqueurs et d'alcools "maison". RARE. Très bon état du cartonnage qui a été restauré; le papier est jauni mais en très bon état, sans rousseurs.	60/80	

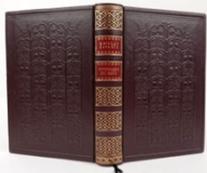
191	PETIT (A.): Traité de la cuisine russe. Seconde édition, revue et corrigée. Dupont, s.d. (1889). In-8 demi-chagrin vert d'époque, dos à nerfs orné, 230 pages (dos passé). Exemplaire de la bibliothèque du cuisinier Victor MICHON, avec sa signature en face du faux-titre.	100/120	
192	PETIT, Alphonse: La gastronomie en Russie. Paris, L'Arche du Livre, 1970, réimpression de l'édition de 1860, in-12, pleine reliure skivertex verte éd., décors dorés sur première de couv. et du dos, VIII - 275 pp., papier crème, tirage limité à 250 exemplaires. L'auteur dirigea en Russie, pendant quelques années, les cuisines du ministre de la justice, le Comte Panine. Toutes les recettes sont recueillies par l'auteur au pays des tsars. Dictionnaire français-russe en fin de volume, Un incontournable, recherché et peu courant. Bel état.	40/50	
193	PIETTRE (Maurice): Inspection des viandes et des aliments d'origine carnée. Industrie et législation. Baillière et Fils, 1921. 2 vol. grand in-8 demi-toile noire à coins d'époque, couv. Cons. (coins et coupes frottés, légères rousseurs). Illustré de 95 et 113 figures dans le texte.	60/80	
194	PLUMON - LE GOLF: Les dîners Plumon. Trente ans au service de la gastronomie. 1923 - 1953. Paris, éd. Librairie de Paris, imprimerie Transatlantique, S.d; (circa 1953), pt. in-8, cartonnage souple agrafé, couv. texte en noir sur fond crème éd., 48 pp., papier fort, préface par Gaëtan d'Hermonval. Historique et anecdotes des manifestations gastronomiques données au cours de ces 30 dernières années. Curieuse petite plaquette contenant les déjeuners Le Golf et les dîners Plumon à Paris, en France, à l'étranger, "au milieu de l'atlantique" (sur les paquebots "île de France", "Normandie") ainsi que les principaux crus servis lors de ces repas. Liste des curiosités culinaires des différents dîners. La liste des convives habituels. Très RARE. Très bon état; la couverture est très légèrement défraîchie.	80/100	
195	PONCHON (Raoul): La Muse gaillarde. Terres Latines, 1949. In-8 broché, couv. Illustrée, étui et emb. (petits défauts à l'étui). Edition illustrée de compositions en couleurs de Touchet. Bon exemplaire.	50/60	
196	PRAROND (Ernest): Abbeville - Les convivialités de l'échevinage ou l'histoire à table. Paris, H. Champion, Amiens, Delattre-Lenoel, 1886. Grand in-8 broché, 99 pages en partie non coupées. Edition originale tirée à 200 exemplaires. Rare. (Bitting, 381)	120/150	
197	RABELAIS (F.): Pantagruel d'après l'édition de 1542. Benet, 1965. In-4 basane marron éditeur. Edition illustrée par François Monchatre. 1/985 sur Johannot (quelques pâles rousseurs)	50/60	
198	RABELAIS: Sa vie, son Œuvre. 5 volumes. Paris, Union Latine d'Editions, 15 mars 1933, 5 vol. gd. in-8, plein chagrin bordeaux, auteur et titre dorés sur dos à 4 larges nerfs débordants sur les plats, filets à froid faisant tout le tour, à l'extérieur, des plats et du dos, tranches de tête dorées, gardes papier marbré dans les bordeaux et crème, reliure non signée, expl. sur Japon Hors Commerce n° F destiné à Raoul Mortier, Premier Grand Papier, XXXV - 349 - 284 - 413 - 464 - 394 pp. (soit 1941 pp.), texte en vieux français faisant face à la traduction en français moderne, ill. au pochoir en coul. pleine page et en premier tirage (couleurs bien vives), et plus de 1000 dessins en bistre en marge du texte en en culs-de-lampe de Marcel JEANJEAN, édition en vieux français et en français moderne adaptée par Raoul MORTIER, frontispice portrait de Rabelais, documents en fac-similé : Inscription du baccalauréat de Rabelais - Arrêt du Parlement de Paris en date du 24 mai 1527 - Lettre de Rabelais Guillaume Budé, en latin et en grec, daté du 4 mars vers 1520 - Inscription du Doctorat de Rabelais le 22 mai 1537 - Extrait d'un épitaphier manuscrit de l'église St.-Paul à Paris - Reddition de compte effectuée le 7 novembre 1537 - Lettre de Jean Sturm au cardinal de Strasbourg - Lettre de Rabelais à Érasme - Quelques pages de l'édition de Pantagruel imprimé à Lyon en 1533, en fin de volume un "Essai de bibliographie" par Raoul Mortier. Superbe et TRES RARE édition sur Japon de l'oeuvre de Rabelais éditée par l'Union Latine. Exemplaire nominatif destiné à Raoul Mortier, présentateur et traducteur de cette édition. Plus de mille dessins de Marcel Jeanjean (1893 - 1973) auteur et illustrateur français. Après avoir été aviateur durant la Première Guerre mondiale, il devient un grand illustrateur humoristique dans de nombreuses revues satirique et humoristique. Il illustra et écrivit un très grand nombre de livre. En fin de volume un travail extraordinaire sur la bibliographie de Rabelais. Très bon état malgré quelques très légères rousseurs sur les tranches de corps.	500/600	

199	RECETTES - Classeur in-8 oblong de toile grise contenant plus de 600 recettes diverses, datylographiées.	150/200	
200	RECETTES - Réunion de deux cahiers de recettes manuscrites: Cahier de Joseph Secret, cuisiner à l'Hôtel de Genève à Aix-les-Bais, 1879-1889. 151 pages très soigneusement écrites donnant jour après jour les recettes préparées. On suit également la progression du cuisinier (d'apprenti à chef...) et il donne des indications sur les chefs sous les ordres desquels il a travaillé. Très intéressant cahier. Le second, plus tardif, contient des recettes manuscrites mais surtout des recettes découpées dans divers journaux.	150/200	
201	RECETTES - Réunion de trois cahiers de recettes manuscrites: fin XIXe, 1930 et 1935. Pâté de perdreaux, confitures, desserts divers, potages, etc...Intéressant ensemble.	100/120	
202	Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine. Geuthner, 1950. Plaquette in-8 brochée, couverture muette avec inscriptions sur le 1er plat, 70 pages.	20/30	
203	RECULET, C.: Le cuisinier praticien ou la cuisine simple et pratique. Paris, éd. Dentu - Lacroix et Baudry, 1859, EDITION ORIGINALE, in-8, demi-chagrin brun "raciné", plats papier "raciné", filets-auteur et titre dorés sur pièce de titre en maroquin bordeaux, 4 fleurons dorés sur dos à 4 nerfs, tranches mouchetées, reliure d'époque, XII - 516 pp., quelques ill. en noir, bien complet de la dédicace "à la Sainte Vierge, mère de Dieu", préface, table des matières. L'auteur fut cuisiner de la Comtesse d'Auteroche et de la Marquise Courtavelle. Il mourut en 1860, un an après la parution de cet ouvrage. Ce livre est divisé en plusieurs parties : La définition et les principes de la cuisine - les préparations fondamentales - les potages - les sauces - la viande - le poisson - les légumes et les fruits. Bien complet de la dédicace " à la Sainte Vierge Mère de Dieu. "C'est ô divine Mère, parce que vous êtes exempte de toute souillure et le modèle de la pureté la plus parfait ... que je viens remettre sous votre sainte protection un ouvrage qui traite d'une science à laquelle la décence convient si bien " !! De très nombreuses recettes et de bien bons conseils pour pratiquer ce noble art. Pour Lacam, il fut le plus grand méthodiste du siècle. Lacam qui réédita ce livre en 1896 (2e édition avec un hommage de celui-ci). D'une très grande RARETÉE. Très bon état, tant de la reliure d'époque que du papier malgré quelques rousseurs éparses.	400/500	
204	RELIURES GORMANDES. Arts et Métiers du Livre, 2099. In-4 broché, couv. illustrée. Nombreuses reproductions en couleurs. Bel exemplaire.	20/30	
205	RENAUT, Emmanuel - HINTZY, Isabelle - HAMMOND, Francis: Nature d'un chef. Paris, éd. Flammarion, septembre 2013, EDITION ORIGINALE, gd. in-4 carré, cartonnage couv. photo en noir avec relief éd., 256 pp., papier glacé, très nb. photos en coul. de Francis Hammond, sommaire, recettes de base. Cuisine brute, 100 % montagne. Emmanuel Renaut donne dans cet ouvrage toute la force de sa cuisine. Poissons du lac, champignons juste cueillis, sorbet au goût de montagne. La Nature se laisse magnifier entre les mains expertes du chef triplement étoilé. Superbe livre devenu Très RARE. Bel exemplaire.	120/150	
206	RENNES (J.): Traité de l'inspection des viandes. Masson et Cie, 1910. Grand in-8 broché (qq légers défauts, tâche sur le 1er plat et le titre). Première édition. 45 planches hors texte.	60/80	
207	REVAL et CROCI: Recettes des belles perdrix. Albin Michel, 1930. In-12 broché, couverture illustrée, en partie non rogné. (petite mouillure sur le dos). Illustré de tous petits dessins dans le texte. Bon exemplaire.	50/80	

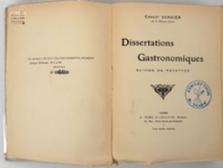
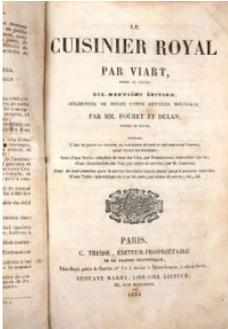
208	REVUE - LE CORDON BLEU. 1931. In-4 demi-basane bordeaux d'époque, dos à nerfs (coiffes frottées). Année 1931 complète. Nombreuses illustrations.	30/40	
209	<p>ROBERT: La grande cuisine simplifiée, art de la cuisine nouvelle mise à la portée de toutes les fortunes suivie de la charcuterie, de la pâtisserie, de l'office, des conserves et des légumes et précédé d'un dictionnaire du cuisinier. Paris, éd. Audot, éditeur du "bon jardinier", 1845, EDITION ORIGINALE, fort in-8, demi-marroquin noir à coins, plats papier marbré "gouttes" vert et jaune, filets à froids de séparation, guirlande, fleurons, auteur et titre dorés sur dos à 5 nerfs, reliure d'époque restaurée, une partie de la couverture d'origine est conservée (le décor de la première est découpé et collé sur la première garde; la quatrième est collée sur la dernière garde), XXX - (10) - 405 - (3) pp., dont 2 pp. du catalogue de l'éditeur, papier fort, ill. par 52 figures in et hors-texte, dont 10 pl. hors-texte de plans de table avec explications, Préface, Dictionnaire du cuisinier, Eau de Seltz, table des matières, Errata, 2 cachets de chez J. Dupont et Malgat sur la page de pré-titre et sur la page de titre, L'auteur, (PC) Robert fut officier de bouche des ministères de l'Intérieur et de la Marine, du Comte de Saint-Aulaire, ambassadeur de France en Angleterre. Il fut également propriétaire - chef d'un célèbre restaurant dans la forêt de Romainville, "le Tourne-bride". Après avoir "attaqué" avec les viandes mais aussi le gibier, les volailles nous passons à la charcuterie. Du poisson d'eau douce au poisson de mer et aussi les légumes et pour l'office, les plats sucrés et la pâtisserie. On n'oublie pas les "petits" alcools. Un chapitre sur l'emploi de l'eau de Seltz. Le dictionnaire des termes de cuisine est suivi par des plans de services à table. Un Grand livre de cuisine du milieu du 19e siècle. L'auteur, (PC) Robert fut officier de bouche des ministères de l'Intérieur et de la Marine, du Comte de Saint-Aulaire, ambassadeur de France en Angleterre. Il fut également propriétaire - chef d'un célèbre restaurant dans la forêt de Romainville, "le Tourne-bride". Après avoir "attaqué" avec les viandes mais aussi le gibier, les volailles nous passons à la charcuterie. Du poisson d'eau douce au poisson de mer et aussi les légumes et pour l'office, les plats sucrés et la pâtisserie. On n'oublie pas les "petits" alcools. Un chapitre sur l'emploi de l'eau de Seltz. Le dictionnaire des termes de cuisine est suivi par des plans de services à table. Un Grand livre de cuisine du milieu du 19e siècle ! Il fut souvent "oublié" dans les grandes bibliographies ou mal jugé ! Il est devenu très RECHERCHE et RARE. Ce livre faisait partie de la Bibliothèque culinaire de Victor Michon, qui fut l'un des plus grands cuisiniers du début du XXe siècle. Il fut formé aux fourneaux de sa mère. Aujourd'hui encore, le Prix Victor Michon au Concours International Gastronomique d'Arpajon, fait partie des titres dont s'honorent beaucoup de chefs "étoilés". Cuisinier des Grands, il fut le cuisinier de l'Ambassade d'Autriche - Hongrie, située à l'Hôtel Matignon à Paris au moment de la Première Guerre mondiale. Il organisa le banquet de 3 000 couvert pour les fêtes russes, le menu offert au Roi des Belges par le président Félix Faure et le déjeuner d'Isabelle II de Castille. Mais ses recettes reflètent une cuisine à la fois bourgeoise et simple. Il présida au journal « Le cuisinier français » ainsi qu'à « L'académie Culinaire de France », créée en 1883. Sa bibliothèque privée comptait les plus grands noms de la gastronomie française : Grimod de La Reynière, Vincent La Chapelle, Jules Gouffé, Brillat-Savarin, Antonin Carême, Etienne, Urbain Dubois, Escoffier et bien d'autres. Bon état de la reliure malgré quelques épidermures sur le dos de la reliure; nombreuses rousseurs éparées parfois importantes; petits manques à la garde sur laquelle est collé le "décor" de la couverture d'origine.</p>	500/600	
210	<p>ROBUCHON, Joël: Festival de la cuisine française par Joël Robuchon. Carte - Menu de gala. Hôtel - Restaurant Okura - Tokyo - Japon. Tokyo, éd. Hôtel Okura, S.d. (fin des années 90, début des années 2000), in-folio (29 x 42 cm), cartonnage souple ill. en coul. d'une reproduction d'une affiche "Belle Epoque" de Mucha sur fond brun-vert clair, titre en noir, sur la 4e de couv. "hôtel Okura" en noir, 1 feuille (56,5 x 41,5 cm) carton souple crème pliée en deux avec texte en français de coul. verte et texte en japonais de coul. noir, prix en yen, sur le haut de la troisième page un carton collé avec deux suggestions de plats avec les prix. L'hôtel Okura fut construit dans les années 60 à Tokyo. C'est grâce à son chef, Masakichi Ono, que ce restaurant ainsi que cet hôtel fut le plus grand et le plus respecté du Japon voire du monde. Au niveau du bâtiment, c'est un chef-d'œuvre des années 60. Il fut le décor d'un James Bond, "On ne vit que deux fois" en 1967. Les plus grands chefs français comme Paul Bocuse et Joël Robuchon ont honoré la France et le Japon par leur présence pour des dîners et festivals de prestige, comme l'indique notre "menu" ! L'hôtel Okura fut détruit en 2015 pour faire place à un somptueux établissement qui est devenu un des meilleurs du monde. Il faut signaler également que le chef français Frédéric Simonin participa aux "quinzaine gastronomique" en 2011 et 2012 dans ce même hôtel. Joël Robuchon, décédé le 6 août 2018, ouvrit son premier restaurant au Japon, à Tokyo, en 1989, le "Taillevent-Robuchon" qui fut suivi par bien d'autres. Les japonais voyaient en lui un "dieu" absolu de la cuisine française ! Je n'ai pu trouver la date de ce "festival de la cuisine française", qui devrait avoir eu lieu entre les années 1990 et 2000 ! Cet "objet de souvenir" rapproche deux disparus, le grand chef Joël Robuchon et un des plus beaux hôtels du monde ! Il est à considérer comme un "souvenir historique" ! Ce menu - carte ne fut imprimé que pour les invités de ce gala (d'inauguration ou de clôture ?), soit en très petit nombre et est donc Rare. Très bon état; le cartonnage est très légèrement fâtié au bord mais le cartonnage avec le menu et la carte est en très bon état.</p>	400/500	

