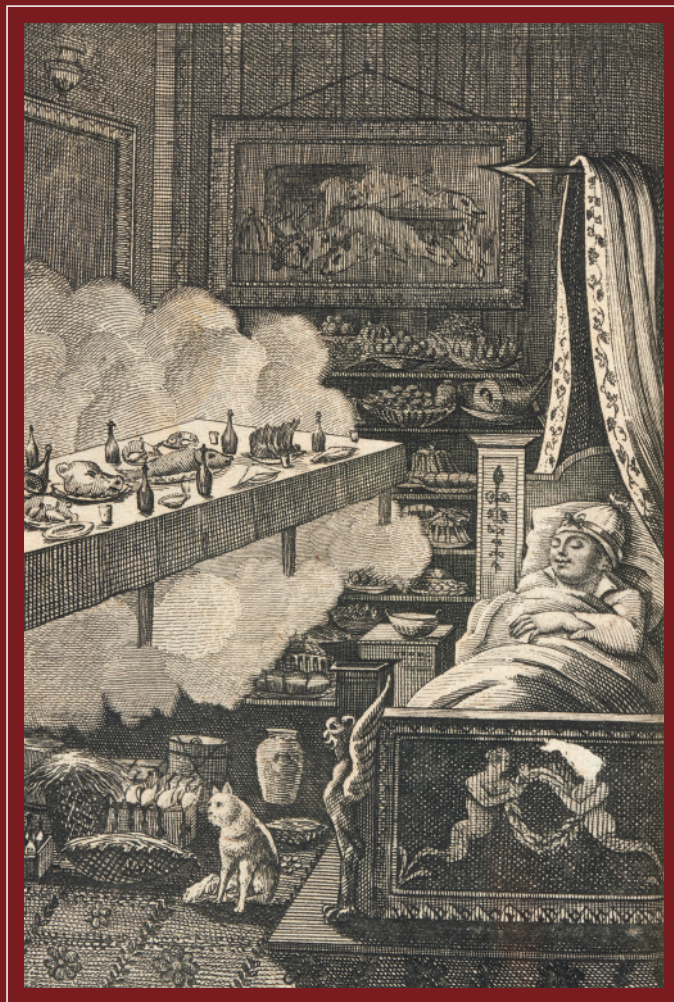


Le FESTIN de PIERRE



Bibliothèque du baron Pierre de Crombrugghe

Paris, 23 mars 2023

CHRISTIE'S





Leader sur le marché de l'art,

Christie's s'engage à **construire un modèle économique durable** qui favorise et protège l'environnement.

Notre plateforme numérique sur christies.com, permet une approche responsable, offrant un espace immersif où l'art se révèle au travers d'images de très haute qualité, de vidéos et de notices d'œuvres approfondies écrites par nos spécialistes.

Grâce à ce support digital enrichi, Christie's s'engage à réduire le nombre de catalogues imprimés pour atteindre son objectif **Net Zero d'ici 2030**. Naturellement, en cas d'impression, nous respectons les normes les plus strictes en matière de développement durable.

Le catalogue que vous avez entre les mains est :



Imprimé sur du papier entièrement recyclé ;



Imprimé avec de l'encre végétale et un pelliculage biodégradable ;



Imprimé en circuit court afin de réduire les émissions liées à la distribution.



Scannez ce QR Code pour plus d'informations sur nos objectifs éco-responsables et projets durables.

CHRISTIE'S



SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION



Le FESTIN de PIERRE

Bibliothèque du baron Pierre de Crombrughe

VENTE AUX ENCHÈRES

Jeudi 23 mars 2023, 15h00

9, avenue Matignon
75008 Paris

EXPOSITION PUBLIQUE

Vendredi	17 mars	10h - 18h
Samedi	18 mars	10h - 18h
Dimanche	19 mars	14h - 18h
Lundi	20 mars	10h - 18h
Mardi	21 mars	10h - 18h
Mercredi	22 mars	10h - 18h

COMMISSAIRES-PRISEURS

Victoire Gineste & Eugenio Donadoni

CODE ET NUMÉRO DE LA VENTE

Pour tous renseignements ou ordres d'achats,
veuillez rappeler la référence
22143 - PICROL

ORDRES D'ACHAT ET ENCHÈRES TÉLÉPHONIQUES

bidsparis@christies.com - Tél. : +33 (0)1 40 76 84 13

FRAIS ACHETEUR

En plus du prix d'adjudication, des frais acheteur (plus la TVA applicable) sont dus.
D'autres taxes et/ou le droit de suite sont aussi dus si le lot est accompagné d'un symbole taxe ou λ.
Veuillez vous référer au paragraphe D des Conditions de Vente en fin de catalogue.

CONDITIONS DE VENTE

La vente est soumise aux conditions générales imprimées en fin de catalogue.
Il est aussi vivement conseillé aux acquéreurs potentiels de prendre connaissance
des avis importants, explications et glossaire figurant en fin de catalogue.

COUVERTURE : LOT 121
DEUXIÈME DE COUVERTURE : LOT 121
PREMIÈRE GARDE, RECTO : LOT 120
PREMIÈRE GARDE, VERSO : LOT 45
PAGE 6 : LOT 199
FRONTISPICE : LOT 168
PAGE 194 : LOT 121
PAGE 208 : LOT 43
PAGE 209 : LOT 127
PAGE 211 : LOT 196
QUATRIÈME DE COUVERTURE : LOT 199

Crédits Photo :
Nina Slavcheva, Jean-Philippe Humbert
Création graphique : Élise Martinet
© Christie, Manson & Woods Ltd. (2023)



Scannez ou cliquez ce QR Code pour plus d'informations sur cette vente

CHRISTIE'S

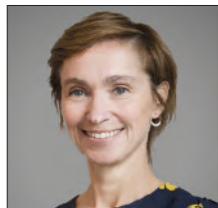
CHRISTIE'S FRANCE SNC

Agrément no. 2001/003

CONSEIL DE GÉRANCE

Cécile Verdier, *Gérant*
Philippe Lemoine, *Gérant*
François Curiel, *Gérant*

CHRISTIE'S FRANCE



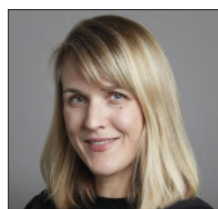
CÉCILE VERDIER
Présidente
cverdier@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 85 59



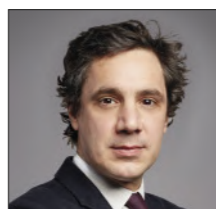
PHILIPPE LEMOINE
Directeur Général
plemoine@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 72 21



LIONEL GOSSET
Vice Président, Directeur des Collections,
lgosset@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 85 98



ANIKA GUNTRUM
Vice Présidente, Directrice Internationale,
Art Impressionniste et Moderne
aguntrum@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 83 89



PIERRE MARTIN-VIVIER
Vice Président, Deputy Chairman,
Arts du XX^e siècle
pemvivier@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 86 27



SIMON DE MONICAULT
Vice Président, Directeur International,
Arts décoratifs
sdemonicault@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 84 24

SERVICES POUR CETTE VENTE, PARIS

ORDRES D'ACHAT
ET ENCHÈRES TÉLÉPHONIQUES
ABSENTEE AND
TELEPHONE BIDS
bidsparis@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 84 13
christies.com

SERVICES À LA CLIENTÈLE
CLIENTS SERVICES
clientservicesparis@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 85 85

RELATIONS CLIENTS
CLIENT ADVISORY
Fleur de Nicolay
fdenicolay@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 85 52

RÉSULTATS DES VENTES
SALES RESULTS
Paris. : +33 (0)1 40 76 84 13
Londres. : +44 (0)20 7627 2707
New York. : +1 212 452 4100
christies.com

SERVICES APRÈS-VENTE
POST-SALE SERVICES
Camille Debrus
Coordinatrice après-vente
Paieement, Transport et Retrait des lots
Payment, shipping and collections
postsaleparis@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 84 10

DÉPARTEMENT LIVRES PARIS
PARIS BOOKS DEPARTMENT
Pauline Cintrat
Business Director Paris
Tél. : +33 (0)1 40 76 72 09

SPÉCIALISTES ET COORDINATRICES

ADRIEN LEGENDRE
Directeur du département
alegendre@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 83 74

VINCENT BELLOY
Spécialiste
vbelloy@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 84 39

ROXANE RICROS
Catalogueuse
rricros@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 86 23

CAMILA ESCOBAR
Coordinatrice de vente
cescobar@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 72 30

AMBRE CABRAL
Coordinatrice du département
acabral@christies.com
Tél. : +33 (0)1 40 76 72 89

Le département remercie
Philippine de Sailly
et Estelle Capelier
pour leur aide précieuse.

Vente en association avec :

JACQUES T. QUENTIN
+41 (0)79 768 90 48
jacquestquentin@gmail.com

BENOIT FORGEOT
Librairie Forgeot
4 rue de l'Odéon
75006 Paris
+33 (0)1 42 84 00 00
info@forgeot.com

Département international

MARGARET FORD
International Head of Group
Tél. : +44 (0)20 7389 2150

THOMAS VENNING
Head of Department
Books, London
Tél. : +44 (0)20 7389 2255

CHRISTINA GEIGER
Head of Department
Books, New York
Tél. : +1 212 636 2667

JAMES HYSLOP
Head of Department
Scientific Instruments
London
Tél. : +44 (0)20 7752 3205

cuisinier taillevent



Le GRAAL d'une BIBLIOTHÈQUE GOURMANDE et autres DÉLICIES

Le vocabulaire français de la bibliophilie contient un grand nombre de termes rares, curieux et insolites, qui sont fort bien connus des amateurs éclairés, mais qui restent en général des énigmes pour la plupart des gens.

À la liste de ces termes sortant de l'ordinaire, il faudra désormais en ajouter un tout nouveau : le crombrugghe. C'est ce qu'en rhétorique, on appelle une antonomase. Autrement dit : un nom propre devenant un nom commun. Genre apollon, tartuffe, poubelle, ampère, macadam ou bottin.

La définition de crombrugghe ? Un bibliophile qui possède tous les livres, ou presque, dans un domaine particulier. Crombrugghe vient ainsi de Pierre de Crombrugghe, aussi belge qu'Adolphe Sax, l'inventeur du saxophone ou Leo Baekeland, l'inventeur de la bakélite. Il a passé sa vie à réunir les livres sur la gastronomie et sur le vin, et il a veillé à ce qu'ils soient en édition originale, en bel état, bien complets, bien reliés. Un tour de force bibliophilique.

