DROUOT
PARIS

binoche et giquello

BIBLIOTHÈQUE DE JEAN-PAUL LAURENCHET

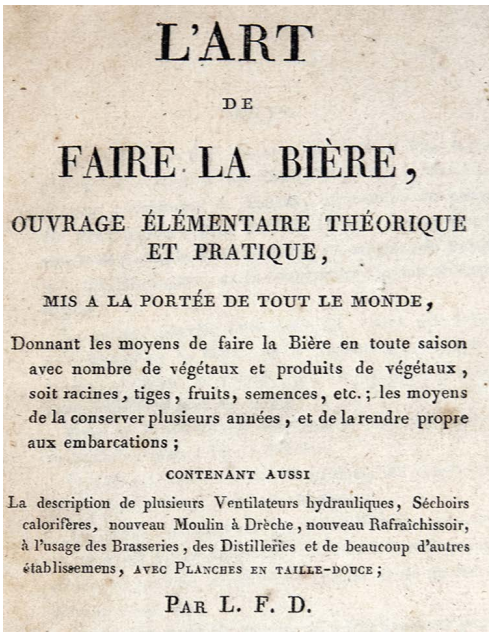
BIBLIOPHILE, GOURMET ET ŒNOLOGUE

VENTE LE MARDI 12 MARS 2019 À DROUOT

Expert : Dominique Courvoisier

Mardi 12 mars, la collection de Jean-Paul Laurenchet, gourmet et amateur d'œnologie, sera dispersée par la maison Binoche et Giquello. Dès 1972, Jean-Paul Laurenchet dirige les Ateliers Laurenchet, spécialisés dans la reliure et la restauration de livres, créés par son père Henri Laurenchet en 1947. Il est rejoint peu de temps après par ses deux frères, Jacques et Michel. Ainsi débute une aventure familiale au sein de l'entreprise Reliural – Ateliers Laurenchet.

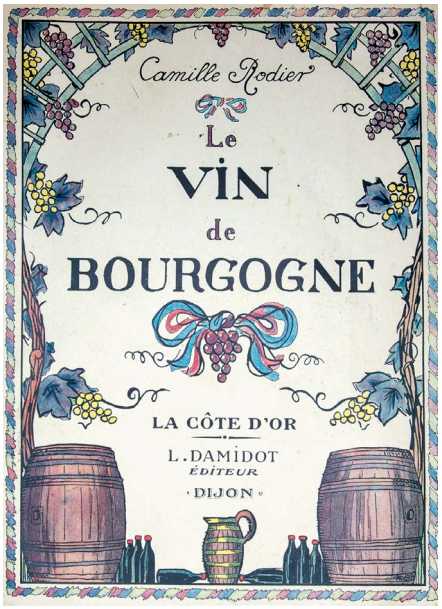
Associant sa passion de la gastronomie et de l'œnologie avec son métier, Jean-Paul Laurenchet a relié luxueusement pour lui-même une collection remarquable d'ouvrages sur les arts culinaires et le vin. Toutes les reliures, d'une grande qualité, sont parfaitement conservées.


L'ART
DE
FAIRE LA BIÈRE,
OUVRAGE ÉLÉMENTAIRE THÉORIQUE ET PRATIQUE,
MIS A LA PORTÉE DE TOUT LE MONDE,
Donnant les moyens de faire la Bière en toute saison avec nombre de végétaux et produits de végétaux, soit racines, tiges, fruits, semences, etc. ; les moyens de la conserver plusieurs années, et de la rendre propre aux embarcations ;
CONTENANT AUSSI
La description de plusieurs Ventilateurs hydrauliques, Séchoirs calorifères, nouveau Moulin à Drèche, nouveau Rafraîchissoir, à l'usage des Brasseries, des Distilleries et de beaucoup d'autres établissemens, AVEC PLANCHES EN TAILLE-DOUCE ;
PAR L. F. D.