211	ROBUCHON, Joël: Ma cuisine pour vous. Coll. "Les Recettes Originales de", Paris, éd. Robert Laffont, 26 janvier 1987, in-8, cartonnage couv. photo coul. et ill. coul. éd., 384 pp., sommaire, préface de Claude Lebey, biographie, tables des matières. Très Bel ENVOI de Joël Robuchon au chef de cuisine et propriétaire Alain Guilloton du restaurant "la Gourmandise" à Bergerac. Les recettes des plus grands cuisiniers de notre époque sont publiées dans la prestigieuse et désormais classique collection que dirige Claude Lebey. Ce livre de Joël Robuchon, qui a acquis en quelques années une réputation internationale, en est le quinzième volume. On y trouvera plus de cent-soixante recettes : de très nombreuses créations, mais également des recettes de toujours - "sa" purée de pommes de terre, "sa" mayonnaise, "sa" fameuse gelée de caviar aux asperges - adaptées à notre époque pour toutes les occasions et à tous les prix, de la plus facile à la plus longue, toujours expliquées avec rigueur et clarté. Enfin, de nombreuses recettes de base font de cet ouvrage un livre de cuisine très complet. Le chef nous a quitté en août 2018. Très Bel Envoi de Joël Robuchon au chef Alain Guilloton. TRES RARE Envoi. Bel exemplaire.	150/180	
212	ROSE (Mademoiselle): 4 volumes in-12 brochés édités chez Flammarion: Cent façons de préparer les plats maigres; -Cent façons de préparer les œufs; -Cent façons de préparer les plats froids; -Cent façons de préparer les pommes de terre. Quelques légers défauts mais bons exemplaires.	40/60	
213	ROSE, Mademoiselle: 100 façons d'accommoder les restes. Paris, éd. Flammarion, s.d. in-12, br., couv. ill., 90 pages. Bonne édition de ce classique.	30/40	
214	ROSE, Mademoiselle: 100 façons d'accommoder les restes. Paris, éd. Flammarion, s.d. (circa 1901), in-12, br., couv. ill. en noir d'une cuisinière debout face à son fourneau, 192 pp., préface de l'auteur, table par ordre alphabétique, non rogné en grande marge. Voici un très rare exemplaire de cette série mythique de Mademoiselle Rose et ce en Edition Originale ! La série la plus connue date des années 30 avec une couverture en couleur ! Tous les ingrédients passent à la "récupération" et au "recyclage" ! TRES RARE et Recherché. Etat moyen mais bien complet; salissures, petit manque au bas du dos restauré; rousseurs et anciens mouillures marginales.	120/150	
215	ROSE, Mademoiselle: 100 façons de préparer un plat en quelques minutes. Paris, éd. Ernest Flammarion, S.d. (1907), EDITION ORIGINALE, in-16, br., couv. ill. d'un dessin par de KERVEN, 192 pp., préface de l'auteur, table par ordre alphabétique. L'auteur était la directrice de la Revue "La ménagère française", rue Cassette à Paris. Elle a écrit plus de "100 façons" ou "cent façons" de préparer le gibier, les restes, les œufs, les potages ... et notre exemplaire en autre ! Les premières éditions datent de la fin du XIXe jusque dans les années 1910. Le nombre de page est presque le double des éditions des années 30 avec dessins en couleur sur la première de couverture. Cette série est beaucoup plus courante ! Notre exemplaire est non rogné et garde de grandes marges. TRES RARE dans cette édition et titre très peu courant. Bon état général; comme d'habitude la couverture est défraîchie avec quelques petits manques; le papier est uniformément jauni avec quelques rousseurs.	120/150	
216	SAINT-GEORGES, André: Eloge de la table. Paris, 1947, EDITION ORIGINALE, éd. spécialement pour la confrérie des Chevaliers du Tastevin, expl. d'Artiste n° R/26 sur vélin crème, in-folio en feuillet sous couverture rempliée, sous chemise cartonnée crème avec titre en rouge sur dos, le tout sous emboîtage toilé jaune, 207 - (11) pp, page de titre ill. coul. "Tatstevin en main", 65 cuivres originaux, dont 18 hors texte en noir et coul. de Hervé BAILLE, préface de CURNONSKY. Voyage dans les cuisines de l'Histoire tel qu'aurait pu l'écrire les deux "princes des gastronomes" Curnonsky et Maurice des Ombiaux. Des sujets comme la gastronomie et l'amour, la table et les arts, la table sous la Régence, le vin, le café de Saint Dominique, l'élixir des troubadours et bien d'autres sujets. Hervé Baille (1896 - 1974) fut le fondateur du journal "Le tord Boyau" et a, notamment, dessiné pour "Le Rire", "le sourire" et "pèle-mêle". Il fut l'auteur de nombreuses "publicités" pour Air France et la Vache qui rit. RARE. Très bon état. Quelques petites rousseurs.	80/100	
217	SAUVAGEAU (Camille): Utilisation des algues marines. Doin, s.d. In-12 toile jaune éditeur (un peu passée, passages soulignés)	100/120	
218	SAVARIN Jeanne- La Cuisine des Familles. 2 vol. in-4 demi-basane marron d'époque, dos lisse orné (coiffes et coins frottés). Du n° de 1er juillet 1906 au n° 20 juin 1909. Nombreuses illustrations. Bons exemplaires.	150/200	

219	SAVARIN, Jeanne: La Cuisine des familles. Recueil hebdomadaire de recettes d'actualité très clairement expliquées, très faciles à exécuter. Paris, du n°1 - 1ère année 25 juin 1095- au n°184 - 4ème année décembre 1098, soit 148 numéros, 4 volumes IN-4 reliés: Paris, du n°1 - 1ère année 25 juin 1095- au n°87 - 3ème année 19 février 1907, soit 87numéros, fort IN-4, demi-marquin bordeaux à longs grains,, plats pleine percaline rouge, titre, filets et années dorés sur dos, reliure d'époque, toutes les couvertures d'origines sont conservées (les 19 premières en couleurs, les 68 suivantes en noir ou sépia), 14pp par numéro. Très intéressante revue reprenant des recettes de grands chefs de l'époque (Auguste COLOMBIE, Albert CHEVALIER, GERMAINE, ...) le calendrier de l'alimentation, l'étude d'un produits, les tables de matières trimestrielles, Tête de collection. Recherché. Quelques épidermures aux mors et coins légèrement élimés, très bon état intérieur.	200/250	
220	SAVARIN, Jeanne: La Cuisine des familles. Recueil hebdomadaire de recettes d'actualité très clairement expliquées, très faciles à exécuter. Paris, du n°1 - 1ère année 25 juin 1095- au n°184 - 4ème année décembre 1098, soit 148 numéros, 4 volumes IN-4, demi-chagrin rouge, plats papier marbrés bordeaux/noir, dos lisses et muets, sans les couvertures d'origine mais avec les ables des matières 14pp par numéro, les 4 volumes sont répartis un volume par saison pour 4 années. Très intéressante revue reprenant des recettes de grands chefs de l'époque (Auguste COLOMBIE, Albert CHEVALIER, GERMAINE, SAVARIN Jeanne,...) le calendrier de l'alimentation, l'étude d'un ou plusieurs produits, les tables de matières, Tête de collection. Recherché. Coiffes et mors avec épidermures, coins élimés, petits manques au plats (papier), rousseurs. Bon état général.	200/250	
221	SCHEIBENBOGEN, Antoine: Cuisine et pâtisserie auto-hongroise avec un aperçu de La boulangerie viennoise et française. Paris, éd. chez l'auteur, 1896, EDITION ORIGINALE et 1er mille, in-12, demi-chagrin rouge, plats papier marbré "cailloux" vert et rouge, filets à froid, auteur et titre dorés sur dos lisse, reliure d'époque, 140 pp., introduction par Pierre Lacam, préface par Ferdinand Grandi, ill. en noir in-texte, table des matières, cacet en mauve "exposition culinaire diplôme d'honneur" sur la page de titre. L'auteur (1836 - 1902), sujet autrichien, fut l'ancien premier aide de son Altesse Impériale l'Archiduchesse Elisabeth d'Autriche (1877), membre et lauréat de l'Académie de cuisine. Ce recueil comporte les plus fameuses recettes de la cuisine de Hongrie et d'Autriche : potages, bortsch à la polonaise, carpes, brochets, seiblines, goulash, gibiers et la célèbre pâtisserie de Vienne. Un chapitre est consacré à des recettes orientales ainsi que des recettes de boulangerie française et autrichienne. Une référence pour connaître la cuisine outre-Rhin. D'une GRANDE RARETE.	200/250	
222	SCHULTZ (Carlotta): La table du végétarien. Société Végétarienne de France, 1910. In-8 demi-toile grise à etits coins, couv. Cons. Quatrième édition revue et augmentée, contenant 953 recettes. Bon exemplaire.	50/70	
223	SCRIBE: Théâtre complet contenant "Le secrétaire et le cuisinier" et "le Gastronomes sans argent". Paris, 1834. In-8 demi-vélin d'époque, 445 pages (reliure usée, rousseurs). Frontispice pour les deux pièces.	30/50	
224	SENDER, S. G. - DERRIEN, Marcel.: La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française. Genève, éd. Minerva, octobre 2003, EDITION ORIGINALE, gd. in-4, cartonnage toilé orange éd., jaquette ill. orange éd., 302 pp., papier crème fort, très nb. photos, dessins et reproductions de documents anciens en coul. et en noir, sommaire, préface, chronologie bibliographique, index des noms propres cités, index des termes de pâtisserie et confiserie, hommage à la pâtisserie et aux grands pâtisseries du XXe siècle. Ce livre de référence retrace l'histoire de la pâtisserie et de la confiserie française à travers les âges. Entremets, desserts, confitures, pains d'épices, macarons, dragées, glaces... sont ainsi associés aux plus grands noms (Carême, Pecquet, Procopé...) dans un récit émaillé d'anecdotes, recettes, histoires et gravures anciennes. En fin d'ouvrage, un répertoire exceptionnel, tout en couleurs, présente les plus belles pièces montées des XIXe et XXe siècles. Fruit de plus de dix années de recherches, cette précieuse bible des pâtisseries et des confiseurs, unique dans son genre et inédite depuis le début du XXe siècle, par deux des plus grands pâtisseries d'aujourd'hui, passionnera simples gourmands et historiens chevronnés. Un Must pour connaître les plus grands noms de la pâtisserie anciennes et modernes en France mais aussi en Belgique et en Suisse. Un Incontournable ! Pas courant. Bel exemplaire.	150/180	