La collection constituée par l'amphitryon au fil de cinq décennies est réputée être la plus précieuse en mains privées pour ce qui est de la langue française.

Mais Pierre de Crombrugghe est allé plus loin encore : le bibliographe a tenté de répertorier tous les ouvrages parus en français sur la vigne, le vin et autres boissons alcoolisées, depuis le XV^e siècle jusques et y compris l'année 1900. Un corpus de près de quinze mille ouvrages accompagné de commentaires éditoriaux, historiques ou biographiques. Il est agrémenté de ses propres scolies, ce qui leur confère un attrait considérable et constitue une œuvre en soi – une œuvre dont, à ce jour, il n'existe aucun équivalent en français. Et que Pierre de Crombrugghe aimerait éditer rien que pour le plaisir, en tirage très limité, bien entendu, en espérant que chacun de ceux qui auront le bonheur de l'acquérir attrape à son tour, tôt ou tard, une crombrugghite aiguë. Quant à sa collection personnelle de plus de mille cinq cents ouvrages d'œnologie, elle constitue une somme quintessenciée qui mériterait de ne pas être dispersée : avis aux amateurs.

Le présent catalogue, qui offre un premier choix d'un peu plus de deux cents pièces, nous convie à une flânerie aux vertus apéritives : quelque vingt-cinq mille recettes glanées à travers cinq siècles de littérature culinaire. Y figure le graal de toute bibliothèque gourmande, le mythique *Viandier* incunabile illustré de Taillevent, escorté par une farandole d'autres délices.

On salive, on se régale. On rêve à chacun d'entre eux. Et on s'empresse d'inscrire le mot crombrugghe au dictionnaire de ses propres désirs.

Jean-Baptiste Baronian



1

[ALMANACH DU COMESTIBLE].

Almanach du comestible, nécessaire aux personnes de bon goût & de bon appétit... Paris : Desnos, [1778-1779].

Exemplaire de choix en maroquin de l'époque, parfaitement conservé, de cet ouvrage d'une grande rareté.

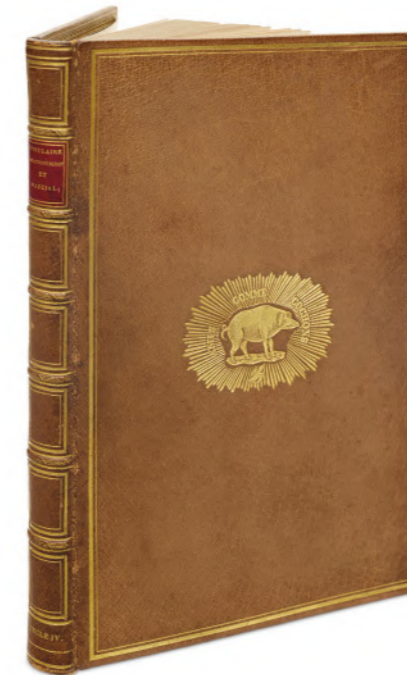
Chaque année, l'*Almanach* était mis à jour par un calendrier amovible placé à la fin du volume. C'est ainsi qu'il fut édité jusqu'en 1791, sans modification et sans date. Grimod de la Reynière s'inspira de l'ouvrage et en fit l'éloge dans le *Journal des gourmands* de 1807. Il est illustré d'un joli frontispice, une scène de festin, gravé en taille douce sur double page, par Desraie. Cet almanach "permanent" semble lié au *Gazetin du comestible et du consommateur* qui, en 1777-1778, prit le relais d'un périodique, publié pour la première fois en 1751, sous le titre de *Catalogue et almanach du goût et de l'odorat* (voir, *Livres en bouche*, 177 et 178). La seconde partie est précédée d'un Supplément de 56 pages : "contenant les noms et demeures des fournisseurs" avec la liste de marchandises parfois étrangères, et le détail des denrées. Six feuillets vierges sur papier bleuté reliés à la fin de l'ouvrage contiennent les "tablettes économiques" composées d'un papier sur lequel on peut écrire et effacer à volonté, "à l'aide d'un stylet minéral". Exemplaires répertoriés dans les collections publiques : 4 aux Etats-Unis ; 1 en Allemagne (Bamberg) et celui de la Bibliothèque de l'Arsenal en France. Vicaire, 18-19 ; *Livres en bouche*, 178 ; Grand-Carteret, *Les Almanachs français*, 1896, 591 ; Savigny de Moncorps. *Almanachs illustrés du XVIII^e siècle*, 1909, 25, pour cet exemplaire.

3 parties reliées en un volume in-12 (110 x 62 mm). Illustré d'un frontispice à double page (*cahiers C et D de la première partie brunis ; légères brunissures à la deuxième partie*). Reliure de l'époque : maroquin rouge, triple filet doré encadrant les plats, dos lisse orné, roulette dorée sur les coupes et en bordure intérieure, tranches dorées. *Provenance* : Vicomte de Savigny de Moncorps (1837-1915), membre de la Société des Bibliophiles français (ex-libris) -- Léon Lambert (ex-libris Deuzel).

A fine copy in contemporary red morocco.

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600



2

[ANNUAIRE AGATHOPÉDIQUE].

Annuaire agathopédique et saucial. Bruxelles : A. Labroue et compagnie, Cycle IV [1849].

Première et unique édition tirée à 350 exemplaires (n° 166) ; hors commerce. Elle est illustrée de vignettes gravées sur bois, dont le titre-frontispice par Louis Huard, d'inspiration paillard.

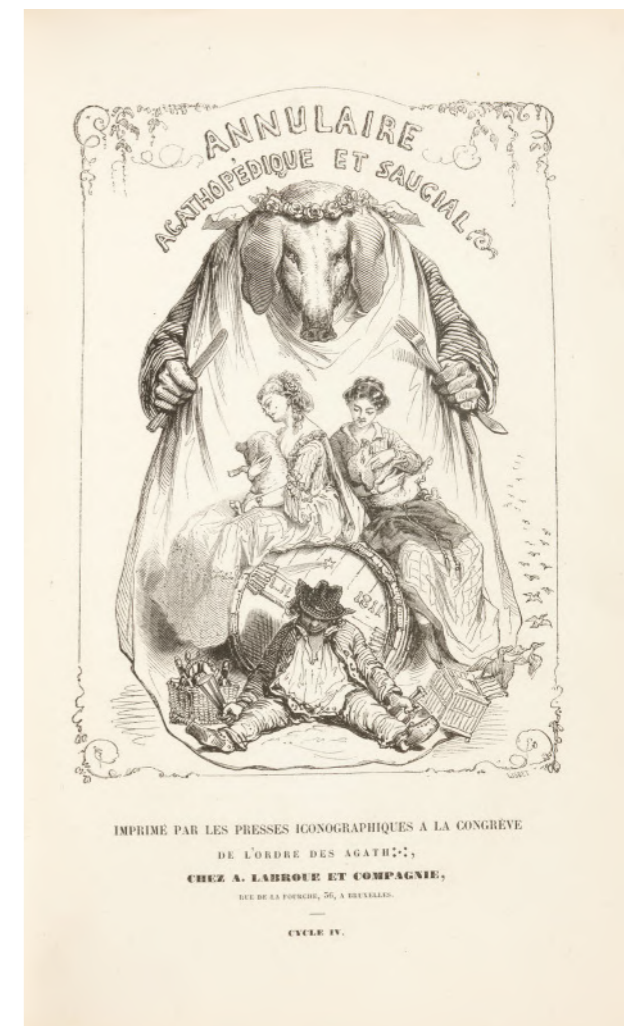
Curieux recueil en prose et en vers, d'intérêt hautement gourmand et non moins facétieux. C'est à Bruxelles, en 1846 et à l'initiative de l'archiviste et académicien Antoine Schayes, que fut fondée, « à l'abri des mouchards, du bruit, de la musique et autres commodités », la Société Pantechnique et Palingénésique des Agathopèdes. Elle tenait son nom du grec « agathos » et « podos » : Société des *Bons Enfants*, pour les hellénistes, mais des *Bons Pieds* [de cochon] pour les initiés. L'ordre, dont le Grand Maître portait le titre pompeux de *Grand Pourceau*, avait pour emblème le cochon et le canard ; sa devise était « Tout pour un canard » et le mot de ralliement des « Membres de la Ménagerie », tous « bons enfants », était : « Amis comme cochons ». Au cours de leur initiation, les futurs sociétaires se voyaient attribuer un patronyme animalier issu du *Roman de Renart* : Goupil le Renard, Tybert le Chat, Mouflart le Vautour, Jacquet l'Écureuil... Parmi les Agathopèdes, on relève les noms de personnalités belges très connues : Antoine Schayes, qui portait le titre de Grand Maître, le peintre et chansonnier Félix Bovie, l'écrivain Charles De Coster, le graveur et aquafortiste Félicien Rops, le mathématicien et astronome Adolphe Quételet ou encore le réputé relieur bruxellois, Josse Schavye, qui a magnifiquement établi le présent exemplaire. On y trouve aussi des hôtes de marque comme Grimod de La Reynière et Alexandre Dumas, qui s'était réfugié à Bruxelles suite à une sentence de prise de corps. Au cours de son séjour il découvrit l'existence de cette géniale association et sollicita son admission. Le 15 janvier 1852, il fut reçu en grande pompe sous le nom de *Pyrope l'Escarboucle*, variété d'oiseau-mouche qui fait allusion à ses origines antillaises.

Grand in-8 (228 x 148 mm). 4 pages de musique gravée. Illustré d'un titre-frontispice et de vignettes gravées sur bois. Reliure en peau de truie havane clair, double filet doré encadrant les plats, au centre, large fer doré présentant un cochon auréolé, dos à six nerfs fileté or, pièce de titre rouge, roulette dorée sur les coupes, large dentelle intérieure dorée, tranches ciselées et dorées (*petits frottements aux charnières*).

First and only edition. A fine copy in a contemporary binding.

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800





3

3

[ANGUILBERT, Théobald ?].

Mensa philosophica, optime custos valitudinis studiosis juvenibus apparatus non minus sententiarum gravitate conducibilis... Paris : François Regnault, 27 octobre 1509 [Anno domini. 1509. Sexto kalen(das) Nove(mbris)].

Impression parisienne post-incunable de ce Banquet philosophique et gastronomique.