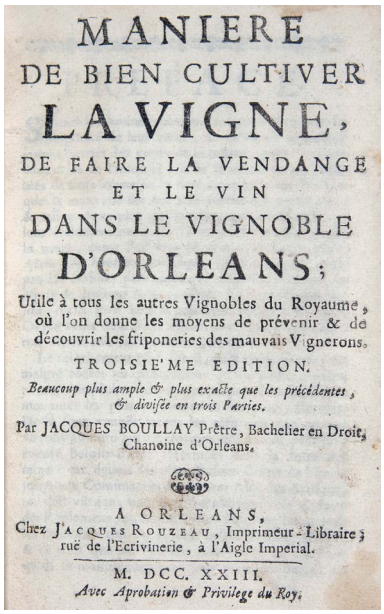
L. - F. Dubief, *L'art de faire la bière, ouvrage élémentaire théorique et pratique*, 1821
Estimation : 300 - 400 €
©BinocheetGiquello/Drouot

De nombreux thèmes culinaires sont réunis au sein de cette collection : recettes de cuisine, pâtisseries, confiseries, livres sur les vins et les alcools, et bien d'autres, sont au rendez-vous pour satisfaire les plus gourmands.

1



2



3

Parmi les livres de recettes, une édition originale de *L'un des meilleurs traités français de cuisine végétalienne*, datant de 1914, est signée par Mesdames Coquelet et Tissier. Ce livre illustré, considéré comme une référence en matière de cuisine végétalienne, est estimé entre 300 et 400 €. (Image 1)

Au sein de la section consacrée aux ouvrages sur les différents vins et alcools, *Le vin de Bourgogne*, écrit par Camille Rodier en 1937, est imprimé sur un riche papier. L'ouvrage est abrité dans une boîte-étui en demi-maroquin bordeaux et est estimé entre 400 et 500 €. (Image 2)

Puis un traité consacré à la *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans le vignoble d'Orléans*, écrit par Jacques Boullay est estimé entre 800 et 1 000 €. L'auteur nous précise que cet ouvrage est « utile à tous les autres Vignobles du Royaume, où l'on donne les moyens de prévenir & de découvrir les friponneries des mauvais Vignerons ». Chanoine à Orléans, l'auteur s'est tout de même vu accuser de n'avoir lu l'Écriture Sainte que pour y trouver des éloges du vin. (Image 3)

Vente aux enchères publique - Drouot - Salle 2
Mardi 12 mars - 14h15

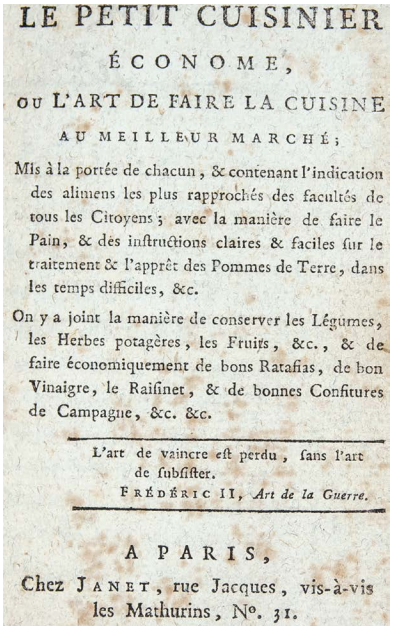
Exposition publique - Drouot - Salle 2
Lundi 11 mars - 11h/18h
Mardi 12 mars - 11h / 12h

Contacts Presse

Mathilde FENNEBRESQUE
mfennebresque@drouot.com - 01 48 00 20 42

Adélaïde STEPHAN
astephan@drouot.com - 01 48 00 20 37

À propos de Drouot
Drouot est la plus grande place de ventes aux enchères publiques au monde, implantée à Paris depuis 1852. Réunissant 62 maisons de ventes aux enchères, Drouot a accueilli, en 2018, plus de 1 000 ventes qui totalisent 376M€. Chaque année, 700 000 visiteurs viennent parcourir les 17 salles de ventes réparties sur deux sites, qui exposent des objets d'art et de collection issues de 21 grandes spécialités, de l'Antiquité au Street art. Le groupe Drouot comprend plusieurs filiales, dont Auctionspress qui publie chaque semaine La Gazette Drouot ainsi que Drouot Digital, plateforme *e-commerce* ouverte à tous, qui réunit les activités *Live* (retransmission et participation aux enchères en direct) et *Online* (ventes dématérialisées).



Le Petit Cuisinier Économe, ou l'Art de faire la cuisine au meilleur marché, 1796
Estimation : 300 - 400 €
©BinocheetGiquello/Drouot