225	<p>SIMON, Jean-Baptiste: Le gouvernement admirable ou la République des abeilles, et les moyens d'en tirer un grand utilité. Paris, chez Nyon, MDCCLVIII (1758), troisième édition, revue, corrigée, et considérablement augmentée, fort in-12, demi-chagrin rouge à bande de maroquin "moutarde", auteur et titre sur pièce de toile grise sur dos à cinq nerfs, gardes papier marbré dans les rouges, reliure moderne, XLII - 410 - (4) pp., tranche de tête mouchetée et rognée, corps et queue non rognées, un frontispice dépliant et cinq planches dépliantes en taille douce, bandeaux et culs-de-lampe, 3 pp. de "privilege du Roi" et 1 pp. "d'approbation" de 1734 - 1740 - 1753, en fin de volume une table des titres de chapitres. L'auteur, avocat au Parlement et censeur Royal à Paris, nous donne à comparer l'organisation d'une ruche avec l'organisation idéale d'un gouvernement démocratique. Deux lectures possibles : un pamphlet sur la royauté ou une étude très approfondie sur la vie, l'organisation et la production d'une ruche. Il est aussi bien question "de l'inclinaison des abeilles pour le travail" que la "destruction pour détruire les insectes nuisibles à la ruche", mais aussi "comment empêcher un essain de rentrer dans la mère-ruche, après s'en être séparé" et "moyens de tirer profit des abeilles sans les étouffer". C'est dans les éditions de 1742 et de 1758 que l'auteur recuse notamment les observations, pourtant exactes, de Réaumur dont les travaux développés dans ses Mémoires pour servir à l'histoire des insectes (1740) avaient alors été abondamment diffusés en Europe. Bien que louant les qualités de la recherche, des textes et des illustrations proposés par ce dernier, Simon émet des doutes quant à la nature de la monarchie dans la ruche et se montre sceptique à propos de l'abeille-mère et du mode de reproduction. L'auteur croyait en une monarchie associant un roi et une reine. Les conclusions étaient à l'époque soutenues par Voltaire, lui-même passionné d'apiculture. L'édition est illustrée d'un frontispice dessiné et gravé par Tardieu et de 5 planches dépliantes gravées par Tardieu d'après Mazelin. Très belles planches dépliantes explicatives de la manipulation de la ruche et des abeilles. Bien complet des 6 planches. TRES RARE. Réf : de Castejau, Bibliographie d'apiculture n° 1438. L'édition est ici la plus complète et la mieux illustrée. Très bon état, tant de reliure que de papier et planches.</p>	400/500	
226	<p>SUZANNE, Alfred - (TANTET, Gérard - FROMENT) : La cuisine et pâtisserie anglaise et américaine. Traité de l'alimentation en Angleterre et en Amérique. Paris, éd. L'Art Culinaire et chez l'Auteur, 1894, EDITION ORIGINALE, in-8, demi maroquin bordeaux, dos orné, auteur et titre dorés sur dos à 5 nerfs, plats percaline bordeaux avec filets à froid, reliure d'époque, 460 - (1) pp., catalogue de l'éditeur en fin de volume (10 pp.), en frontispice "A la cuisine" d'après le tableau de BERGERET au salon de 1898, nb. dessins en noir in et hors texte de Gérard TANTET et de FROMENT, culs-de-lampe et bandeaux, Préface, nb. Menus dont celui du Souper de bal pour 800 couverts servi par M. J. Corblet chez M. Bischoffsheim à Londres, Table des matières (avec pour certaines recettes le titre en français et en anglais). Ce "traité de l'alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique et descriptif" paru pour la première fois en 1894 et était originellement destiné aux confrères d'Alfred Suzanne - "cuisiniers français disséminés dans le Royaume-Uni de la Grande-Bretagne et dans ses colonies" - pour leur faciliter la tâche. Il offre recettes, connaissances pratiques et anecdotes, du petit-déjeuner au dîner. Chaque chapitre explore un thème (soupes, œufs et légumes, coquillages et crustacés, volaille et gibier, boissons, pâtisserie, sandwiches...) et nous permet ainsi d'en apprendre davantage sur la gastronomie britannique de l'époque, ses préférences culinaires et habitudes avec, par exemple, les traditionnels lunchs et five o'clock. On découvre dans ce traité que l'Angleterre de la fin du XIXe siècle possédait une cuisine à forte identité, gourmande et riche en produits de qualité. Alfred Suzanne nous fait également découvrir la cuisine des quartiers populaires de Londres ainsi que les traditions gastronomiques régionales. Parmi les nombreuses recettes de cet ouvrage, on notera les classiques cheese cake, muffins, buns, pudding, porridge, sandwiches, oeufs frits et scones, et les plus étranges cygne rôti, pâté de corbeau ou langues de porcs. So British ! L'auteur fut chef des cuisines du Duc de Bedford et collabora avec Auguste Escoffier à la rédaction de son "Guide culinaire". Un Grand classique de la littérature culinaire. TRES RARE. Très bon état de la reliure et du papier; très petites taches d'encre sur la tranche de corps; quelques très petites rousseurs éparses.</p>	120/150	
227	<p>SUZANNE, Alfred - (TANTET, Gérard - FROMENT) : La cuisine et pâtisserie anglaise et américaine. Traité de l'alimentation en Angleterre et en Amérique. Paris, éd. L'Art Culinaire et chez l'Auteur, 1904. Grand in-8 demi-chagrin vert d'époque, dos à nerfs orné (usé, coins usés, charnières int. renforcées, qq bords de pages déhirsés). Seconde édition, illustrée de nombreux dessins dans le texte. Exemplaire enrichi d'un envoi de l'auteur à Prosper Montagné. Belle provenance.</p>	120/150	
228	<p>TENDRET (Lucien): La Table au pays de Brillat-Savarin. Chambéry, Dardel, 1934. In-8 broché, 283 pages. Un frontispice. Exemplaire de chapelle sur vergé numéroté en chiffres romains. On joint l'édition de la Physiologie du Goût par Jean de Bonnot.</p>	50/60	
229	<p>THIBAUT-COMELADE, Eliane: Art et gastronomie. S.l., 30 novembre 1981, EDITION ORIGINALE, Jacques Lanore, gd. In-4, 48 pp. en ff. + 16 planches en noir, dans un emboîtement cartonage recouvert de papier ill. en coul. de Jean HUGO, ill. en noir in-texte, pour un total de 20 dessins en noir originaux par les peintres du Groupe Montmellier-Sète, expl. 184/500, sur papier Centaure ivoire 120 g. des Papeteries Arjomari, d'après la maquette de Joël Fabert, typo en Schoolbook corps 9. Très bel ouvrage de bibliophilie alliant l'art et la gastronomie catalane, dont l'auteur est une spécialiste. Membre de l'association "Les goûteurs de terroirs", dont le président est Pierre Torres, vice-présidente de l'association "Arts et gastronomie de Catalogne". Superbes recettes du terroir catalan, tant français qu'espagnol. TRES RARE. Bien complet de toutes les planches. Petit manque au coin sup. droit et sur le 1er plat. Intérieur Très bon état.</p>	80/120	

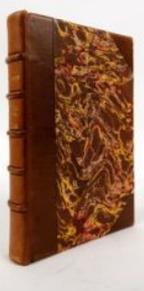
230	THOMPSON, David: Le livre de la cuisine thaïe. Rodez, éd. du Rouergue, 2004, EDITION ORIGINALE en français, fort in-4, cartonnage couv. photos coul. éd., jaquette à l'identique, XII - (2) - 674 pp., papier glacé, très nb. photos coul. de Earl Carter, dessins en noir et une carte en coul., Sommaire, Bibliographie, Index des recettes et ingrédients. La "Bible" de la cuisine thaïlandaise. Ce livre est le résultat de la collecte de plus de 400 recettes auprès des cuisiniers professionnels et de la population de toute la Thaïlande. Un recensement des traditions et des techniques de cuisson qui datent de plusieurs millénaires. L'auteur est reconnu mondialement pour ce travail culinaire ! Il est aussi un cuisinier récompensé par le guide Michelin pour son restaurant à Sydney et à Londres. Il est aussi consultant au "Suan Dusit College" de Bangkok pour la sauvegarde de l'héritage culinaire thaï. TRES RARE en français. Bel exemplaire.	80/100	
231	TRUFFE - Réunion de 4 livres sur les truffes: -Olivier, Savignac et Sourzat: Truffe et trufficulture, 2012, broché; -La truffe passion brute, éd. De La Martinière, 2011, reliure éditeur; -Rebière: la truffe du Périgord, 1981, reloure éditeur; -Got: sa majesté la truffe. , première édition. Bon ensemble en bel état.	60/80	
232	URBAIN-DUBOIS et BERNARD, Emile: La cuisine classique. Dentu, 1890. 2 vol. in-4 demi-chagrin vert d'époque, dos à nerfs (un peu frotté, rousseurs inégales). Ouvrage illustré de 80 planches gravées et un frontispice. Bon exemplaire.	120/150	
233	URBAIN-DUBOIS et BERNARD, Emile: La cuisine classique. Tome 2. Paris, 1882, chez l'auteur, 10ème édition, in-4, demi-toilé noir, 694pp, plats papier marbré gouttes, pièce de titre rouge maroquin, titre doré, reliure moderne. Rousseurs, traces d'humidité.	50/80	
234	URBAIN-DUBOIS et BERNARD, Emile: La cuisine classique. Tome 1. Paris, 1856, chez l'auteur, in-4, demi-percaline bordeaux, plats papier marbré rouge/noir, titre doré sur dos, reliure moderne, dos arrondi, massicoté des 3 tranches, XI + 330 + Xpg, 11 planches hors texte. Bel exemplaire.	50/80	
235	URBAIN-DUBOIS, Félix: La Cuisine de Tous les Pays. Paris, 1926, 12em édition, Flammarion, avec étiquette "Editions Joinville à Paris, collée sur la page de titre, pt. In-4, pleine percaline verte éd., titre doré, XXV + 732 + XXV pp., frontispice monochrome en rouge, 400 gravures en noir in-texte. Etudes comospolites, que ce grand chef était le seul, à l'époque, à rassembler un aussi grand nombre de recettes allemandes, françaises, italiennes, anglaises, russes polonaises, etc... Il avait dirigé les cuisines de nombreuses cours européennes. L'édition présentée ici est fortement augmentée par rapport à la première édition de 1868 (732 pages au lieu de 457 pages !). Un Grand Classique de la Cuisine Internationale. Bel exemplaire.	60/80	
236	URBAIN-DUBOIS: La Boulangerie d'aujourd'hui... Flammarion, s.d. Grand in-8 toile rouge d'époque, 281 pp. Edition originale parue en 1933. Bon exemplaire.	200/300	
237	VAUDOYER (J.-L.): Eloge de la gourmandise. Hachette, 1926. In-12 carré broché, non rogné. Edition originale. 1/100 sur Hollande (n°94)	50/60	

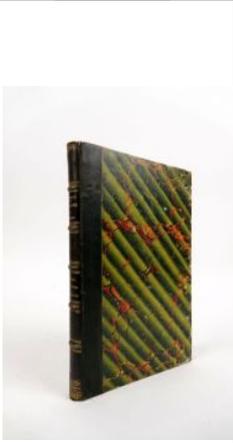
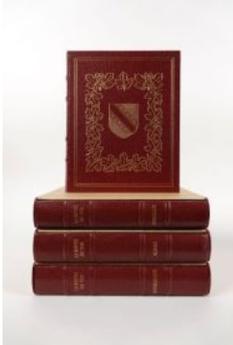
238	<p>VENTRE, Jules: Traité de vinification pratique et rationnelle. Tome 1 : Le raisin, les vinifications. Tome 2 : le vin, sa composition, ses maladies, sa conservation. Tome 3 : Sous-produits de la vigne et du vin. Montpellier, éd. Librairie R. Poulain pour les deux premiers tome et Librairie Coulet pour le troisième tome, tome 1 en troisième éd. (décembre 1946), tome 2 en 2e éd. revue et corrigée (septembre 1947) et le tome 3 en 1er éd. (1943), 3 vol. in-8, br., XVI - 508 - 490 - 440 pp., 243 ill. en noir in-texte, bibliographie, table alphabétique, table des matières, en partie non coupé et non rogné. L'auteur, né le 12 juillet 1880 en Algérie et mort le 19 mars 1939, était professeur d'œnologie à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier. Il y débuta en 1917. Elu à l'Académie en 1916. L'ouvrage est un traité très technique sur le vin et la vinification, tant en biologie, en vinification qu'en production du vin mais aussi sur les sous-produits de la vigne et du vin. Un des ouvrages le plus représentatif de son époque. Une SOMME ! RARE complet des trois volumes. Très bon état général quelques usures et salissures sur les couvertures.</p>	120/150	
239	<p>VERDIER (Ernest: Dissertations gastronomiques, suivies de recettes. Noël et Chalvon, s.d. Grand in- 12 broché, en partie non coupé. Edition originale. 1/500 sur Hollande. De la bibliothèque B. Noby (ex-libris sur le titre).</p>	30/40	
240	<p>VIARD, Jean-Marie: Le compagnon boulanger. Synthèse technologique et pratique du boulanger moderne. Paris, éd. Jérôme Vilette, août 1982, EDITION ORIGINALE, gd. in-8, cartonnage, couv. photos sur fond brun clair éd., (9) - 359 - (9) pp., très nb. photos et dessins en coul. et en noir, préface d'André de Guibert et de Robert Gagner, table des matières, "questions de revision", bien complet de la table des matières sur carton souple, indépendant, orange avec texte en noir, bel EX-LIBRIS avec dessin en noir sur fond jaune de F. Hoepffner, grand collectionneur de livres de cuisine, collé sur la 2em de couverture. Un Très Grand Livre : la quintessence du métier de boulanger ! Le compagnon boulanger, résultat d'une expérience pratique et pédagogique d'un Meilleur Ouvrier de France s'adressant aux professionnels, aux enseignants et aux apprentis. Jean-Marie Viard communique ses secrets, ses tours de mains, ses conseils. " La Boulangerie, dit-il, n'est pas affaire de routine comme d'aucuns le prétendent ; elle exige le respect de certaines règles, fait surtout appel à la rigueur et parfois, à l'imagination. " Le compagnon boulanger se compose de trois grandes parties : Etude des matières premières ; - Etude des phénomènes liés à la panification ; - Recettes diverses. Ce livre, par sa qualité, contribuera à l'essor et au rayonnement d'une profession dont les origines remontent à la nuit des temps. EXTREMEMENT RARE. Bel exemplaire.</p>	400/500	
241	<p>VIART, Alexandre - FOURET - DELAN - GRIGNON, M. - PIERRHUGUES: Le cuisinier royal, dix-neuvième édition augmentée de douze cent articles nouveaux contenant L'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes; Suivie d'une notice complète de tous les vins, par Pierrhugues, sommelier du Roi; d'une distribution des vins par ordre de service par M. Grignon; orné de neuf planches pour le service des tables depuis douze jusqu'à soixante couverts; d'une Table alphabétique de tous les mets, par ordre de service, etc ... Paris, C. Tresse - Gustave Barba, 1844, 19e édition, in-8, demi-basane marron, auteur - titre et fleurons dorés sur dos lisse, plats papier marbré dans les nuances de brun, reliure d'époque, (4) - 616 pp., papier "bible" à grammage fin, ill. par 9 pl. en noir pleine page avec explications, représentant différentes dispositions de tables depuis douze jusqu'à soixante couverts, Feuille de l'éditeur concernant les contrefaçons, Avis de l'éditeur sur cette édition, Table alphabétique des matières. Un Grand Classique de la littérature culinaire ayant connu 32 éditions successives en changeant de titre selon les régimes politiques : Initialement paru en 1806 en tant que Cuisinier impérial, il deviendra « royal » en 1817, « national » en 1852, puis de nouveau « impérial » en 1854. Le nom de Viart s'écrivait Viard jusqu'en 1837 ! L'auteur (dont on ne connaît pas la date de naissance mais qui est mort en 1834) fut un "homme de bouche" et fut un des rénovateurs de la cuisine. Fourret, ex-officier de bouche du Roi d'Espagne. Délan, à partir de 1831, augmente le livre de 300 articles nouveaux. A partir de la 17e édition et après un long séjour en Hollande, de nombreuses recettes de poissons viennent compléter cette édition. Grignon, un des premiers "restaurateur" de Paris, ajoute une nouvelle liste complète des vins connus. Réf. Oberlé 168 - Vicaire 860. Bon état de l'ensemble; restauration des mors et de la coiffe du bas du dos; quelques pliures aux coins de quelques pages; quelques très petites traces d'encre noire; infimes rousseurs.</p>	80/100	
242	<p>[VICAIRE] Rôti-Cochon - Rôti-Cochon ou méthode très facile pour bien apprendre les enfants à lire en latin et en français. Exceptionnelle réunion de document provenant des archives de Georges VICAIRE vendues à Drouot en 1922-23, et retrouvés dans un grenier très récemment. L'ensemble a été placé dans une boîte de toile rouge à compartiments formant un bel écrin contemporain pour cet ensemble. 1/Dessus de l'enveloppe manuscrite de l'éditeur destinée à Vicaire; 2/4 planches dépliantes reprenant les les planches illustrées; 3/Articles de journaux datant du 18 octobre 1890 lors de la sortie de l'ouvrage dans le commerce, avec des notes manuscrites de Vicaire; 4/"Introduction du rôti-cochon" en feuille avec corrections manuscrites de Vicaire; 5/"Introduction du rôti-cochon" en feuille avant les corrections de Vicaire; 6/Idem, après les corrections de Vicaire; 7/Ensemble de lettres échangées entre Vicaire et son éditeur Pigelet; 8/Fumées de Roti-cochon et de la "Civilité puérile et morale". Ensemble unique. On joint: VICAIRE, Georges - PICHON, Baron Jérôme: Roti-Cochon, ou méthode très-facile pour bien apprendre les enfants a lire en latin et en français Suivi de Civilité puérile et morale pour instruire les enfants. Paris, éd. Morgand et pour la Société des Bibliophiles François (suivant la copie imprimée à Dijon chez Claude Michard en 1696), 1890, exemplaire n° 144/300 sur papier Van Gelder (les 30 premiers sont sur papier Hollande), pt. in-8, cartonnage toilé orange, pièce de titre en maroquin brun foncé avec titre, filets et guirlandes dorés ainsi que la date d'édition au bas de dos lisse, tranche de tête dorée, non rogné pour les tranches de corps et de pied (grandes marges), reliure d'époque, couverture d'origine conservée, XXXI - (1 bl.) - 35 - (1) - 36 - (2) pp., 1 vignette "L. Auguste de Thou" sur la page</p>	1200/1500	