Parfois attribué à Michael Scott, l'ouvrage serait en réalité de Théobald Anguilbert, docteur en médecine formé à l'université de Paris au XIII^e siècle, qui revendique une ascendance irlandaise : « Hyberniensis ». Traduit en anglais au XVII^e siècle sous le titre de *The Philosopher's banquet*, ce traité médiéval aborde la diététique et les plaisirs de la table. La quatrième et dernière partie porte sur les propos d'après-repas : anecdotes sur le mode de la facétie et considérations sur les rêves, les enfants, les voleurs, le clergé, etc.

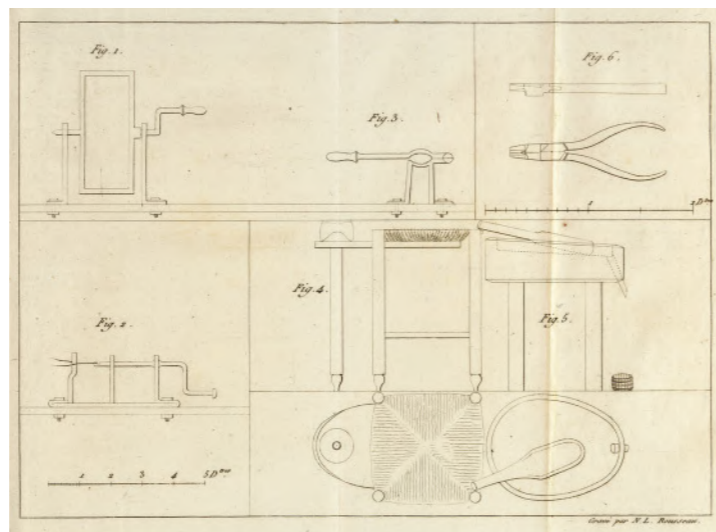
La première partie traite de l'appétit, de l'heure et du nombre de repas, de leur ordonnance. On relèvera aussi les *Quaestiones de vino* (f. 29-verso du f. 30) : faut-il se soûler une fois par mois, ainsi que le recommande Avicenne ? Suivent douze autres questions : pourquoi les buveurs de vin coupé souffrent-ils davantage que les adeptes du vin pur ? Pourquoi certains vins entraînent-ils des maux de tête ? Vicaire, 778 ; Simon, *Bibliotheca gastronomica*, 115-117 ; *Inventaire chronologique* I, p. 304, n° 10 (2 exemplaires cités : Lille et British Library) ; Bagnasco, *Catalogo Bing*, n° 1282 ; Oberlé, *Fastes*, 49 (édition vénitienne de 1514) ; Sarton, *Introduction To The History of Science* II, 1931, 580 (réfutation de l'attribution à M. Scott).

Petit in-8 gothique (133 x 92 mm). A-F^oG⁴ ; L ff., (2 ff.). Grande marque typographique de François Regnault sur le titre (*feuille* G3 en fac-similé. *Petites restaurations angulaires ou en pied aux ff. A4, A5, E6, E7, F2, F4, F7, G1, G2 et G4.*) Reliure signée D. Jaquillard : maroquin havane, dos lisse orné de deux fleurons dorés et titre en long à froid, tranches dorées, étui.

A rare early Parisian edition of the *Mensa philosophica*.

€1,200-1,500

US\$1,300-1,600
£1,100-1,300



4

4

APPERT, Nicolas (1749-1841).

L'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales. Paris : chez Patris et Cie, 1810.

Une invention capitale : la boîte de conserve. Édition originale.

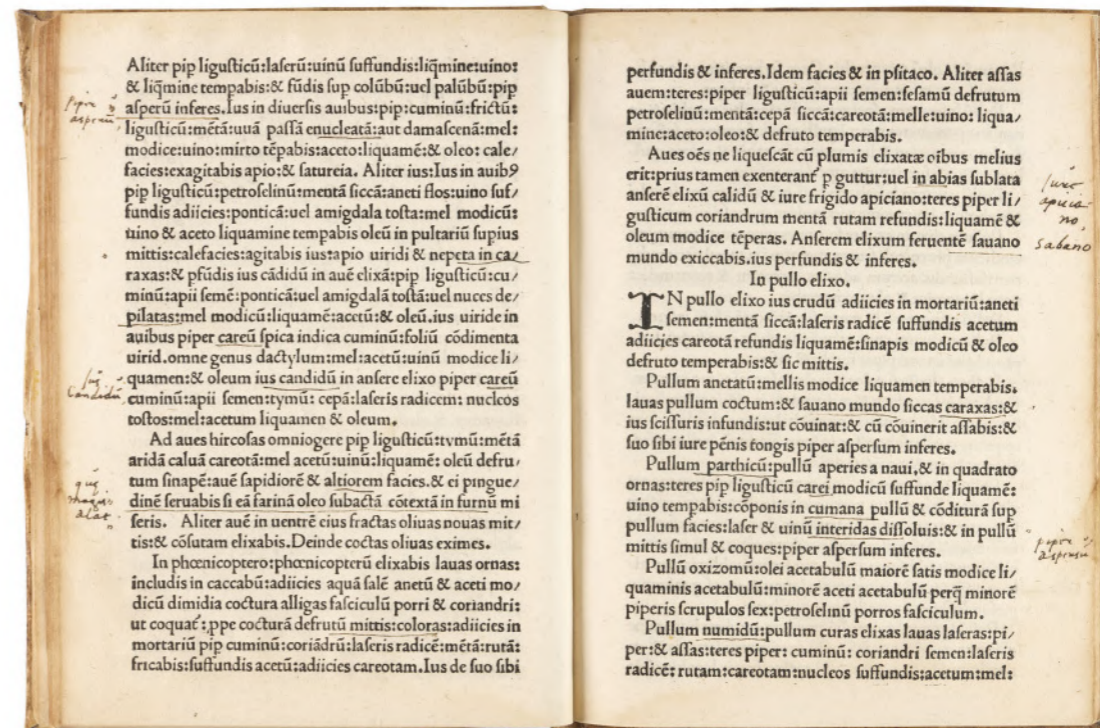
Cuisinier-confiseur, Nicolas Appert est l'inventeur, en 1795, de la boîte de conserve et du procédé de stérilisation des aliments par la chaleur à l'abri de l'air, cinquante ans avant les travaux de Pasteur. En 1802, il avait installé à Massy, avec une cinquantaine d'ouvriers, la première usine de conserves au monde. Renonçant à prendre un brevet, Appert publie *L'Art de conserver* et divulgue la technique de l'"appertisation", que le Gouvernement impérial couronna d'un prix de 12 000 francs. Honoré du titre de "bienfaiteur de l'humanité" par les Anglais, il meurt ruiné et son corps est jeté à la fosse commune. La seconde partie de l'ouvrage donne de nombreuses recettes destinées à la conservation : potages (il est aussi l'inventeur du bouillon en cubes), légumes, sauces, fruits, viandes... Bel exemplaire, revêtu de la signature autographe d'Appert au verso du faux titre. *En français dans le texte*, 1990, 220 ; Vicaire, 34 ; Cagle, 34 ; Oberlé, *Fastes*, 184 ("extrêmement rare").

In-8 (215 x 137 mm). Illustré d'une planche dépliant, gravée en taille-douce par N.L. Rousseau, représentant plusieurs outils et accessoires utilisés pour le bouchage des conserves. Non rogné, sous couverture d'attente (*quelques piqûres et rousseurs éparses, légers reports de la signature*). Emboîtement de Loutrel.

First edition, untrimmed, as issued, of Appert's landmark work on the preservation of food by canning, forerunning Pasteur's discoveries. This 1810 publication was the first book to explain the principle of canning. Appert chose not to patent it, and did not financially profit from his discoveries.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



5

APICIUS.

De re coquinaria libri decem. Venise : Bernardino Vitali, [c. 1498-1500].

L'art culinaire de la Rome impériale.

Deuxième édition. Elle reprend l'édition princeps (Milan, 1498), elle-même fondée sur un manuscrit carolingien copié à Tours durant le IX^e siècle (Biblioteca Vaticana). Bel incunable orné de lettrines à sujets floraux gravés sur bois. Il est issu de l'officine de Bernardino Vitali qui exerça à Venise de 1494 à 1539. On remarque que les X Livres de l'ouvrage ont conservé leurs titres grecs rendus par une graphie latine.

Le *De re coquinaria*, ou *De l'art culinaire*, est l'ancêtre des traités en Occident. Il fascina les lettrés de la Renaissance, leur révélant les goûts et les plaisirs de la table au temps d'Apicius, ami de Tibère, célèbre pour ses extravagances de gourmet rapportées notamment par Pline. De fait, le traité placé sous l'autorité d'Apicius est un recueil de plusieurs centaines de recettes compilées à la fin du IV^e siècle et donc modifiées au fil de générations successives (Gernon, *Une Affaire de Goût*, Lilly Library, 1983, n° 36). Le cuisinier Renzo Pedrazzini s'est ingénié, avec le soutien du CNRS, à restituer des recettes d'Apicius en décryptant les termes antiques tout en renouant avec les ingrédients originels. Cuisine à base d'huile d'olive et de miel, relevée par le fameux *garum*, issu d'intestins de poissons macérés dans le sel, puis exposés au soleil – proche du nuoc-mâm asiatique. À lui seul, le vin de columelle, un vin blanc servi très frais, marie quatorze épices...

perfundis & inferes. Idem facies & in psitaco. Aliter affas auem: teres: piper ligusticū: apii semen: fescamū defrutum petroselinū: mentā: cepā: siccā: careotā: melle: uino: liqua: miter: aceto: oleo: & defruto temperabis.

Aues oēs ne liquecāt cū plumis elixat: oibus melius erit: prius tamen exenterat p guttur: uel in abias sublata anferē elixū calidū & iure frigidō apiciano: teres piper li / gulticum coriandrum mentā rutam refundis: liquamē & oleum modice tēperas. Anferem elixum ferentē sauano mundo exiccabis: ius perfundis & inferes.

In pullo elixo. In pullo elixo ius crudū adiciēs in mortariū: aneti semen: mentā siccā: laferis radicē suffundis acetum adiciēs careotā refundis liquamē: sinapis modicū & oleo defruto temperabis: & sic mittis.

Pullum anetatū: mellis modice liquamen temperabis. lauas pullum coctum: & sauano mundo siccas caraxas: & ius scilicet infundis: ut cōuinat: & cū cōuinerit affabis: & suo sibi iure pēnis fongis piper asperfum inferes.