	de titre et sur la première de couv., bandeaux, lettrines, culs-de-lampe, très nb. gravures en noir in-texte, liste des membres de la Société des Bibliophiles français, dont le président d'honneur est le Duc d'Aumale et le président n'est autre que le Baron Jérôme Pichon, introduction de Georges Vicaire, page de titre de l'édition de 1696, Avertissements, Oraisons, "Civilité puérile et morale". Très belle réédition de ce grand classique du XVIIIe siècle ayant pour but l'apprentissage de la lecture en latin et en français. La quasi-totalité des exemples donnés font références à l'alimentation et à la cuisine ! De très nombreuses très belles gravures très explicites ! Belle présentation par le biographe Georges Vicaire. Tirage très limité à 330 exemplaires, le notre portant le numéro 144 sur papier Van Gelder. Ce livre est devenu Très RARE et Recherché. Il se trouve dans un très bon état, tant de papier que de la reliure. Bel exemplaire.		
243	[VICAIRE] VIEUGET (Sieur du): Ode à la goinfrerie. Paris, Pigelet, 1890. In-8 broché à toutes marges placé dans une chemise de papier rose à rabats. Réimpression de l'édition originale faite pour Georges Vicaire. 1/35 exemplaires du tirage de tête, celui-ci le n°1 et unique imprimé sur papier rose, conservé tel qu'imprimé, à toutes marges.	150/200	
244	[VICAIRE] SAINT-AMANT et LE CORDIER: Le Brie et le Pont-L'Evesque. Paris, Pigelet, 1890. In-12 broché à toutes marges placé dans une chemise de papier bleu/gris à rabats. Réimpression de l'édition de Paris faite pour Georges Vicaire. 1/35 exemplaires du tirage de tête, celui-ci le n°1 et unique imprimé sur papier bleuté, conservé tel qu'imprimé, à toutes marges.	300/400	
245	[VICAIRE] SAINT-AMANT et LE CORDIER: Le Brie et le Pont-L'Evesque. Paris, Pigelet, 1890. In-12 broché, couverture rempliée. Réimpression de l'édition de Paris faite pour Georges Vicaire. Exemplaire n°28 des 34 sur Hollande, seul tirage de tête après un exemplaire unique sur papier bleuté.	100/120	
246	VINCK, Victor: manuel technique pour bouchers et charcutiers. Anvers, 1948, Chez l'auteur, fort in-8, demi-chagrin bordeaux à coins, dos à 5 nerfs, auteur-titre-année-ancien nom du propriétaire dorés sur dos, plats papier marbré rouge/noir, mors pincés, couverture conservée (reliure moderne : TIESSEn à Villers-les-Nancy) rogné, 679, 1pp, 5 planches couleurs, nombreuses figures dans le texte, photos et dessins n/B. Si cet ouvrage fut imprimé pour la première fois en 1939 en flamand, la première édition française date, quant à elle, de 1942. De nombreuses photos illustrent les différentes pièces de viandes, les plats décorés, l'outillage ou encore, les devantures de charcuterie. Collection J.P. DAUL (Nancy). Bel exemplaire.	120/150	
247	[PONCELET, PLYCARPE]: Nouvelle chymie du goût et de l'odorat ou l'art de composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire et les eaux de senteurs, entièrement changée, considérablement augmentée et enrichie d'un procédé nouveau, pour composer des liqueurs fines, sans eaux-de-vie, ni vin, ni esprit de vin, proprement dit; de plusieurs dissertations intéressantes, et d'une suite d'observations physiologiques, sur l'usage immodéré des liqueurs fortes. Paris, chez Dedalain Fils, an VIII (1800), 2 volumes in-8, plein veau brun avec titre et tomaison sur pièce de maroquin, fleurons, filets et roulettes dorés sur dos lisse, reliure d'époque, tranches rouges, Tome 1 : LXXXII - (2) - 251 - (5) pp., bandeaux, 5 planches hors-texte gravées par de La Gardette, sur les alambics, la filtration et la fermentation, 1 portée musicale, table des matières alphabétiques, table des articles du tome 1, avertissement, différentes erreurs d'impression pour la pagination, signet vert; Tome 2 : 367 - (1) pp., bandeaux, 1 pl. hors-texte de La Gardette (en fusion), table du tome 2, supplément en forme de dictionnaire, vocabulaire ou explication des mots et des termes qui ne sont point d'un usage familier, reprise de la table des articles du tome 1, signet vert, avis du relieur, imprimeur à Versailles, Locard Fils. L'auteur de ce livre est le Père Poncelet, religieux récollet et célèbre agronome originaire de Verdun. Son traité sur les liqueurs est très complet avec des articles sur le vin, les eaux-de-vie, le café, les condiments, les fruits utilisés, les plantes pour faire des elixirs, les vins de fruits mais aussi les parfums, les huiles essentielles. Bien complet d'un supplément sous forme de dictionnaire et d'un vocabulaire technique. Une dissertation préliminaire sous forme de comparaison de la "musique sonore" à la "musique savoureuse" ! Bien complet des 6 gravures hors-texte de de La Gardette. Fort RARE. Très bon état en général; épidermures et petits manques de dorures sur les deux tomes; quelques rares rousseurs éparses.	200/250	
248	ANDRIEU, Pierre: Alcool, Flamme de l'Esprit. Col "La Soif Humaine" n°1, Paris, 30 novembre 1945, EDITION ORIGINALE, Ponsot, in-4, en ff., 172 pp., sous jaquette ill. coul. rempliée, emboitage d'éditeur, 32 dessins coul. de VAN ROMPAREY et rehaussées de pochoirs par Berthelot, exemplaire n° 290/780 sur Ingres Vergé (3em Grand Papier). Histoire de l'alcool français à travers les âges. Le cognac, la Chartreuse, la Bénédictine, l'Armagnac, les alcools blancs d'Alsace, le cassis de Dijon, les marcs, calvados, rhum, etc... L'illustrateur est un spécialiste de la bombance, de la joie de vivre de la ribaude et francs-buveurs. Bel exemplaire.	80/120	

249	<p>ANDRIEU, Pierre: Le vin et les vins de fruits. Analyse du mout et du vin. Vinification. Suçrage - maladies du vin. Etude sur les levures de vin cultivées. Distillation. Paris, Librairie Gauthier-Villars et fils, 1894, EDITION ORIGINALE, in-8, br., X - 378 - (2) pp., + 38 pp. en rouge de catalogue d'éditeur et de publicités pour les fabricants d'appareils pour les producteurs, ill. de 78 figures en noir in-texte. RARE livre sur le vin et les vins de fruits. Traité très complet sur les vendanges, vinification et suçrage; vins de groseilles, framboise, fraise, cassis, mûre, sureau, cerise, prune, abricot, orange, pêche ...; distillation, eaux-de-vie, marc, kirsch... TRES RARE. Restauration sur la couverture sans manque; papier non massicoté; bon état du papier; Bon Ouvrage.</p>	150/180	
250	<p>ARIBAUD, Alban - BAUDIER, Paul - CARLIER, Alfred: Le dieu de pourpre et d'or. Paris, éd. de La Caravelle, 1930, EDITION ORIGINALE, expl. n° 13/20 sur Japon Impérial (premier grand papier), expl. spécialement imprimé pour Alban Aribaud, in-8, plein veau raciné avec 1 filet à froid sur les plats, auteur et titre dorés sur dos à 4 doubles nerfs prolongés à froid sur les plats, tête dorée, tranches non rognées, les 3 parties de la couverture ill. coul. d'origine sont bien conservées, non coupé, bel ENVOI à la plume de l'auteur à sa "bien aimée Clo dont l'affection a souvent soutenu mon courage, ce livre dont elle doit avoir sa part. signature", ill. par Paul BAUDIER (18 dessins à la plume, 7 lettres ornées, 1 frontispice gravé sur bois et la couverture en 4 couleurs gravée sur bois) et par Alfred CARLIER (19 dessins à la plume), table des matières, nom de l'ancien propriétaire sur la première blanche. Très bel exemplaire avec un bel envoi de l'auteur dont on ne sait malheureusement peu de chose ! Ce livre est l'histoire du vin à travers les âges depuis Bacchus en passant par l'histoire de la vigne en France, les grands crus de l'Antiquité, comment on buvait au bon vieux temps, les méthodes de culture, les cépages, la distribution, les foires et le stockage dans les entrepôts de St Bernard et de Bercy. Très belles et nombreuses illustrations et très belle reliure, sobre et non signée. Bel exemplaire.</p>	200/250	
251	<p>BARANGER et SIMON: Almanach du franc buveur 1926. Le Livre, 1926. Grand in-12 demi-basane rouge à coins moderne, couv. Cons. Frontispice de Daragnès et 25 bois gravés dans le texte de Belot, Falké, Méheut, Siméon, Maximilien Vox, etc... Bel exemplaire.</p>	50/60	
252	<p>BOIREAU (Raimond): Le Distillateur pratique. Distillation, fabrication des liqueurs de table, vinaigres et huiles. Bordeaux, Bobin, 1892. In-8 demi-toile moderne, couv. Cons. Complet des 5 planches hors texte.</p>	50/60	
253	<p>BOULLANGER (Eugène): Distillerie agricole et industrielle: alcools, eaux-de-vie de fruits, rhums. Baillère et Fils, Encyclopédie Agricole, 1909. In-12 toile verte d'époque (mors fendus, charnières intérieures renforcées). Ouvrage illustré de nombreuses gravures dans le texte.</p>	30/40	
254	<p>C... S... (François BRAC Fils) - LAVOCAT, Antoine: Le commerce des vins réformé, rectifié et épuré; ou nouvelle méthode pour tirer un parti, prompt et avantageux, des récoltes en vins. Ouvrage destiné spécialement aux seigneurs et curés des pays de vignoble, aux propriétaires et cultivateurs des vignes, aux marchands de vins de Paris, à ceux des autres villes du Royaume et généralement à tous ceux qui tiennent intermédiairement à ce commerce, ainsi qu'aux confommateurs mêmes. Les vues qu'il renferme, peuvent également et facilement s'appliquer au commerce des grains, des foin, des bois et de tous les produits de l'agriculture suivi de Le Vigneron expert, ou la vraie manière de cultiver la vigne. Ouvrage qui a concouru à l'Académie royale des Sciences, Arts et Belles Lettres de Nancy. Amsterdam et Lyon - Paris, et Nancy, chez Louis-Joseph Berthoud - chez Durand, rue Galande et chez Bonthoux, 1769 EDITION ORIGINALE et 1787, 2e édition, 1 vol. réunifiant 2 ouvrages, in-12, demi veau bordeaux, plats papier marbré, filets - guirlande - titre "traité sur les vins" et toison "2" dorés sur dos lisse, reliure fin 19e ou début 20e siècle, pour le Brac : (1) - 175 - (1 bl.) - (1) - 166 - 6 pp., bandeaux, culs-de-lampe et lettrine, Projet, Notes, Additions, Fautes à corriger au texte et aux Notes(errata), cachets de l'ancien propriétaire (page de titre et dans le texte); pour Lavocat : (7) - 112 pp., bandeaux et culs-de-lampes, "A messieurs de la Société Royale des Sciences ...", Avertissement, Approbation. François Brac (1725 - 1800) seigneur de la Perrière et fut, comme son père avocat au Parlement de Paris et de Lyon. Ils étaient propriétaires du fief de la Perrière, sis à Saint-Lager, dans le vignoble du Beaujolais. Ce livre est du plus grand intérêt pour l'histoire des vignobles du Beaujolais. C'est un traité historique et surtout économique adressé aux propriétaires de cette région pour valoriser leurs vins. Une description des vins de première classe (Juliéna, Odenas, Quincié, Fleurie) avec leur historique. Il dénonce les abus des négociants parisiens qui "tripotent" les vins du Beaujolais (Oberlé - Fritsch). Bien complet des deux errata qui manquent souvent ! RARISSIME. Antoine Lavocat (1707 - 1788) ancien paysan qui développa son génie inventif. Il fut "receveur ruraliste" au Bureau de Champigneulle et "mécanicien" à Cour de Bruxelles auprès du Duc Alexandre de Lorraine, gouverneur des Pays-Bas. La première édition date de 1782. Notre exemplaire, la seconde édition, est aussi RARE que la première ! Un ouvrage très utile pour la plantation, la culture, les maladies de la vigne et les remèdes nécessaires pour la guérir ainsi que les moyens pour faire des profits et surtout plusieurs avis contre la fraude des trafiquants. Inconnu des grandes bibliographies spécialisés. Particulièrement RARE. Ce livre faisait partie de la Bibliothèque culinaire de Victor Michon, qui fut l'un des plus grands cuisiniers du début du XXe siècle. Il fut formé aux fourneaux de sa mère. Aujourd'hui</p>	1200/1500	

	encore, le Prix Victor Michon au Concours International Gastronomique d'Arpajon. fait partie des titres dont s'honorent beaucoup de chefs "étoilés". Cuisinier des Grands, il fut le cuisinier de l'Ambassade d'Autriche - Hongrie, située à l'Hôtel Matignon à Paris au moment de la Première Guerre mondiale. Il organisa le banquet de 3 000 couvert pour les fêtes russes, le menu offert au Roi des Belges par le président Félix Faure et le déjeuner d'Isabelle II de Castille. Mais ses recettes reflètent une cuisine à la fois bourgeoise et simple. Il présida au journal « Le cuisinier français » ainsi qu'à « L'académie Culinaire de France », créée en 1883. Sa bibliothèque privée comptait les plus grands noms de la gastronomie française : Grimod de La Reynière, Vincent La Chapelle, Jules Gouffé, Brillat-Savarin, Antonin Carême, Etienne, Urbain Dubois, Escoffier et bien d'autres dont notre exemplaire ! La tomaisoin "2" s'explique par la réunion de trois volumes avec la même reliure, et reprenant la "crème" de l'œnologie du 18e siècle ! La signature manuscrite de l'ancien propriétaire, Victor Michon, figure sur la première blanche de cet ouvrage. Très bon état de la reliure; très bon état du papier du Brac; le Lavocat présente des mouillures anciennes et quelques rousseurs ainsi que quelques petits manques de papier dans les marges mais sans toucher au texte.		
255	COCKS, Ch. - FERET, Ed.: Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. Dixième édition, revue et augmentée. Bordeaux, Feret et Fils, 1929, dixième édition revue et augmentée, enrichie de plus de 900 vues de Chateaux vinicoles, très fort in-12, cartonnage toilé bordeaux éd., XIV - 1295 pp., publicités, une grande carte coul. dépliant (40 x 49 cm) "Carte vinicole du département de la Gironde" et une petite carte coul. dépliant (27,5 x 18 cm) "Syndicat des vignobles de Margaux", ill. de plus de 900 photos et gravures en noir. Un incontournable pour la connaissance du vignoble bordelais avec deux belles cartes couleur et 900 vues de châteaux. Une des meilleures éditions bien complète ! La première édition date de 1850 et est devenue quasiment introuvable. RARE. Très bon état; coiffes légèrement affaissées; légères rousseurs sur la grande carte couleur.	60/80	
256	DANGUY et AUBERTIN: Les grands vins de Bourgogne. Marseille, Laffitte, 1978. In-8 reliure cuir éditeur. Bon exemplaire de ce reprint tiré à 500 exemplaires.	50/60	
257	DEJEAN: Traité des odeurs, suite du Traité de la distillation. Paris, chez P. F. Didot jeune, Librairie de la Faculté de Médecine, quai des Augustins, 1797 ou 1798 (il me semble que le dernier "I" aurait pu être effacé), nouvelle édition, in-12, pleine basane mouchetée, caissons, fleurons et titre doré sur maroquin bordeaux sur dos lisse, reliure d'époque, 1 figure sur la page de titre, 1 bandeau représentant un château sur une île, IV - 380 pp., tranches rouges, préface, table des chapitres et des articles. L'auteur, dont le pseudonyme était Dejean, est en réalité Antoine Hornot. Ce traité fait suite au Traité de la Distillation du même auteur, paru pour la première fois en 1753. La première édition du Traité des odeurs serait de 1764. Traité des eaux d'anges, spiritueuses (eau de jasmin, de la Reine de Hongrie), des agrumes aux esprits perçants, des eaux en odeurs d'épices, fleurs ou simples, du choix des plantes utilisées en parfumerie, des huiles essentielles de fruits, épices, graines, plantes ..., de la fabrication des laits virginaux, des eaux, teintures, décoctions et huiles cosmétiques pour le visage et pour le corps, des poudres et huiles pour le teint, les dents, lèvres, yeux, mains, cheveux, gants et des recettes de parfums et vinaigres. A noter que notre édition est corrigée et augmentée par rapport à l'édition originale. RARE. Très bon état de la reliure ainsi que du papier sans inscription, ni rousseurs.	200/300	
258	DEJONGHE, Gaston: Traité complet théorique et pratique de la fabrication de l'alcool et de ses levures. Tome 1, 2 et 3. (complet). Lille, chez l'auteur et à l'Imprimerie Typographique et Lithographique Le Bigot frères, 1899 - 1903, trois tomes en 1 fort vol. in-8, demi-chagrin bordeaux, plats papier "gouttes" brun clair sur fond bordeaux, fleurons, auteur et titre dorés sur dos à 5 nerfs, reliure d'époque, 1270 pp. en continu, ill. in et hors texte de 176 gravures (T 1), 216 gravures (T 2), 42 gravures (T 3), gravures de POYET, BERSON, HELLE, GUIQUET entre autres et 2 pl. dépliantes portant les référence pl. 3 et 4 ! aucune autre planche n'est présente dans ce livre ! (T 3) "distillerie agricole perfectionnée. Système E. Guillaume - Egrot et Grange" et "Ensemble complet de la même, distillerie", tables des matières et Errata, quelques surlignages au crayon et annotations, cachet de l'ancien propriétaire (A. Vasseux) sur la page de titre du premier tome. Une SOMME sur la fabrication d'alcool et de levures à base de bettrave, pomme de terre, mélasse, céréales et grains, mais, topinambour, caroube ainsi que sur la fabrication d'eaux-de-vie de grains et de genièvre. La fermentation alcoolique est décrite dans tous ses détails. L'auteur (? - 1958 à Deinze en Belgique) fut un ingénieur civile belge, chef de fabrication de plusieurs grandes distilleries et professeur à l'Institut Industriel du Nord. Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages sur la technologie sucrière à base de bettrave et de sucre de canne. ATTENTION : d'après des informations reçues il y a peu, pour être complet il manque 2 planches dépliantes (numérotées 1 et 2) dans le tome 1 !!! Je confirme qu'elles ne sont pas présentes dans mon exemplaire !!! Quelques bibliothèques de par le monde possèdent ce livre mais aucun exemplaire complet n'est en vente pour l'instant ! TRES RARE. Bon état de la reliure avec quelques épidermures; papier jauni avec une déchirure ancienne à la page 143/144 mais restaurée avec quelques petits manques de lettres mais la gravure est bien complète.	500/600	
259	DES OMBIAUX (Maurice): Nouveau manuel de l'amateur de Bourgogne. Frontispice et ornements dessinés et gravés sur bois par Robert Bonfils. Rouart et Watelin, 1921. In-8 broché, non rogné. 1/100 de tête sur vergé d'Arches.	80/100	

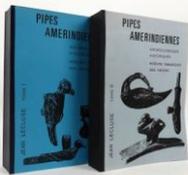
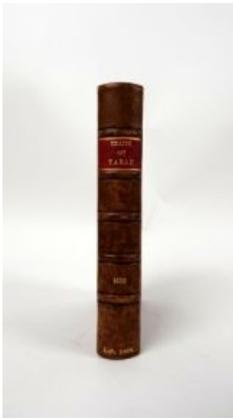
260	DES OMBIAUX (Maurice): Nouveau manuel de l'amateur de Bourgogne. Frontispice et ornements dessinés et gravés sur bois par Robert Bonfils. Rouart et Watelin, 1921. In-8 demi-chagrin rouge à coins d'époque, dos lisse orné, tête dorée, couv. Cons. (une charnière fragile). Exemplaire enrichi d'un envoi de l'auteur à René Chauveau.	60/80	
261	DEULIN (Charles): Contes d'un buveur de bière. Lacroix, Verboeckhoven et Cie, 1868. In-12 demi-chagrin marron d'époque, dos à nerfs (petites tâches dans les marges). Exemplaire enrichi d'un envoi de l'auteur à Robert Halt.	40/60	
262	DEULIN (Charles): Contes d'un buveur de bière. Raoust, 1934. In-4 en ff. sous chmisse et emb. Ouvrage illustré d'eaux-fortes d'Omer Bouchery. Tirage à 135 exemplaires. 1/100 sur Arches.	200/300	
263	DIVERS - 2 vol. in-4: -Vins de France, sous étui éditeur, ill. de photos; -Rousseau: de vigne en chai...dessins animés. Delmas, 1949, broché, non coupé.	30/40	
264	DIVERS - Réunion de 4 vol.: -Vignes et vins de Neufchatel, 1935, illustrations, première édition (qq rouss.); - Piat: le Beaujolais, 1977, bien relié; -Le vin de Blaye in Les cahiers du Vitrezaïs, 1981, bien relié; -Catalogue de la Librairie Denis Montaut à Bordeaux, 1991, relié. On joint trois plaquettes dont "L'Ert de boire" édité par Nicolas et "Le six à huit des vins de France" édité par Nicolas.	60/80	
265	DUBIEF, L. F.: L'immense trésor des marchands de vins en gros et en détail. Paris, s.éd., Typographie de Morris et Cie, s.d. (vers 1850), in-12, demi-marquain noir, dos à nerfs avec titre doré, plats percaline verte imitation cuir, 141 pp. Le relieur à mis comme page de titre celle d'un autre livre "Traité de la fabrication des liqueurs sans distillation, sans fourneaux et sans feu". Mais la page de pré-titre est correcte. Rare petit traité œnologique avec une bonne classification des crus ainsi sur la fabrication des vins de liqueur (vin d'Alicante, de chypre, de lacrima-christi, de muscat de tokai...). RARE. Rousseurs et reliure fatiguée.	60/80	
266	DUJARDIN, Jules: L'essai commercial des vins et vinaigres. Examen des raisins - essai du mout, dosage de l'alcool, de l'extrait sec, des cendres, du sucre, du tannin, de la glycérine, etc. Recherche du vin de raisins secs, du platre, de l'acide salicylique, de la saccharine, des colorants, etc. Examen microscopique des vins malades, analyse et essai des vinaigres. Coll. "Bibliothèque des connaissances utiles", Paris, 1892, EDITION ORIGINALE, Librairie J.-B. Baillière, in-12, demi-chagrin brun à coins, plats papier marbré jaune/brun/rouge, dos à nerfs, auteur-titre dorés sur dos, couverture conservée, reliure moderne de A. Tiessen, VIII - 368 pp., tanches mouchetées rouge, 66 figures in-texte. Ce livre est le premier écrit par l'auteur; important étude sur la chimie œnologique. Livre indispensable aux producteurs, négociants et voire aux consommateurs eux-même. RARE et Recherché. Très bel état de la reliure; traces d'humidité aux coins inf. droit des 50 dernières pages.	80/120	
267	FRANCK, William - FAURE, M.: Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde suivi du Supplément à la deuxième édition du traité sur les vins du Médoc, de l'examen analytique des bois de chêne employés dans la tonnellerie et de leur action sur les vins et alcools par M. FAURE. Bordeaux, 1845 et 1851, deuxième édition et supplément à la deuxième édition (en réalité première édition de ce supplément, absent dans la première édition de 1824), Chaumas, in-8, demi-toilé brique à coins, plats papier marbré "cailloux" rose, jaune et gris, pièce de titre en chagrin brun foncé avec auteur et titre doré sur dos lisse, reliure moderne, (8) - 266 - (7) - 68 pp., comprenant 8 tableaux, dont 4 dépliant et 1 carte coul. dépliant du département de la Gironde, petit texte avec signature au crayon, sur la garde, de l'ancien propriétaire du livre indiquant sa provenance. TRES RARE deuxième édition avec son supplément écrit par Franck ainsi que le supplément sur les bois de chêne dans la tonnellerie de Fauré. Remarquable bibliographie dans le supplément (depuis 1549 à 1850). Livre indispensable à toute bibliothèque œnologique. Bien complet de tous les tableaux et la carte couleur dépliant. TRES RARE. Bel état de ce RARE ouvrage, non rogné et malgré les quelques rousseurs habituelles, traces de bic rouge sur la page de titre; Très bon état de la carte. Reliure en très bon état.	200/250	
268	JACQUEMIN (G.): Les fermentations rationnelles (vins, cidres, hydromels, alcools). Malzéville-Nancy, Thomas, 1900. Fort et grand in-8 pleine toile éditeur (un peu passée et frottée, pâles rousseurs). Première édition de cet ouvrage fondamental, reprenant 10 années de publications techniques (Oberlé, Fritsch, 242). 7 planches en couleurs.	100/120	