Pullum parthicū: pullū aperies a nauī, & in quadrato ornas: teres piper ligusticū: carei modicū suffunde liquamē: uino temperabis: cōponis in cumana pullū & cōditurā sup pullum facies: lafer & uinū interidas dissolis: & in pullū mittis simul & coques: piper asperfum inferes.

Pullū oxizomū: olei acetabulū maiore fati modice li / quamini acetabulū: minore ceti acetabulū perq̄ minore piperis scrupulos sex: petroselinū porros fasciculum.

Pullum numidū: pullum curas elixas lauas laferas: pi / per: & affas: teres piper: cuminū: coriandri semen: laferis radicē: rutam: careotam: nucleos suffundis: acetum: mel:

L'exemplaire ne renferme pas l'opuscule grammatical de Suétone annoncé au titre. Pour une fois, Brunet est pris en défaut. Il indique que la présente édition, non datée, est peut-être antérieure à la princeps, ajoutant qu'elle ne contient que le traité d'Apicius. L'exemplaire Westbury-Schraemli-Oberlé infirme l'assertion, étant doté des huit derniers feuillets requis.

Brunet I, 343 ; Notaker, *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700*, 1002.3 ; Vicaire, 29 ; Bagnasco, *Catalogo Bing*, n° 76 ; Westbury, *Catalogue*, 1965, n° 25 ; Oberlé, 4 ; *Gesamtkatalog der Wiegendrucke* II, 1968, n° 2268 ; Goff, A-922 ; ISTC ia00922000 ; BMC V, 550 : l'exemplaire de la British Library ne contient pas les huit derniers feuillets. Manque à la BnF.

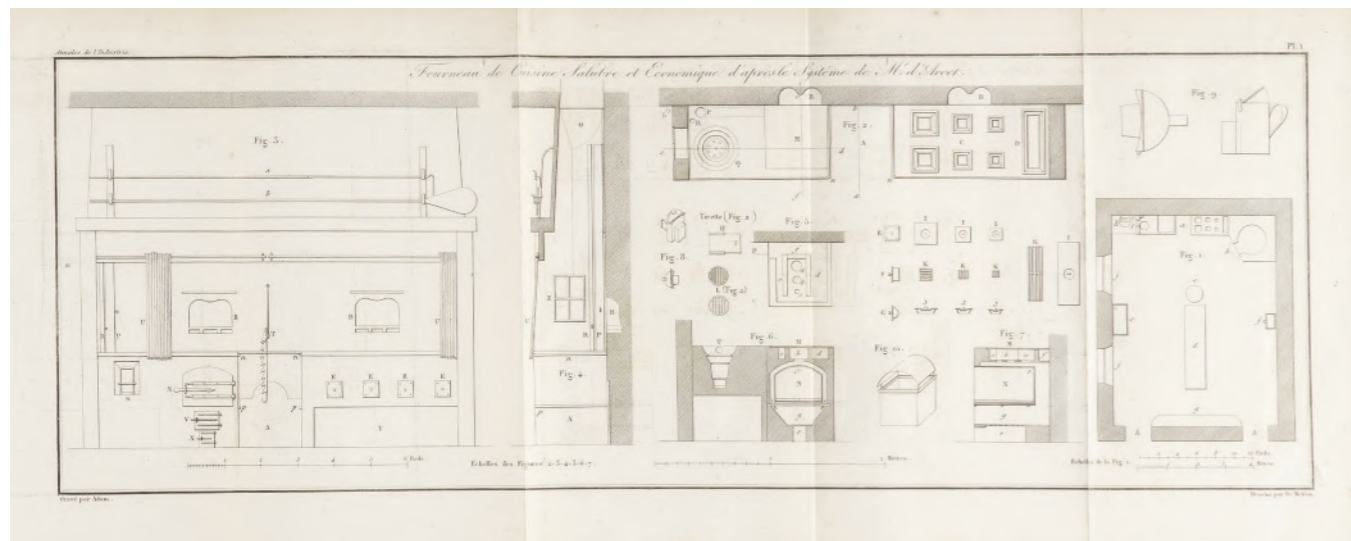
In-4 (195 x 145 mm), caractères romains de (32) ff. sur 40, signés a-h^o (*mouillure marginale dans l'ensemble du volume*). Vélin souple ancien de réemploi. Provenance : annotations latines de l'époque au titre, et en marge dans le reste du volume.

Second edition of this collection of Roman cookery recipes, published just after the 1498 Milanese editio princeps. This copy is preserved in a re-used, contemporary vellum binding.

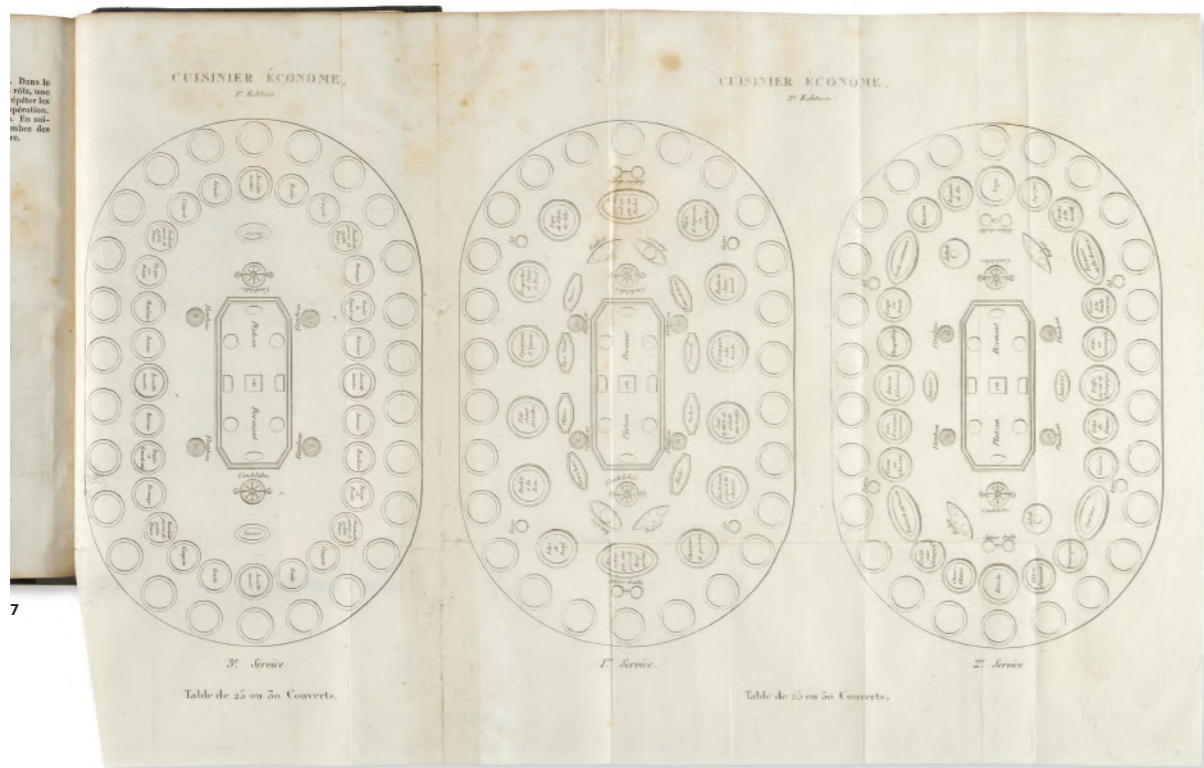
€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700

*Marthalis h 3 epigra.
Dederas apin bis luventis ventu
ped ad huc superat centis ab lacu
Hoc hi gravatus ne fumerq et sibirij fens
puma venem potione duply
nil est apin ab quibus fumer*



6



7

6

ARCET, Jean-Pierre-Joseph d' (1777-1844).

Description d'un fourneau de cuisine construit de manière à pouvoir y préparer toute espèce d'aliment sans être incommodé par la vapeur du charbon, par la fumée du bois ou par l'odeur désagréable qui se répand ordinairement dans les cuisines lorsqu'on y fait griller de la viande ou du poisson... Paris : Bachelier, 1821.

Tiré à part des Annales de l'industrie nationale et étrangère.

Chimiste et inventeur de nombreux procédés industriels, Jean-Pierre-Joseph d'Arcet fut nommé en 1810 au Conseil d'hygiène publique et de salubrité de Paris. En 1818, lors de recherches pour l'assainissement des ateliers de doreurs, il constate que « l'insalubrité de nos cuisines était la cause d'accidents beaucoup plus fréquents et peut-être plus graves que ne sont ceux que les doreurs éprouvent dans les ateliers mal construits... ». Dès lors, il s'emploie à y remédier, et produit en 1821 au Conseil de salubrité un mémoire sur cette question. Jugé d'un grand intérêt, ce mémoire est rapidement publié dans les *Annales de l'industrie...* avant de faire l'objet de ce tiré à part. Vicaire, 249 (à la date erronée de 1822).

Fascicule in-8 (206 x 130 mm). Illustré de 2 planches dépliantes gravées par Adam d'après Moléon. Reliure signée J. Faki : demi-basane havane à coins, dos lisse, tête dorée, couverture muette rose conservée. *Provenance* : cachet du Séminaire des Missions étrangères sur le titre.

Offprint from the Annales de l'industrie nationale et étrangère.

€400-600

US\$430-640
£360-530



8

7

ARCHAMBAULT.

Le Cuisinier Économique, ou Éléments nouveaux de cuisine, de pâtisserie et d'office... Paris : à la Librairie du commerce, chez Renard, 1825.

Troisième édition de ce livre, publié à titre posthume.

Il est décrit, par son propre auteur, comme un "ouvrage indispensable aux maisons somptueuses comme aux tables les plus simples, à la ville et à la campagne", qui se fixe pour quête "la nécessité de traiter d'une manière distinguée les personnes qui [honorent une] maison, sans leur imposer une trop forte dépense". Ainsi, indique Archambault, "j'ai trouvé qu'il est des soins, des procédés qui suppléent à la dépense, et auxquels la dépense même ne peut suppléer" (préface). Sa copieuse liste de recettes est suivie d'une notice sur les vins, "la boisson la plus salubre et la plus généralement recherchée dans tous les pays", par A. Jullien. Bitting, 15 ; Cagle, 42 ; Oberlé, *Fastes*, 199 ; Vicaire, 37.