269	JACQUEMIN et ALLIOT: La vinification moderne ou l'art de faire et de conserver le vin. Baillièrre et Fils, 1903. 2 vol. grand in-8 pleine toile verte éditeur. Nombreuses illustrations. Première édition. Bon exemplaire.	100/120	
270	JOIGNEAUX, Pierre - VAN HULLE, Hubert Jean : Culture de la vigne et fabrication des vins en Belgique rélié avec Culture de la vigne sous verre à l'usage des amateurs, des propriétaires de maisons de campagne, etc... Bruxelles et Gand, éd. Librairie Agricole d'Emile Tarlier et J.-S. Van Doosselaere, S.d. (vers 1870, deuxième édition et S.d. (circa 1863), EDITION ORIGINALE, in-12, demi-veau vert foncé, plats papier marbré vert et rouge, filets, roulettes, guirlandes, auteur et titres dorés sur dos à 5 nerfs, tranches mouchetées, reliure fin 19e siècle, 131 - (1) + 15 - (32 bl.) pp., table des matières pour le Joigneaux, 1 pl. en noir dépliant avec 3 figures de plantation sous serre dans le Van Hulle, ex-libris de E. Gilis dessiné par Plick. Pierre Joigneaux (1815 - 1892) était journaliste puis homme politique d'extrême gauche. Après avoir été expulsé de France par Louis-Napoléon Bonaparte il s'installe en Belgique où il reprend ses études agronomiques. De retour en France, après une amnésie, en 1859 il reprend ses activités politique et devient le promoteur de l'Ecole de Viticulture de Beaune. Hubert Jean Van Hulle (1827 - 1900) horticulteur et jardinier au Château de Hollaeken en Belgique. En 1857, il prend la tête du Jardin Botanique de l'Université de Gand. Il fut aussi membre fondateur du Cercle d'Arboriculture de Belgique. Cette réunion de deux textes sur la vigne en Belgique sont EXTERMEMENT RARE et bien complet, pour le Van Hulle, de la belle planche dépliant. Il est à noter que malgré le climat et la nature du sol, la Belgique possède bien un vignoble qui produit du vin et même du bon vin ! L'auteur parcourt la plupart des localités où l'on cultive la vigne en Belgique et principalement au sud du pays (Réf. Pierre de Crombrugge). Ces livres sont là pour le prouver une fois de plus ! Je n'ai pu trouver à qui appartenait l'ex-libris mais vu le dessin de celui-ci, il devrait s'agir une scientifique amoureux ou professionnel de la vigne. Très bon état de la reliure, du papier (sans rousseurs) et de la planche.	80/100	
271	JUBERT (J.): Le Cidre. Bibliographie exhaustive. Editions de l'Emoi, 2010. In-4 cartonnage éditeur, jaquette illustrée. Nombreuses illustrations en couleurs. Bel exemplaire.	80/100	
272	JULLIEN, André: Topographie de tous les vignobles connus contenant leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargements et le principal commerce des vins, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, les tarifs des douanes de France et des pays étrangers, etc... Paris, Librairie d'Agriculture et d'Horticulture de Mme Ve Boucharad-Huzard, 1866, cinquième édition revue, corrigée et augmentée par Charles Edouard Jullien, in-8, demi-chagrin noir, plats pleine percaline "chagriné" vert, titre et auteur dorés sur dos à 5 nerfs, reliure d'époque, XII - 567 - (1) pp., Table des chapitres, "Rapport fait à l'Académie des Sciences de l'Institut de France sur la 3e édition", "Observations préliminaires de la 3e édition - Classification des vins", Vocabulaire des termes techniques, "Notice topographique sur les vignobles de l'Antiquité", Appendice, Table générale des matières, ex-libris de E. Lemoine (nom et une petite bouteille en vert) et un illisible à l'encre noire sur la page 1, très nb. surlignages et commentaires en marges à l'encre noire. Cinquième édition de ce grand "classique" de l'œnologie, dont l'édition originale date de 1816. Ce livre est surtout intéressant par la connaissance de l'auteur des vignobles étrangers : Portugal, Afrique, le Rhin et la Moselle, Espagne, Italie, Turquie, Suisse, Autriche, Russie, Californie, Chili, Syrie et Hongrie. Un article consacré à une eau-de-vie chinoise ! L'auteur est surtout connu pour son ouvrage "Le Manuel du sommelier...". Il semblerai que cette édition soit la dernière au XIXe siècle ! Très RARE. Très bon état de la reliure d'époque; bon état du papier avec quelques légères rousseurs éparses.	200/300	
273	LANOUX, Armand - RAILLIET, André - DIDIER, Roger - GANDON, Yves - de LACRETELLE, Jacques - ORIZET, Louis - OURSEL, Raymond - STEHLIN, Paul - SCHWAMM, Henri - SCHMITT, Pierre - PORTMANN, Georges - MARCHOU, Gaston - LAJUGIE, Joseph: La route du vin. Champagne - Bourgogne - Alsace - Bordeaux. Paris, Les Heures Claires, 1966 - 68 - 70, 4 volumes in-4 carré, reliure plein skyvertex bordeaux avec titre doré sur dos à nerfs, doubles filets avec blason de la région viticole dans un entrelacs de feuilles de vigne dorés éd., tranches supérieures dorées, chaque vol. est sous emboîtement cartonnage papier imitation "bois", tête et queue arrondies recouvert de skyvertex bordeaux, expl. n° 501 (pour la série des 4 volumes) sur Vélin Chiffon de Rives, "le Bordeaux" est tité à 1000 expl., les 3 autres volumes sont tirés à 3500 expl., ill. originales coul. par THEVENET, Jacques, GANTNER, TOUCHAGUES et de Jean COUTY. Très belle série de livre sur quatre régions viticoles de France : Bordeaux, Champagne, Bourgogne et Alsace. La série est complète et en très bon état. Pas courant. Bel état.	200/300	
274	LE GUYADER (Frédéric): La chanson du cidre. Préface par Jean des Cognets, ornée de 60 dessins par Louis Garin. Saint Brieuc, Editions de la Bretagne Touristique, 1925. Grand in-8 broché, en partie non coupé, couverture illustrée, 266 pages. Tirage à 1200 ex., celui-ci n°840. Bel exemplaire.	100/120	

275	Le PORTO et la bonne chère. Edition de l'Instituto do vinho do Porto, 1938. Plaquette in-8 brochée, couverture illustrée. Texte de Raymond Brunet et Valente Perfeito, illustrations de Carlos Carneiro. Première édition. Bel exemplaire.	30/40	
276	LESTRINGUEZ (Pierre): Le Révérend père Saint-Gilles, Carme déchaux, apôtre, civilisateur et rhumier. Compagnie du Rhum Saint-Gilles, 1948. In-8 broché, non coupé (qq rares rousseurs). Portrait du Père en frontispice et illustrations hors texte.	50/60	
277	LEVY, Lucien-Bernard: La pratique du maltage. Leçons professées en 1897 - 1898 à l'Institut des Fermentations de l'Université Nouvelle de Bruxelles. Paris, éd. Georges Carré et C. Naud, 1899, EDITION ORIGINALE sur papier glacé, in-8, cartonnage toilé brun foncé avec texte doré sur la première de couverture et sur le dos lisse éd., 248 - (1) pp., papier glacé avec coins arrondis éd., 1 pl. dépliant "comparaison d'un malt obtenu par le système Saladin et d'un malt de germoir" et 53 figures en noir in-texte, table des matières, une page de présentation de l'Institut des Fermentations à l'Université de Bruxelles avec les professeurs et les conférences, on y joint la double page in-4 de présentation de l'ouvrage à la presse ainsi que les nouveautés de la maison d'édition Carré et Naud. Lucien-Bernard Lévy (1858 - 1934) était un professeur français de distillerie à l'Ecole Nationale des Industries agricoles de Douai-Nord. Il était ingénieur agronome et docteur en sciences à Paris en 1891. Superbe ouvrage traitant du maltage dans la distillerie avec une étude des matières premières, une étude théorique et pratique du maltage dont la germination, la conservation et le séchage du malt et pour terminer les méthodes d'analyse en malterie. Bien complet de la planche dépliant, souvent absente ! On y joint la "publicité" pour la sortie de l'ouvrage en librairie. Très RARE. Très bon état de la reliure et du papier; la planche dépliant présente un brunissement homogène uniquement en bordure de celle-ci et sur les pages de faces; le fascicule de lancement est jauni et présente quelques petits manques sur les bords mais sans importance pour le texte.	120/150	
278	MAUPIN - DURIVAL, Claude dit Le Jeune: Expériences sur la bonification de tous les vins, tant bons que mauvais, lors de la fermentation, ou L'Art de faire le vin, à l'usage de tous les vignobles du Royaume, avec les principes les plus essentiels sur la manière de gouverner les vins. Première et Seconde partie : Expériences publique et particulières, pour servir de suite et de preuve à L'Art de faire le Vin, principalement en ce qui concerne la fabrication des vins de raisins verts, avec le rapport de MM. Les Grands-Gardes et Gardes en charge du Corps des marchands de médecine de Paris Suivi de De la vigne. Mémoire couronné par l'Académie Royale des Sciences et des Arts de Metz, sans sa séance publique du jour de S. Louis, 25 août 1776. Paris et Nancy, chez Musier fils, quai des Augustins, au coin de la rue Pavée et chez C.S. Lamort, imprimeur près des RR. PP. Dominicains, 1772 (2e édition en partie Originale) et 1777, EDITION ORIGINALE, recueil de 3 publications reliées en 1 vol. in-12, demi-veau bordeaux, plats papier marbré, filets - guirlande et titre "Traité sur les vins" toison "1" dorés sur dos lisse, tranches mouchetées, reliure amateru de la fin du 19e siècle, début du 20e siècle; pour le Maupin : Première Partie : X (en chiffre romains) - (1) - de 11 à 156 - (4) pp., préface, table des chapitres, approbation du 13 décembre 1770, privilège du Roy du 17 février 1770, culs-de-lampe, lettrines et bandeaux; Seconde Partie : X (en romain) - (1) - de 12 à 127 - (4) - (1) - 10 pp., approbation du 8 janvier 1772, privilège du Roy du 28 février 1772, avis de l'auteur; pour le Durival : 87 - (1 bl.) - (4 bl.) pp., notes, ill. de 3 pl. dépliant montrant des ceps avec des tailles dessinées par l'auteur et gravées par le graveur nancéen Yves-Dominique Collin, double signature "michon", la première sur la première blanche et le seconde sur l'avant-dernière blanche et à l'envers (ancien propriétaire de cet ouvrage). Maupin fut un écrivain et agronome français du XVIIIe siècle, spécialiste du vin. Il fut le valet de Chambre de la Reine Marie Leszcinska. On ne connaît ni sa date de naissance ni sa date de mort ! Ses premiers écrits datent de 1763 et les derniers de 1791. On dénombre 32 écrits sur les thèmes de l'agriculture et sur l'œnologie. "L'expérience sur la bonification de tous les vins" fut publié pour la première fois en 1770. Notre exemplaire date de 1772, soit une deuxième édition mais en partie originale par la correction et l'augmentation de la deuxième partie, non écrite en 1770 ! Cet ouvrage est le plus fameux et le plus Recherché de Maupin. Il fut traduit en plusieurs langues et même contrefait en Suisse ! RARISSIME. Claude Durival "le jeune" (1728 - 1805) fut un économiste et agronome français d'origine lorraine, auteur d'ouvrages sur l'agronomie en Lorraine. Il est le frère de Nicolas Luton Durival, historien et de Jean-Baptiste Durival, diplomate et stratège. L'ouvrage présenté est en Edition Originale et répond à la question suivante : "Quelle est la méthode de culture la plus convenable à la vigne, relativement au climat, à la température, au sol du pays messin ?". Bien complet des trois très belles planches dépliantes de Yves-Dominique Collin (1753 - 1815), miniaturiste et graveur en taille-douce, fils et élève de Dominique Collin. Cet ouvrage est inconnu des grands bibliographes spécialisés ! RARISSIME. Ce livre faisait partie de la Bibliothèque culinaire de Victor Michon (voir les deux signatures manuscrites), qui fut l'un des plus grands cuisiniers du début du XXe siècle. Il fut formé aux fourneaux de sa mère. Aujourd'hui encore, le Prix Victor Michon au Concours International Gastronomique d'Arpajon, fait partie des titres dont s'honorent beaucoup de chefs "étoilés". Cuisinier des Grands, il fut le cuisinier de l'Ambassade d'Autriche - Hongrie, située à l'Hôtel Matignon à Paris au moment de la Première Guerre mondiale. Il organisa le banquet de 3 000 couverts pour les fêtes russes, le menu offert au Roi des Belges par le président Félix Faure et le déjeuner d'Isabelle II de Castille. Mais ses recettes reflètent une cuisine à la fois bourgeoise et simple. Il présida au journal « Le cuisinier français » ainsi qu'à « L'Académie Culinaire de France », créée en 1883. Très bon état de la reliure; très bon état du papier avec quelques très rares rousseurs; petit manque de papier au coin des pages 65/66 de la 2e partie du Maupin; anciennes traces de mouillure sur l'avis de l'auteur de la première partie du Maupin; très bon état des planches.	800/1000	

279	MINOT (Paul): Petit Louis vigneron de Pouilly. 10 pointes sèches originales de R.-W. Thomas. Pompougnac, 1958. In-4 en feuilles sous chemise (accidents au dos qq pâles rousseurs); Ouvrage tiré à 300 exemplaires. 1/175 sur Johannot.	80/120	
280	NAVARRE (J.-P.): Manuel d'œnologie. Baillière et Fils, 1957. In-12 demi-chagrin marron, dos lisse, couv. ill. cons., 238 pages. Bel exemplaire.	30/40	
281	NICOLAS, Etablissements: Catalogue. Liste des grands vins fins. 1930. In-8 cartonnage illustré en bleu sur doré, dos à spirale métallique. Nombreuses illustrations du "Nectar" de Dranzy, complet du feuillet volant. Bel état.	150/200	
282	NICOLAS, Etablissements: Catalogue. Liste des grands vins fins. Réunion de 13 vol. in-8 reliure anneaux plastiques ou métalliques: années 1934, 1950, 1951, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961 et 1962. Qq très légers défauts mais bel ensemble.	150/200	
283	NICOLAS, Etablissements: Catalogue. Liste des grands vins fins. Réunion de 4 vol. in-8 reliure anneaux plastiques ou métalliques: années 1933, 1934, 1935, 1939 Qq. Très légers défauts mais bons exemplaires.	50/80	
284	NICOLAS, Etablissements: Catalogue. Liste des grands vins fins. Réunion de 6 catalogues in-4 brochés: années 1964, 1965, 1967, 1970, 1971 et 1973. beaux exemplaires.	50/80	
285	NICOLAS, Etablissements: DERAÏN: Le génie du vin. 1972. In-4 broché, couverture illustrée. Bel exemplaire.	50/60	
286	NICOLAS, Ets.: Liste des Grands Vins fins. 1931. Paris, Ets Nicolas - Imprimerie Draeger, 1931, in-8, cartonnage ill. en bleu sur argenté, dos à spirale de fer éd. Bel exemplaire bien complet de la double page de Cassandre.	100/120	
287	NICOLAS, Etablissements: Catalogue. Liste des grands vins fins. 1929. "Catalogue des grands vins fins" n° 3, Charenton-le-Pont, éd. Nicolas, 1929, gd. in-8, relié par une ficelle noire éd., cartonnage souple avec ill. "art déco" en bordeaux et or sur fond noir éd., lettres en relief, 26 pp., ill. par 4 photos en noir avec un médaillon rond avec dessin humoristique en blanc sur fond or, 4 dessins humoristiques en blanc sur fond or dans un carré, la page centrale "prestigieuses bouteilles" est avec un texte en noir sur or, BIEN complet des deux feuillets volants, 1 sur carton noir avec feuille d'or et texte en rouge, et l'autre sur feuille blanche avec un dessin en coul. et texte en noir et rouge, ces deux feuillets sont imprimés uniquement sur une face. SUPERBE catalogue des établissements Nicolas, le troisième depuis 1927. Très belle présentation "art déco" et bien complet des deux feuilles volantes. TRES RARE. Bel exemplaire.	200/300	
288	ODART (Comte): Ampélographie universelle ou traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom. Paris, Librairie Agricole, et Tours, chez les principaux libraires, 1874. In-8 demi-toile noire d'époque (légères rousseurs). 643 pages. Exemplaire modestement relié mais frais intérieurement.	100/120	
289	OMBIAUX, Maurice des: Le nobiliaire des eaux-de-vie et liqueurs de France. Liège et Paris, éd. Mawet et J. Didon-Ainé, 15 décembre 1927, EDITION ORIGINALE, expl. n° 22/50 sur papier Japon Dujardin à Paris, imprimerie Vaillant-Carmanne à Liège, pt. in-4, plein maroquin vert mosaïqué avec un décor en rouge et filets à froid, titre, ancien propriétaire, date et filets à froid sur dos lisse, la reliure débordé d'1 cm et demi sur les contre-plats, gardes et contre-gardes en papier marbré noir/jaune et or, emboîtage cartonné papier marbré brun clair, couverture conservée, tranche supérieure dorée, reliure d'époque mais malheureusement non signée !, 145 - (11) pp., ill. par un frontispice, de lettrines et de culs-de-lampe gravées sur bois par STUYVAERT de	400/600	

	Gand, texte avec grandes marges. Balades érudites et savoureuses, faites de références historiques et de citations littéraires à la gloire du rhum, du kirsch, le l'armagnac. Ce grand texte est ici présentée dans une superbe reliure mosaïque. PIECE UNIQUE. Très bon état de la reliure, du papier et de l'emboîtage.		
290	PAGNERRE (à vérifier): Le Parfait vigneron ou l'art de faire, d'améliorer et de conserver les vins... Paris, Servierre, 1803. In-12 broché, couverture muette moderne (qq rousseurs et tâches). Viii, 374 pp.	150/200	
291	REBOUX (P.) - RAMILLON (Mme) -Tante SYLVIE : Negrita. Bordeaux, s.d. (vers 1930). Plaquette in-8 carré, agrafé, cordon de tissu bordeaux, couv. Floquée, 36pp. Illustré de 4 dessins en couleurs de René-Charles Darrieux et de nombreux dessins en noir dans le texte. Complet de la lettre d'accompagnement à l'envoi de cette plaquette. agrafe rouillée sinon bel état.	40/50	
292	SAPORTA (Antoine de): La chimie des vins. Les vins naturels; les vins manipulés et falsifiés. Baillière et Fils, 1889. In-12 broché, couverture jaune imprimée, non coupé (légères rousseurs). Rare ouvrage, illustré de figures dans le texte. Bon exemplaire.	40/50	
293	TAQUET (Paul): Un impôt de 500 millions. Réforme de l'impôt sur les boissons. Hourdequin-Deschaux, s.d. (1888). In-12 demi-basane verte d'époque, dos lisse orné (un peu frotté, légères rousseurs, qq opérations dans les marges). Exemplaire enrichi d'un envoi de l'auteur à Emile Lainé.	50/60	
294	VIGNES ROUGES (Jean des): L'Amour dans les vignes. Dijon, l'Arche d'Or, 1967. In-12 demi-chagrin marron moderne, dos lisse, couv. Ill. cons. Bel exemplaire.	30/40	
295	DES OMBIAUX (Maurice): le Gotha des vins de France. Payot, 1925. Grand in-8 bradel de cartonnage marbré moderne, couv. Cons. Edition originale. Bel exemplaire.	50/60	
296	L'Oenophile. Revue Mensuelle. 6 vol. grand in-8 demi-basane d'époque (petits défauts, légères rousseurs). Années 1906 - 1907 - 1908 - 1910 - 1910 et 11 (reliés ensemble); 1913. Illustrations dans et hors texte.	150/200	
297	BLONDEL, Spire - (FRAIPONT, Gustave) - [OSTERMANN, Franz]: Le Tabac. Le livre des fumeurs et des priseurs. Paris, éd. Henri Laurens, 1891, EDITION ORIGINALE, expl. n° VI / 30 expl. sur Japon, seul grand papier, imprimé pour André Ferroud (1849 - 1921), éditeur français qui fonda en 1878 (au 210 bld Saint-Germain) à Paris "la Librairie des Amateurs", in-4 (21 x 28,5 cm), demi maroquin à gds. coins avec auteur - titre dorés sur deux très forts nerfs ainsi que filets en noir, décor de rectangles brun et rouge en prolongement du dos, plats papier marbré dans les bruns, tranche de tête dorée, couverture originale complète conservée, la reliure est d'époque et d'inspiration "Art déco" réalisée par Franz OSTERMANN, la couverture est ill. en coul. par Gustave FRAIPONT, XVI - 296 pp., 16 pl. en coul. pleine page et 113 ill. en noir de Gustave FRAIPONT, préface du baron Oscar de Watteville, justificatif du tirage, très bonne bibliographie, table des matières. Charles Spire Blondel (1836 - 1900) est connu comme écrivain d'art. Il participe notamment à La revue des Beaux-arts, à partir de 1860, et dès 1878 au Dictionnaire encyclopédique et biographique de l'industrie et des arts. Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages à la frontière entre les arts, la technique et le savoir-vivre. Très bon ouvrage sur l'histoire, la culture et la préparation du tabac sous toutes ses formes : le tabac à fumer, la pipe, le cigare et la cigarette et le tabac à priser et sur la tabatière. Le dernier chapitre étant consacré au "pour ou contre", sur les inconvénients et les avantages du tabac. Très belle reliure de Franz Ostermann (184. - 1938), relieur français d'origine alsacienne, signant ses reliure par son prénom seul. Il vient à Paris après 1870 où il fonde son atelier (1872) au 80 bld Malesherbes puis au 28 rue Ampère en 1902. Très belle illustration de Gustave Fraipont (1849 - ?), peintre et graveur belge. Les planches hors texte sont présentes sous deux formes, en couleur et en noir. Un des très RARE grand papier sur Japon (30 exemplaires) . Très bon état de la reliure; la couverture, la page de pré-titre et la dernière page de la table des matières présentent quelques rousseurs éparses. Le corps du livre et les gravures en couleur sont très saines, sans rousseurs ni salissures.	800/1000	

298	CIGARES - Réunion de 11 volumes ou plaquettes sur le cigare, l'histoire du cigare, etc... Editions du Xxe siècle.	120/150	
299	CURNONSKY et BIENSTOCK: le wagon des fumeurs...Crès, 1925. In-12 demi-marquin rouge, dos à nerfs, tête dorée, non rogné, couv. ill. cons. (dos très légèrement passé). Edition originale. 1/150 sur Lafuma, seul tirage de luxe. Bel exemplaire.	60/80	
300	LECLUSE, Jean: Pipes Amérindiennes. Archéologies - Historiques - Mœurs Tabagiques des Indiens. Tome 1 et 2. Liège (Belgique), chez l'auteur, 1990, EDITION ORIGINALE et seul tirage, 2 volumes in-4, br, dos toilé bleu, plats papier bleu avec ill. en noir, 948 pp. pour l'ensemble des deux tomes, impression sur une seule face du papier, très nb. Photos en noir et dessins en noir, cartes en noir, table des matières, importante bibliographie. Une étude EXEPTIONNELLE sur les pipes d'Amérique. Les trois Amériques y sont étudiées. TRES RARE. Un tirage à très petit nombre. Travail de fin d'étude.	80/120	
301	NEANDER, Jean: Traicté (traité) du Tabac ou Nicotiane, panacée, petun autrement herbe a la reyne avec fa preparation & fon ufage, pour la plus part des indifopitions du corps humain, enfemble les diverfes façons de le falfifier, & les marques pour le recognoiftre : composé premierement en latin par Jean Neander, medecin à Leyden, mis de nouveau en françois, par I.V.. Œuvre tres-urile, non feulement au vulgaire, mais à tous ceux qui font la medecine, & notamment à ceux qui voyageurs n'ont moyen de porter quantité de medicaments. Lyon, 1630, chez Barthelemy Vincent, rue Merciere, à l'enfeigne de la Victoire, in-12, pleine basane marbrée, dos à 5 nerfs, titre doré sur pièce de titre maroquin bordeaux, année et nom de l'ancien propriétaire dorés sur dos, reliure moderne de Tiessen, (VIII) + 342 + (2) pp., 9 planches dépliantes hors-texte, bandeaux, lettrines et culs-de-lampe. Seconde édition en français, la première étant de 1626, du premier ouvrage du médecin allemand Jean Neander. Ce texte est mis en français par Jacques Veyras. Ouvrage curieux et riche de recettes médicales dans la composition desquelles entrent les feuilles ou d'autres parties du tabac. L'auteur voit dans le tabac une petite panacée, affirmant qu'il apaise la faim et la soif et peut servir d'antidote en cas d'empoisonnement à l'ellébore (hellebore). Il souligne l'importance des hollandais dans l'importation du tabac d'Amérique en Europe. Y est abordé la culture, la cueillette, la transformation, le stockage du tabac. Ainsi que la façon de le fumer au moyen d'une pipe. Très belles planches, bien complètes. Cachet de la bibliothèque de Jean Richard, grand collectionneur d'ouvrage sur le tabac et surtout sur la pipe. Reliure neuve, ex-libris manuscrits sur une garde et sur la page de titre, papier jauni, quelques rousseurs, quelques feuilles habilement restaurées (anciennes présences de traces de vers), RARE et RECHERCHE.	1000/1200	
302	PIPE - Réunion d'environ 13 volumes ou plaquettes: livres ou revues sur la pipe, Xxe siècle.	80/100	
303	TABAC - Réunion de 26 volumes ou plaquettes sur le tabac, l'opium, la pipe. Xxe siècle.	80/100	Photographie à venir
304	TABAC - Réunion d'environ 21 volumes divers, Xxe siècle.	80/100	
305	TABAC - Réunion d'environ 6 volumes du Xxe siècle, accompagnés de nombreuses plaquettes et de 4 classeurs de documents divers (pipe, cigares...)	60/80	
306	TABAC- Réunion de 2 volumes in-12 brochés (défauts aux dos): -Almanach des fumeurs. Chez Tous les Libraires, s.d. (1843) 63 pages, qq illustrations (rousseurs); -RIANT (Docteur A.): L'Alcool et la tabac. Hachette et Cie, 1876. seconde édition. Illustrations (rousseurs).	50/60	

307	THILLARD (Robert): la culture du tabac de Sumatra au Cameroun. Larose, 1921. Grand in-8 demi-toile saumon à coins moderne, couv. Cons. (couv. Réparée). Quelques illustrations. Bon exemplaire.	40/50	
308	OBERLE (Gérard): Une bibliothèque bachique: collection Kilian Fritsch. Loudmer, 1993. In-4 toile bordeaux, jaquette illustrée. Bel exemplaire. Sans le f. des adjudications.	50/60	
309	VICAIRE (G.): Bibliographie gastronomique. Slatkine reprints, 1993. In-8 reliure cuir éditeur. Bel exemplaire.	20/30	
310	BITTING: Gastronomic bibliography... Martino, 2004. Grand in-8 reliure cuir éditeur. Bon exemplaire.	30/40	
311	CATALOGUES - Importante réunion de catalogues de ventes de livres de gastronomie, œnologie, tabacologie... Un carton.	400/600	
312	CATALOGUES - Réunion de 26 catalogues de ventes de livres de gastronomie, œnologie, tabacologie...	50/60	
313	CATALOGUES - Réunion de 3 vol. in-4 brochés : -Collection Jean-Paul Lacombe. -Bibliothèque gastronomique du Comte Emmanuel d'André (2006); -Bibliothèque gourmande de M. Ulf Löchner (2000)	60/80	
314	CATALOGUES - Importante réunion de 28 catalogues de la librairie Flachard. L'ensemble forme une documentation de premier ordre.	300/400	Photographie à venir
315	SIMON (André L.): Bibliotheca bacchica. Bibliographie raisonnée des ouvrages imprimés avant 1600 et illustrant la soif humaine sous tous ses aspects, chez tous les peuples et dans tous les temps. Londres, Holland Press, 1972. Fort in-4 toile bleue éditeur. Bel exemplaire.	60/80	

Conditions générales de vente

LA VENTE ET LES BIENS MIS EN VENTE

Les ventes organisées par la société de vente volontaire de meubles aux enchères publiques Vermot et Associés sont régies par les lois du 10 juillet 2000 et du 20 juillet 2011 et uniquement régies par le droit français. La société Vermot et Associés est mandataire du vendeur. Les ventes sont faites au comptant, en euros et en français.