In-8 (206 x 126 mm). Illustré de 3 planches dépliantes, donnant 5 plans de tables (*restauration verticale au verso de la 3e, sur toute sa hauteur; manque à l'angle inférieur droit de la p. 3, rousseurs et mouillures, tâches brunes en marge extérieure de la p. 67; feuillets paginés 141-142 et 143-144 plus courts de marge extérieure*). Reliure de l'époque : demi-basane verte, dos lisse, gardes de papier marbré, tranches jaspées.

Third edition of this posthumous publication, gathering many recipes.

€400-600

US\$430-640
£360-530

8

ARNAY, Jean Rodolphe d' (1710-1765).

De la vie privée des Romains. Lausanne : s.n., 1760.

Exemplaire relié à l'époque en maroquin rouge, aux armes de Jacques de Flesselles.

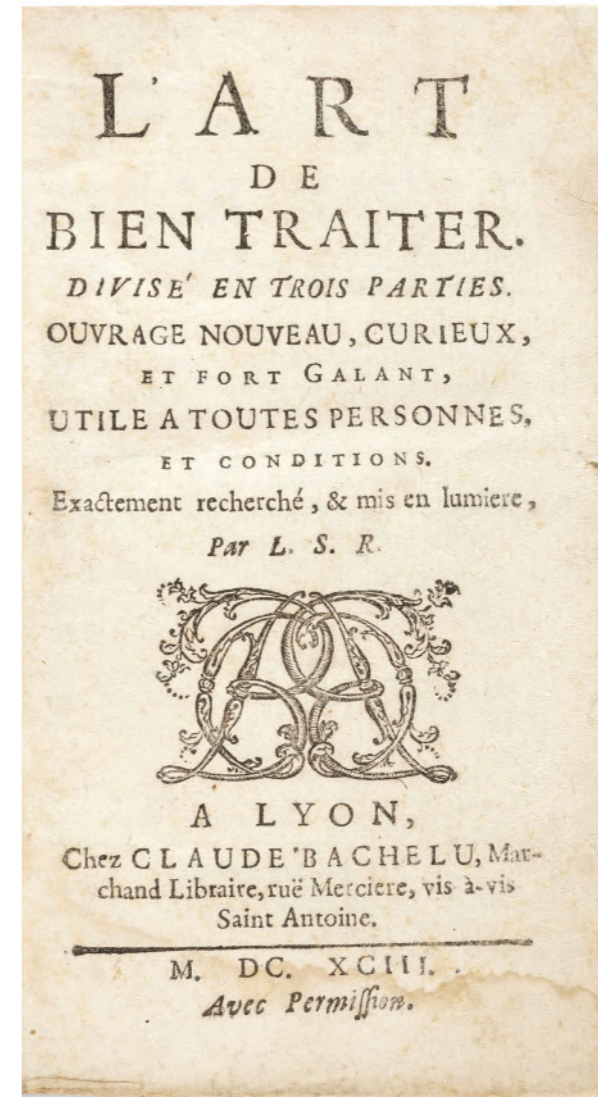
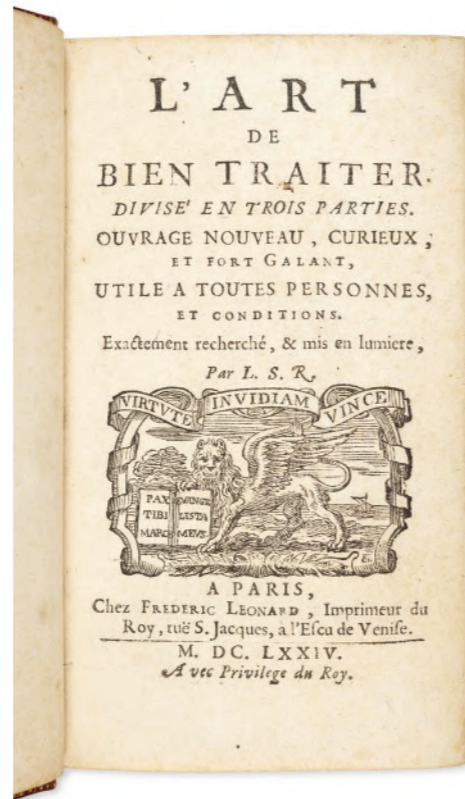
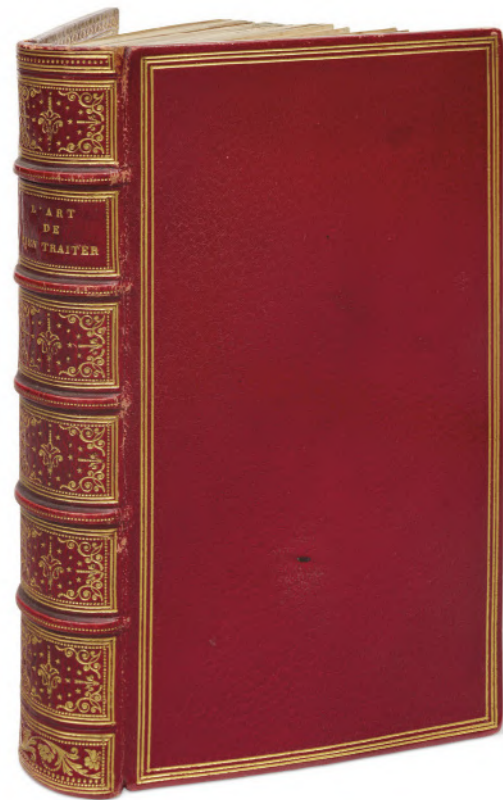
Le troisième chapitre de l'ouvrage est consacré à l'alimentation et aux usages dans ce domaine des Romains de l'Antiquité. L'auteur, professeur d'Histoire et de Belles-Lettres à l'Académie de Lausanne, fonde sa description sur celles des sources de l'époque, "laissant donc à part le déjeuné et le gouté, qui n'étoient gueres que pour les enfans & les artisans ; je dis que les auteurs, tant Grecs que Latins, qui ont parlé des usages de l'ancienne Rome, ont tous fait mention du diné". Il s'attache ainsi à décrire les repas, leurs habitudes de consommation de nourriture et de vin, mais aussi la disposition de leur tables et la manière de prendre place. Exemplaire ravissant en maroquin rouge de l'époque aux armes de Jacques de Flesselles (1721-1789), conseiller d'État et dernier prévôt des marchands de Paris, décapité le 14 juillet 1789.

In-12 (144 x 87 mm). Titre imprimé en rouge et noir. Reliure de l'époque : maroquin rouge, armes de Jacques de Flesselles au centre des plats (O.H.R., pl. n° 1870, fer n° 1), triple filet doré en encadrement, dos à nerfs et caissons ornés, filet doré sur les coupes, gardes de papier marbré, tranches mouchetées (*discretes restaurations aux coiffes, frottements aux coupes et coins, légers frottements aux plats*). *Provenance* : Jacques de Flesselles (reliure aux armes) ; au verso de la contregarde, indication manuscrite de l'époque : "Tabl. 83/ N°1704" ; Kilian Fritsch (vente 1993, n°7).

A fine copy, bound in contemporary morocco stamped with the gilt arms of Jacques de Flesselle, the last provost of the merchants of Paris, beheaded on 14th July 1789. The book itself notably studies the ways Ancient Romans cooked, ate, and held receptions.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



9

[L'ART DE BIEN TRAITER].

L'Art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile a toutes personnes, et conditions. Exactement recherché, & mis en lumiere, Par L.S.R. Paris : Chez Frédéric Léonard, Imprimeur du Roy, rue S. Jacques, à l'Escu de Venise, 1674.

Édition originale partagée entre deux libraires parisiens : Jean Du Puys et Frédéric Léonard. Au titre, les initiales L.S.R. désigneraient *le sieur Robert* (d'après Barbier) ou bien, selon une note portée dans le second exemplaire Pichon, *le sieur Rolland*, officier de bouche de la princesse de Carignan.

Manifeste de la cuisine au Grand Siècle et "traité de gastronomie" avant l'heure.

L'Art de bien traiter rend compte d'un renouvellement du discours traditionnel de la culture culinaire française, voire occidentale. Malgré une carrière éditoriale discrète (deux éditions seulement), il s'imposa au XVII^e siècle en prônant des recettes fondées sur une esthétique du naturel : respecter *le goust véritable des choses*. Bien plus, l'auteur inaugure un débat de fond sur ce qu'il nomme "le bon goust" qu'il entend régenter, non sans polémique.

Avec Bonnefons, La Varenne et Massialot, ce qu'on appellera bientôt *la cuisine française* ne désigne pas autre chose que "la civilisation du goût" selon l'expression de Jean-Marc Chatelain. L'auteur "bouleverse moins les innovations de La Varenne qu'il ne les radicalise et les systématisé : essor décisif de la cuisine au beurre [...] rejet des saveurs trop épicées, séparation nette du salé et du sucré, recours aux cuissons courtes" (*Livres en bouche*, p. 141). Par exemple, il recommande l'huile de Nice et les vinaigres d'estragon ou de framboise. Une place signalée revient à l'art de servir, au décorum de la table, et aux repas de fête que sont les collations, soupers et ambigus. Au total, 250 recettes. On trouve reliée à la fin, une table manuscrite "de toute sorte de mets": 4 pages sur 3 feuillets.

Remarquable exemplaire en maroquin signé de Georges Trautz. Une des perles de la collection gastronomique du baron Pichon : seul exemplaire cité par Brunet et Vicaire.

Brunet *Supplément* I, 69 ; *Livres en bouche*, 115 ; Vicaire, 43 et 891 ; Notaker, 628 : trois exemplaires en France ; Cagle, 407-408 : quatre exemplaires aux États-Unis ; Arnt/Horn, 186 : classé sous Robert.

In-12 (159 x 89 mm). (*Les feuillets B5-B8 proviennent d'un autre exemplaire.*) Reliure signée de Trautz-Bauzonnet : maroquin rouge, triple filet doré encadrant les plats, dos à nerfs orné de petits fers, coupes filetées, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrures. Sont reliés *in fine*, trois feuillets manuscrits constituant un index. *Provenance* : Baron Pichon (cat. 1869, n° 277 : "Bel exemplaire d'un livre rare et curieux.") ; Édouard Moura (ex-libris ; cat. 1923, n° 149).

A very attractive copy, one of the major books from the library of the Baron Pichon. This copy is the only one from this edition mentioned by Brunet and Vicaire.

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
£5,400-7,100

10

[L'ART DE BIEN TRAITER].

L'Art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux et fort galant, utile a toutes personnes et conditions. Exactement recherché, & mis en lumiere. Par L.S.R. Lyon : Claude Bachelu, 1693.