L'adjudicataire est le plus offrant et le dernier enchérisseur et doit indiquer ses noms et adresse à l'employé de la maison le lui demandant. Les enchérisseurs sont réputés agir en leur nom et pour leur propre compte, sauf convention contraire passée par écrit avant la vente avec l'OVV. Les biens mis en vente sont vendus en l'état, avec leurs imperfections ou défauts. Une exposition préalable aura permis aux acheteurs de les examiner.

Aucune réclamation ne sera admise concernant les restaurations d'usage et petits accidents une fois l'adjudication prononcée. Les biens précédés du signe + appartiennent directement ou indirectement à l'OVV, ses dirigeants, ses salariés ou ses experts. Vermot et Associés engage sa responsabilité quant aux descriptions des catalogues, rapports d'état, étiquettes, indications ou annonces verbales ; les descriptions pouvant être modifiées oralement ou par écrit au moment de la vente. L'absence d'indication d'une

restauration ou d'un accident dans le catalogue, les rapports d'état, les étiquettes ou verbalement n'implique nullement que les biens en sont exempts. À l'inverse, l'indication d'un défaut n'implique pas l'absence de tout autre défaut.

FRAIS

En sus du prix d'adjudication, l'acheteur doit à la SVV Vermot et Associés une commission de 26 % T.T.C. (T.V.A. incluse : 20%, 10 % ou 5,5 % selon les cas).

Pour les lots en provenance des pays tiers à l'UE, signalés par le signe°, il faudra ajouter une T.V.A. à l'import sur le prix d'adjudication (10% ou 20% selon les cas).

Pour toute exportation ultérieure de bien acheté en vente, la T.V.A. collectée au titre d'une importation pourra être remboursée à l'acheteur dans les délais légaux et sur présentation des documents douaniers justifiant de sa sortie de territoire. Nous rappelons que les formalités légales de licence d'exportation peuvent avoir un délai de six semaines.

Des frais supplémentaires s'ajoutent pour les achats en live via Drouot Live et Interencheres.

RÈGLEMENT

Il doit intervenir immédiatement après la vente et selon les modalités suivantes :

- En espèces jusqu'à 1 000 € maximum pour les particuliers résidents en France et professionnels ; 15 000 € pour les particuliers résidents à l'étranger, sur présentation d'une pièce d'un justificatif de résidence et de provenance des fonds.
- Par carte bancaire VISA ou MASTERCARD.
- Par virement bancaire à l'ordre de Vermot & Associés :
Banque : BNP PARIBAS
RIB : 30004 02550 00010175942 36
IBAN : FR76 3000 4025 5000 0101 7594 236
SWIFT/BIC : BNPAFRPPPOP

Défaut de paiement : à défaut de paiement (article 14 de la loi 2000-642) par l'adjudicataire, après mise en demeure infructueuse, le bien est remis en vente à la demande du vendeur sur folle enchère de l'adjudicataire défaillant. Si le vendeur ne formule pas cette demande dans un délai de trois mois à compter de la vente, la vente est résolue de plein droit sans préjudice de dommages et intérêts dus par l'adjudicataire défaillant. En outre, Vermot & Associés se réserve le droit de demander à celui-ci des intérêts au taux légal, le remboursement de tous frais engagés pour le recouvrement des sommes dues par lui, ainsi que le paiement de la différence entre le prix d'adjudication initial et le prix final sur folle enchère s'il est inférieur, ainsi que les coûts générés par les nouvelles enchères.

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

Vermot & Associés est abonné au Service TEMIS permettant la consultation et l'alimentation du Fichier des restrictions d'accès aux ventes aux enchères (« Fichier TEMIS ») mis en œuvre par la société Commissaires-Preiseurs Multimédia (CPM), société anonyme à directoire, ayant son siège social sis à (75009) Paris, 37 rue de Chateaudun, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Paris sous le numéro 437 868 425. Tout bordereau d'adjudication demeuré impayé après de Vermot & Associés ou ayant fait l'objet d'un retard de paiement est susceptible d'inscription au fichier TEMIS.

(1) Finalité et base légale du Fichier TEMIS. Le Fichier TEMIS recense les incidents de paiement des bordereaux d'adjudication (retards et défauts de paiement), quel que soit le mode de participation des enchérisseurs (présentiel ou à distance) et peut être consulté par toutes les structures de ventes aux enchères opérant en France et abonnées au service. L'enchérisseur est informé qu'à défaut de régularisation de son bordereau d'adjudication dans le délai mentionné sur le bordereau, une procédure d'inscription audit fichier pourra être engagée par Vermot & Associés. La mise en œuvre du Fichier TEMIS et son utilisation par Vermot & Associés est nécessaire aux fins de l'intérêt légitime des abonnés au Service TEMIS de prévenir les impayés et sécuriser ainsi les ventes aux enchères.

(2) Organismes autorisés à consulter le Fichier TEMIS (destinataires) Le Fichier TEMIS peut être consulté par toute structure de vente abonnée (professionnels et sociétés habilités à diriger des ventes de meubles aux enchères publiques conformément à la réglementation applicable et notamment aux prescriptions du Titre II « Des ventes aux enchères » du Livre III du Code de commerce (ci-après les « Professionnels Abonnés »), souhaitant se prémunir contre les impayés et sécuriser ainsi la participation aux ventes aux enchères qu'ils organisent. La liste des abonnés au Service TEMIS est consultable sur le site www.interencheres.com, menu « Acheter aux enchères », rubrique « Les commissaires-priseurs ».

(3) Conséquence d'une inscription au Fichier TEMIS. Dans le cas où un enchérisseur est inscrit au fichier TEMIS, Vermot & Associés pourra conditionner l'accès aux ventes aux enchères qu'elle organise à l'utilisation de moyens de paiement ou garanties spécifiques ou refuser temporairement la participation des enchérisseurs aux ventes aux enchères pour lesquels ces garanties ne peuvent être mises en œuvre. L'inscription au fichier TEMIS pourra avoir pour conséquence de limiter la capacité d'enchérir de l'enchérisseur auprès des professionnels abonnés au service TEMIS. Elle entraîne par ailleurs la suspension temporaire de l'accès au service « live » de la plateforme www.interencheres.com gérée par CPM, conformément aux conditions générales d'utilisation de cette plateforme.

(4) Durée d'inscription Les enchérisseurs sont informés du fait que la durée de l'inscription sur le Fichier TEMIS est déterminée par le nombre de bordereaux d'adjudications restés impayés auprès des Professionnels Abonnés au Fichier TEMIS, par leurs montants cumulés et par leur régularisation ou non. La durée de l'inscription au Fichier TEMIS est réduite si l'enchérisseur régularise l'ensemble des Incidents de paiement. Elle est augmentée lorsque l'enchérisseur est concerné par plusieurs bordereaux impayés inscrits au Fichier TEMIS. L'inscription d'un bordereau d'adjudication en incident de paiement est supprimée automatiquement au maximum à l'issue d'une durée de 24 mois lorsque l'enchérisseur ne fait l'objet que d'une seule inscription, et de 36 mois lorsque l'enchérisseur fait l'objet de plusieurs inscriptions.

(5) Responsabilités Pour l'application de la législation en matière de protection des données personnelles, CPM et Vermot & Associés ont tous deux la qualité de responsable de traitement. CPM est responsable de la mise en œuvre du Fichier TEMIS, ce qui inclut notamment la collecte de données auprès des abonnés, la mutualisation et la diffusion des données à caractère personnel qui y sont recensées, ainsi que la sécurité du système d'information hébergeant le Fichier TEMIS. Vermot & Associés, en tant qu'abonné est responsable de son utilisation du Fichier TEMIS, ce qui inclut notamment la communication des données à caractère personnel relatives aux adjudicataires à CPM en vue de l'inscription au Fichier TEMIS, la vérification de l'exactitude et la mise à jour des données, la consultation, ainsi que la réutilisation des informations du Fichier TEMIS.

(6) Droits des personnes Les enchérisseurs souhaitant savoir s'ils font l'objet d'une inscription au Fichier ou contester leur inscription peuvent adresser leurs demandes par écrit en justifiant de leur identité par la production d'une copie d'une pièce d'identité :

- Pour les inscriptions réalisées par Vermot & Associés: par écrit auprès de Vermot & Associés
- Pour les inscriptions réalisées par d'autres Professionnels Abonnés : par écrit auprès de Commissaires-Priseurs Multimédia 37 rue de Châteaudun, 75009 Paris, ou par e-mail : contact@temis.auction
- Toute demande tendant à l'exercice des droits d'effacement, de limitation, d'opposition dont dispose l'Enchérisseur en application de la législation en matière de protection des données personnelles, ainsi que toute autre contestation d'une inscription doit être adressée au Professionnel à l'origine de l'inscription qui effectuera une demande de mise à jour auprès de CPM. En cas de difficultés, l'enchérisseur a la faculté de saisir CPM en apportant toute précision et tout document justificatif afin que CPM puisse instruire sa réclamation. L'enchérisseur dispose également du droit de saisir la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL) [3 Place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07, www.cnil.fr] d'une réclamation concernant son inscription au Fichier TEMIS. Pour en savoir plus concernant le Fichier TEMIS, l'enchérisseur est invité à consulter la politique de confidentialité de CPM accessible sur www.temis.auction

(7) Coordonnées de l'Enchérisseur Les notifications importantes relatives aux suites de l'adjudication seront adressées à l'adresse email et/ou à l'adresse postale déclarée par l'enchérisseur auprès de la structure lors de l'adjudication. L'enchérisseur doit informer Vermot & Associés de tout changement concernant ses coordonnées de contact.

LES AIDES A L'ACHAT

Les ordres d'achat, enchères par téléphones ou en direct sur internet seront exécutés au mieux des intérêts du client demandeur en fonction du déroulement de la vente. Il s'agit d'un service gratuit, Vermot & Associés ne pourra être tenue responsable de l'omission d'une demande d'ordre d'achat ou d'enchère téléphonique.

S'il arrivait que plusieurs ordres d'achat identiques soient collectés, la priorité revient à l'antériorité. Toute demande d'ordre d'achat, d'enchères téléphoniques ou d'inscription sur internet devra être accompagnée de copies de pièces d'identité et de références bancaires.

Disposition exceptionnelle : l'État français dispose d'un droit de préemption sur les œuvres mises en vente publique.

L'exercice de ce droit au cours de la vente est confirmé dans un délai de quinze jours à compter de la vente. Dans ce cas, l'État se substitue au dernier enchérisseur.

ENLÈVEMENT DES LOTS

Dès l'adjudication, l'objet sera sous l'entière responsabilité de l'adjudicataire. Les lots vendus ne seront remis à l'adjudicataire qu'après paiement total de son achat. Les acheteurs non présents en salle n'ayant pas retiré leurs lots avant la fermeture de celle-ci devront prendre rendez-vous auprès de la maison de vente pour régler et retirer leurs lots via emma@vermotetassocies.com ou par téléphone au 01 71 19 42 16.

Selon le volume des lots, le lieu de stockage sera différent. Nous vous invitons à contacter la maison de vente pour de plus amples renseignements. Des frais de magasinage et de stockage pourront être facturés à l'adjudicataire.

Le fait de participer à la vente emporte acceptation des présentes conditions générales de vente.

Autonomie des dispositions :

Si une partie ou une disposition des présentes conditions était déclarée par un tribunal non valable, illégale ou inapplicable, il ne sera pas tenu compte de cette partie mais le reste des dites conditions générales de vente restera valable dans les limites légales.

Informations légales obligatoires :

Dans les termes de l'article L321-6 du code de commerce, Vermot et Associés dispose : À BNP PARIBAS d'un compte destiné exclusivement à recevoir les fonds détenus pour le compte d'autrui. D'une assurance couvrant sa responsabilité professionnelle ouverte auprès de la compagnie ALLIANZ. D'une assurance couvrant la responsabilité des fonds mentionnés au premier paragraphe ouverte auprès de la compagnie ALLIANZ.

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Sans volonté contraire exprimée de votre part, le fait de participer à la vente en tant qu'enchérisseur, sous-enchérisseur, s'inscrire à la vente en « live » sur internet ou le fait de demander des renseignements sur un lot autorise la Maison de vente à utiliser vos données personnelles dans le cadre de sa démarche de communication.

En aucun cas à les communiquer à un tiers.

Seule la Maison de Vente aura accès à vos données personnelles.

Dans tous les cas, conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de suppression et rectification des données vous concernant.

Pour toute demande concernant les questions relatives aux données personnelles, veuillez contacter info@vermotetassocies.com.

Vous conservez le droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL et un droit au droit de retrait du consentement à tout moment.