Seconde et dernière édition ancienne, plus rare encore que l'édition originale parisienne de 1674 - au point que Vicaire ne la mentionne pas - elle rend compte de la fortune éditoriale plutôt restreinte du texte matriciel ; il n'y en aura pas d'autres. À l'exception de quelques éléments décoratifs (marque typographique, bandeau, lettrine et cul-de-lampe), l'édition lyonnaise reproduit à l'identique l'originale. Six ou sept exemplaires seulement sont connus, dans les collections publiques ou privées : BnF, BM d'Angers, Lilly Library à Bloomington, Harry Schraemli de Lucerne (cat. 1971, n° 420), Theodore Drexel (cat. 1891, n° 1115), Huchet (cat. 23, n° 44bis).

L'Art de bien traiter incarne la mutation de la culture culinaire opérée en France au XVII^e siècle. 250 recettes expriment une esthétique du naturel et le respect du *goust véritable des choses*, non sans polémique. Notaker, n° 628.3 : trois exemplaires cités ; Cagle, n° 409 : deux exemplaires cités ; Merland & Parguez, *Répertoire bibliographique des livres imprimés en France au XVII^e siècle*. Lyon. XVIII, 1993, p. 10, n° 9 (le présent exemplaire est le seul cité).

In-12 (152 x 85 mm). (*Exemplaire bien conservé malgré une mouillure claire au pied d'environ la moitié du volume ; première garde renouvelée.*) Reliure du XVIII^e siècle : basane marbrée, dos à nerfs orné, tranches jaspées.

Second edition, somehow even rarer than the first edition. Only six or seven copies are known, in private collections and institutional holdings.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



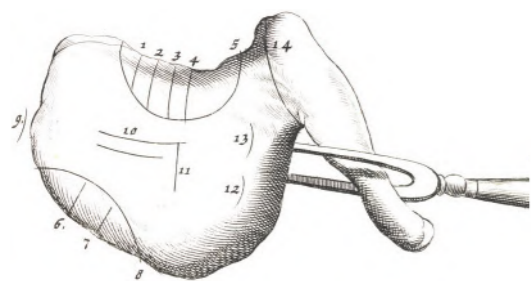
11

[ART DE TRANCHER - SWEERTS, Hieronymus (1629-1696)].

De cierlycke voorsnydinge aller tafel-gerechten. Amsterdam : Hieronymus Sweerts, 1664.

Édition originale et premier tirage.

Exemplaire de premier état, dont la préface n'est pas encore signée des initiales de l'auteur, marchand de livres et d'images. Hieronymus Sweerts (1629-1696), libraire, graveur et poète, témoigne en préface que c'est par émulation qu'il a voulu donner à ses compatriotes ce traité, à l'instar de ceux utilisés par les Italiens, Allemands et Français. De fait, la suite des planches qu'il a sans doute gravées lui-même est issue du fameux *Il Trinciante* de Matthias Giegher (Padoue, 1621), source vive de tout l'art de trancher européen des XVII^e et XVIII^e siècles. Il annonce la publication d'une seconde partie, consacrée à l'art de trancher les fruits, qui n'a jamais vu le jour. Il se targue de faire connaître comment découper dans l'assiette et sans fourchette, ce qui, selon lui, n'a jamais été pratiqué auparavant.



L'art de trancher illustré de 32 planches gravées sur cuivre.

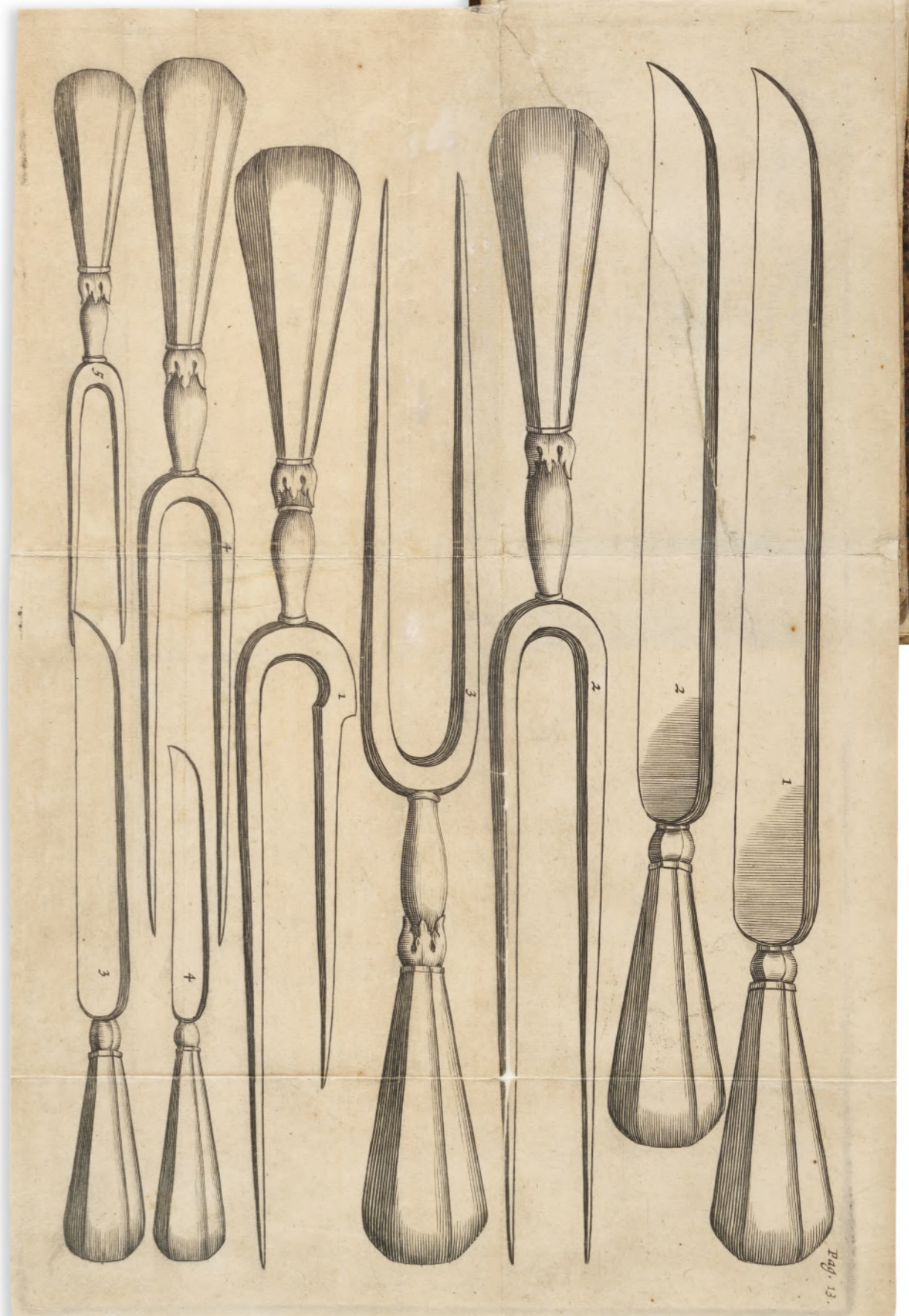
La suite hors texte est précédée d'un remarquable titre-frontispice figurant une table dressée où le maître de maison admire la dextérité de son officier de bouche, découpant une volaille *in alto*. La première planche est repliée (couteaux et fourchettes) et deux planches portent chacune deux compositions. Il donne à voir, poule, dinde, faisan, canard, oie, tête de sanglier, tête de veau, cuissot d'agneau, jambon, homard, perche, brochet, artichaut, tarte, et pâte en croûte, entre autres. Édition originale peu commune : OCLC recense en institutions publiques cinq exemplaires aux Pays-Bas et celui de la British Library ; les exemplaires datés par erreur 1660 sont des réimpressions postérieures à 1668. Il en va de même pour l'exemplaire Marcus Crahan, présenté comme l'édition originale. Vicaire, 870-871 ; Bitting, 530 ; Cagle, 1080 ; *116 Uncommon Books on Food and Drink*, 33 ; Landwehr, n° 17.

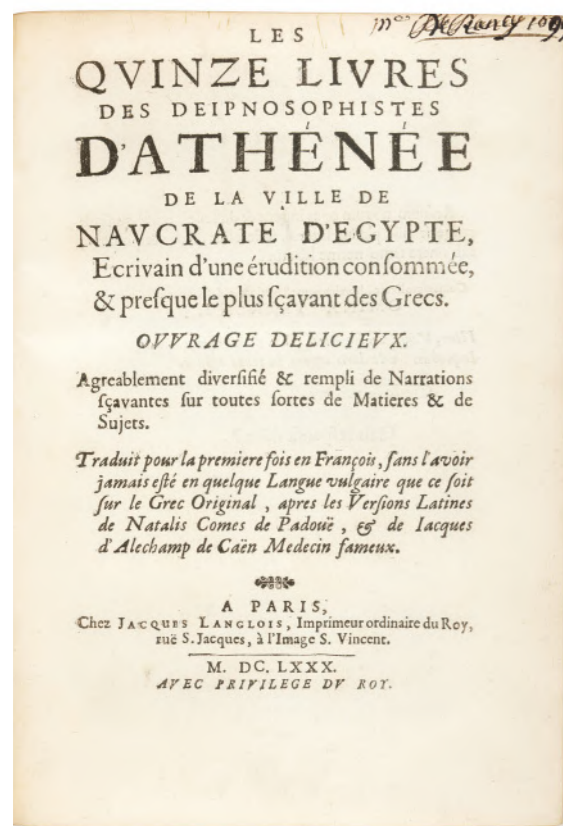
Petit in-8 oblong (90 x 138 mm). Illustré d'un frontispice, de 32 planches hors-texte dont une dépliant, et de culs-de-lampe gravés (*bruni*, tâches éparses, titre restauré, déchirure restaurée sur la planche dépliant, planche précédant le feuillet F2 restaurée, feuillet E1 déchiré restauré en marge, déchirure avec manque au coin supérieur des feuillets C5 et D2 et au coin inférieur du feuillet F1, trou en marge supérieure du feuillet C5). Reliure moderne : bradel demi-vélin. Provenance : Hamouqu (?) (ex-libris manuscrit au titre).

First edition of this richly illustrated treatise on the art of meat carving.

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
£5,400-7,100





12
ATHÉNÉE DE NAUCRATIS (né vers 170).

Les Quinze Livres des deipnosophistes d'Athénée... Paris : Jacques Langlois, 1680.

Première et unique édition de la traduction de l'abbé de Marolles, publiée à ses frais : "La première et l'unique qui en ait été composée jusques icy en quelque langue vivante de l'Europe que ce soit", précise-t-il. N'ayant pas trouvé d'éditeur, l'abbé avoue en préface au duc de Montausier, dédicataire de l'ouvrage, non sans aplomb : "... J'ai été assez hardi pour accomplir mon dessein dans un désir honnête, d'entreprendre cette édition si hasardeuse pour vingt cinq exemplaires seulement..." La fable d'un tirage limité à 25 exemplaires est controvérsée ; la preuve en est que bon nombre des exemplaires furent retirés de la vente et détruits par l'abbé fort dépité par le peu de succès de l'ouvrage.

Le Banquet des savants : un trésor d'érudition sur la gastronomie antique.

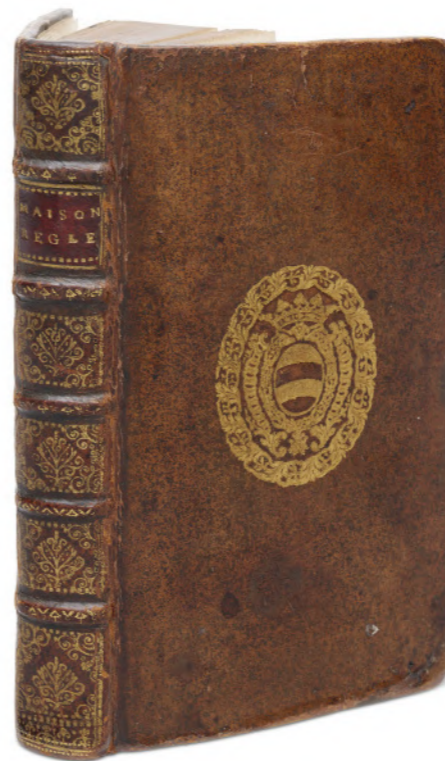
Originaire d'Égypte, sans doute fixé à Rome dès le règne de Marc Aurèle (fin du II^e siècle), l'auteur des *Deipnosophistes* ("Le Banquet des savants") est une mine inépuisable d'informations pour ce qui est de la *gastrologia* ou *gastronomia* ; l'*Art de régler l'estomac*. Philosophes, médecins et artistes échangent dans le cadre d'un banquet des remarques érudites et des anecdotes sur les mœurs. On y découvre des noms de gourmets ou de cuisiniers, tels Archestrates ou Apicius, on y décrit la qualité des mets et des vins. Athénée cite les noms de quelque 700 auteurs et près de 1 500 ouvrages perdus aujourd'hui. Brunet I, 536 ; Vicaire, 51 ; Simon, BG, n° 146 ; *Livres en bouche*, p. 77 ; Peignot, *Répertoire des bibliographies spéciales*, 1810, pp. 9-10 ; édition non citée par Conlon.



Fort in-4 (248 x 175 mm). Illustré d'un portrait de Marolles à pleine page gravé sur cuivre par Nanteuil et de 2 figures sur bois dans le texte (*restauration angulaire au f. 2E1, quelques soulignements au crayon*). Reliure du XIX^e siècle : maroquin rouge à long grain, filets dorés et à froid en encadrement, fleurons d'angle, dos finement orné, double filet doré sur les coupes et en bordure intérieure, tranches dorées (*charnières un peu frottées*). Provenance : De Rancy, 1699 (ex-libris manuscrit sur le titre) ; Elie Croué (ex-libris) ; Maurice Curnonsky (ex-libris).

First and unique edition of the French translation, undertaken by Michel de Marolles, known as the abbé de Marolles, a prolific translator also renowned for his collection of old master prints.

€1,200-1,800 US\$1,300-1,900
 £1,100-1,600



13
AUDIGER, Nicolas.
La Maison réglée, et l'art de diriger la maison d'un grand Seigneur, et autres, tant à la Ville qu'à la campagne... Paris : Michel Brunet, 1700.

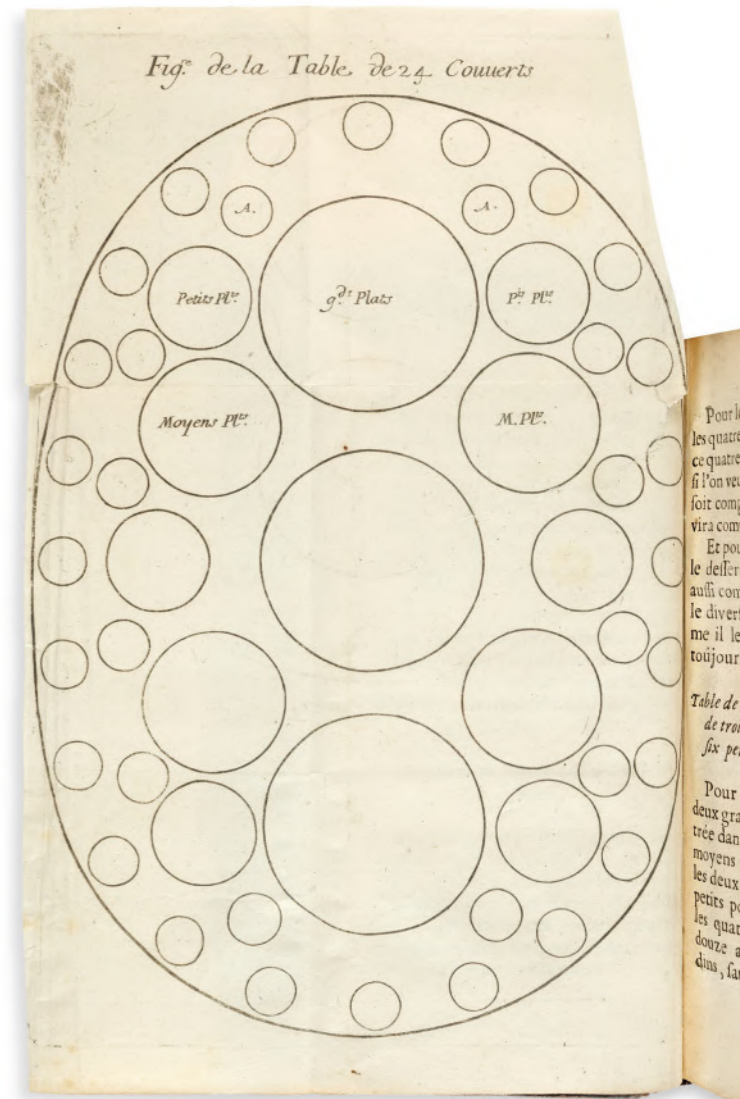
La tenue d'une maison au Grand Siècle : un manuel pratique. Exemplaire aux armes du comte d'Hoym.

Deuxième édition. Dans la première partie, le lecteur pourra ainsi découvrir des estimations des coûts du personnel de maison, des domestiques, des écuries, de la table. Plus loin dans l'ouvrage, les tâches allouées à chaque membre du personnel de maison - maître d'hôtel, intendant, aumônier, jardinier, cuisinière, nourrice - sont détaillées. Les indications pour dresser et agencer les tables sont illustrées de six planches dépliantes. La seconde moitié de l'ouvrage est consacrée à la cuisine, avec force recettes de pâtisseries, de confitures ou encore de liqueurs. Bitting, 19 ; Cagle, 50 (pour l'édition donnée par Le Gras à la même date) ; Vicaire, 53.

In-12 (165 x 91 mm). Illustré de 6 planches dépliantes (*déchirure réparée au verso de la quatrième planche, travail de vers restauré dans l'angle inférieur droit des 6 premiers cahiers, quelques salissures et brunissures marginales*). Reliure de l'époque : veau jaspé, armes du comte d'Hoym au centre des plats, dos à nerfs et caissons richement ornés, pièce de titre en maroquin rouge, filet doré sur les coupes, tranches rouges (*usures, restaurations aux coiffes, coupes et coins, griffure au plat inférieur*). Provenance : Charles-Henri, comte d'Hoym (1694-1736 ; reliure aux armes, *Catalogus librorum bibliothecae illustrissimi viri Caroli Henrici Comitis de Hoym*, 1738, n° 988) -- prince Adalbert de Bavière (1886-1970 ; ex-libris sur le contreplat).

Copy bound with the arms of the Count of Hoym. A major source for studying the organization and functioning of a household in the 17th century.

€2,000-3,000 US\$2,200-3,200
 £1,800-2,700





14

14

[AUDOT, Louis-Eustache (1783-1870)].

La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou La Nouvelle Cuisine économique; Précédée d'Observations très-importantes sur les soins qu'exige une Cave, et d'une Instruction sur la manière de servir à table, et sur la Dissection des viandes. Paris : Audot, 1818.

Très rare édition originale, parue anonymement, de cet ouvrage « aussi classique que populaire » (Vicaire).

Louis-Eustache Audot, libraire et éditeur parisien, donne ici un manuel rapidement célèbre et souvent réimprimé au XIX^e siècle, « particulièrement destiné à celui qui fait sa demeure ordinaire à la campagne, ainsi qu'aux mères de famille, [...] en réunissant en un seul corps les procédés les plus utiles et les plus économiques... » (*Avant-propos*). Soucieux de penser à tous, il illustre son ouvrage de planches de découpes et de présentation des viandes, afin de venir en aide « aux jeunes filles sur lesquelles [les mères] se reposent souvent du soin de faire les honneurs de la maison ». Dès la seconde édition, l'année suivante, apparaissent les initiales de l'auteur L.-E.-A. sur la page de titre, mais ce n'est qu'à partir de 1860 que son nom complet est mentionné. Barbier, I, 827 ; Cagle, 52 ; Maggs, 375 ; Oberlé, *Fastes*, 179 ; Vicaire, 54.

In-12 (185 x 107 mm). Illustré de 8 planches hors-texte imprimées en bistre (planches roussies). Broché, chemise et étui modernes (couverture moderne).

[On joint, du même :] *La Pâtissière de la campagne et de la ville, suivie de l'art de faire le pain-d'épices, les gaufres et les oublies, pour faire suite à la Cuisinière de campagne.* Ibid : id, 1818. **Édition originale.** (Rousseurs.) – *La Pâtissière de la campagne et de la ville...* Ibid : id, 1825. Seconde édition. 2 volumes in-12 (165 x 103 mm). Reliures de la fin du XIX^e siècle : demi-toile noire, dos lisses. Vicaire, 666.

Very rare first edition.

(3)

€800-1,200

US\$860-1,300

£720-1,100



15

15

[AUDOT, Louis-Eustache (1783-1870)].

La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou La Nouvelle cuisine économique; précédée d'un Traité sur les soins qu'exige une Cave, et sur la Dissection des viandes à table. Paris : Audot, 1819.

Deuxième édition, en partie originale. Elle est augmentée d'un chapitre consacré aux champignons (pp. 172-181) avec des conseils pour les récolter et les conserver, ainsi qu'une partie sur l'empoisonnement et "une quantité considérable de [nouvelles] recettes utiles". On y retrouve les mêmes planches que dans l'originale, avec des conseils pour la découpe des viandes, des volailles et des poissons. Bitting, p. 20 ; Vicaire, col. 54 ; Maggs, 375 (pour l'originale).

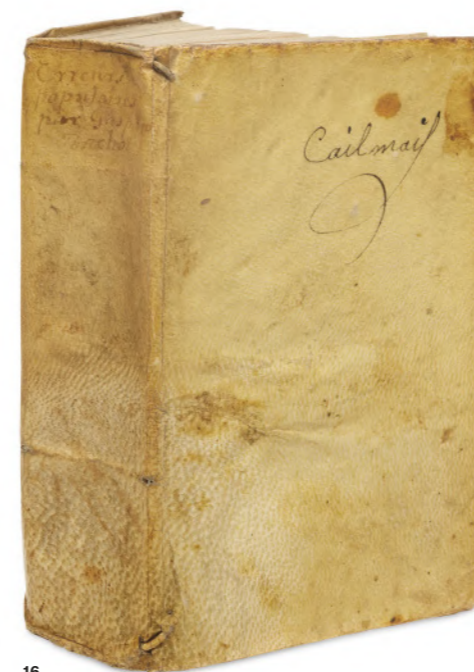
In-8 (182 x 106 mm). Illustré d'un frontispice ("Le Mardi Gras", gravé par Simonet d'après Chasselat) et de 8 planches gravées tirées en bistre (découpes de viandes, volailles, poissons). Avec le catalogue de l'éditeur, daté d'octobre 1819, relié à la suite de la table (12 pp.). (Rousseurs aux planches, certaines pages plus courtes de marge, défaut de papier restauré à l'angle inférieur droit du feuillet 12^e). Reliure moderne : demi-veau blond de Laurenchet, couverture conservée (montée sur onglets et doublée).

Second edition, published anonymously, as the first one. The book comprises 8 engraved plates with indications for slicing meat and fish.

€600-800

US\$650-860

£540-710



16

16

BACHOT, Gaspard (circa 1550-1630).

Partie troisième des erreurs populaires touchant la médecine et régime de santé, en suite de celles de feu M. Laurens Joubert, contenant cinq Livres. Lyon : pour la Veuve de feu Thomas Soubron, 1626.

Édition originale. Exemplaire relié en vélin de l'époque.

Médecin et conseiller de Henri IV, Gaspard Bachot étudia la médecine à Paris et l'exerça pendant dix-sept ans à Thiers. L'ouvrage est le résultat de ses années d'expériences et s'inscrit en complément et en réfutation partielle des deux volumes publiés sous le même titre par le médecin dauphinois Laurent Joubert en 1578 et 1579. L'ouvrage renferme des allégations et conseils quelquefois surprenants : « *Les médecins tiennent qu'il n'y a point de si cruelle mort que celle qui arrive par la faim.* » « *Il ne faut ni lire, ni écrire, ni méditer après les repas.* » Dans le cas d'un régime amaigrissant, l'auteur conseille « *le vin sera blanc, verdelet, vieux et bu plutôt à la fin du repas que durant le manger ou à l'entrée.* »

In-8 (167 x 108 mm). Bandeaux, culs-de-lampe (nombreuses mouillures et rousseurs). Reliure de l'époque : vélin souple, titre à l'encre sur le dos (restaurations aux coins, quelques tâches). Provenance : signature « Cailmail » à l'encre noire sur les plats et la garde -- ex-libris de P.J.C. Orsi (né 1939), cuisinier lyonnais, Meilleur Ouvrier de France.

First edition in contemporary vellum.

€800-1,200

US\$860-1,300

£720-1,100



17

17

BAILLEUX, Louis.

Le Pâtissier moderne ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie française au dix-neuvième siècle. Paris : chez l'auteur, 1856.

Édition originale.

L'auteur dédie son ouvrage à son maître, M.A. Cintract, de la maison parisienne Frascati, où il avait fait ses premières armes. Haut lieu de la sociabilité gourmande du Paris du XIX^e siècle, le café Frascati est à l'origine de la pâtisserie la religieuse, et également le théâtre de nombreuses scènes chez Alexandre Dumas et Honoré de Balzac. Timbale vénitienne, navettes à l'angélique, bâtons à la rose, curaçao impérial, couronnes flamandes, macaroni parisien sont quelques-unes des recettes décrites par Bailleux. Les planches, lithographiées d'après ses propres dessins, représentent des moules et pièces décoratives, ainsi qu'un four à pâtisserie. Bitting, p. 25 ; Cagle, 58 ; Vicaire, 61.

In-4 (250 x 170 mm). Illustré de 34 planches, dont 5 à double page et 5 dépliantes, d'après des dessins de l'auteur (restaurations au verso de la pl. 11). Reliure de l'époque : demi-percaline ébène. Provenance : Ernest Alexis (ex-libris manuscrit au faux-titre).

First edition, in its contemporary half-binding.

€800-1,200

US\$860-1,300

£720-1,100

BALINGHEM, Antoine de (1571-1630).

Apresdinees et Propos de table contre l'excez au boire, et au manger, pour vivre longuement, sainement (...) Avec douze propositions pour passer plaisamment & honestement les jours des Quaresmeaux...
Saint-Omer : Charles Boscard, 1624-1625.

Exemplaire en vélin ivoire de l'époque de la seconde édition, en partie originale.

Elle est notamment augmentée d'une seconde partie : *Douze propositions pour passer plaisamment et honnestement les jours des quaresmeaux*, précédée d'une page de titre et datée 1625. On y dénonce les plaisirs sensuels qui transforment l'homme en bête, voire "en sale porceau" et conduisent à la peine éternelle dans l'autre monde. Belle impression provinciale de Charles Boscard, deuxième imprimeur établi à Saint-Omer ; actif de 1610 à 1627 à l'enseigne de la maison Loyola (Labarre, *Répertoire bibliographique du XVII^e siècle*, XX, *Saint-Omer*, 1996, n° 243). Originnaire de Saint-Omer, moraliste du Grand Siècle, plus proche de l'ascétisme que de la gaudriole, le père jésuite Antoine de Balinghem se consacra tout entier à la prédication et à l'enseignement. Vicaire se méprend lorsqu'il mentionne : "ouvrage facétieux et plaisant contre le vice d'ivrognerie et les ivrognes." Pour mieux stigmatiser l'intempérance et les excès de table, le Jésuite pratique la maïeutique, cet art d'accoucher les esprits. Les dialogues confrontent les points de vue du médecin, du théologien, de l'historien ou du philosophe, émaillés d'une foule d'anecdotes parfois plaisantes. Brunet, I, 626 ; Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 303 ; Vicaire, 62 ; Oberlé, *Fritsch*, n° 72 ; Simon, *Bibliotheca Gastronomica*, n° 442 ; Cagle, 59 (pour la première édition de 1615) ; Bitting, 26.

2 parties en un volume in-8 (154 x 95 mm). (*Titre plus court en marge supérieure, piqûres éparses, brunissures dans l'ensemble du volume*). Vélin ivoire de l'époque.

Second edition, with parts of the text published for the first time, in a contemporary vellum binding.

€600-800

US\$650-860
£540-710**[BALZAC, Honoré de (1799-1850)].**

Petit Dictionnaire critique et anecdotique des enseignes de Paris, par un batteur de pavés. Paris : chez les marchands de nouveautés, 1826.

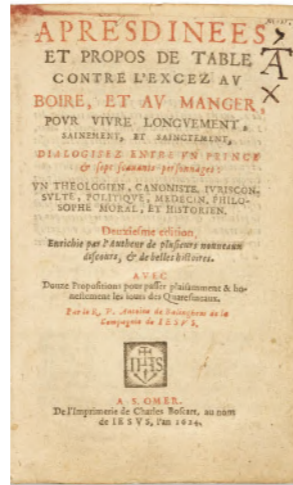
Édition originale, fort rare, imprimée par Balzac : exemplaire conservé tel que paru.

L'ouvrage anonyme, souvent attribué au jeune Balzac, peut-être rédigé en collaboration avec Brissontier, est un des premiers livres tirés sur ses presses de la rue des Marais. Nombreuses notices sur les restaurateurs et marchands de vin sous la Restauration : *Au bœuf à la mode* (évoqué dans le Père Goriot, *Au gourmand*, la boutique de Corcellet, au Palais-Royal) ; *Au cadran bleu* (restaurant) ; *A la belle Angélique* (confiseur). Hanotaux & Vicaire, *Balzac imprimeur*, n° 8 ; Carteret, I, p. 54. Vicaire, I, 179.

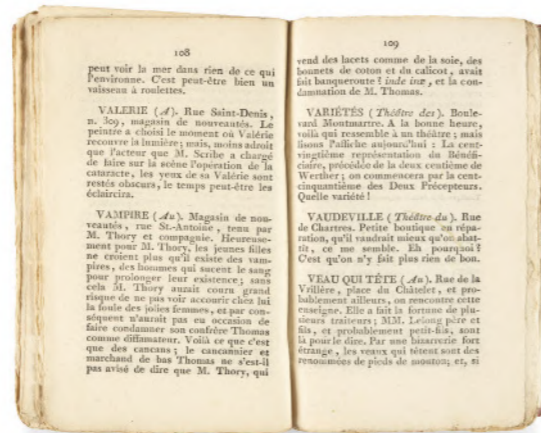
In-16 (109 x 67 mm). Broché, couverture rose imprimée, sous chemise-étui.

Rare first edition of this witty dictionary on Parisian shops, restaurants and wine cellars.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

18



19

BARRETTA, Ch. Joseph.

Manuel complet théorique et pratique du chocolatier, limonadier, distillateur-liquoriste confiseur, pâtissier suisse, suivi d'un traité sur l'art de faire et de conserver les vins et les vinaigres de table et de toilette... Paris : Mathias, et Lyon : Savy jeune, 1841.

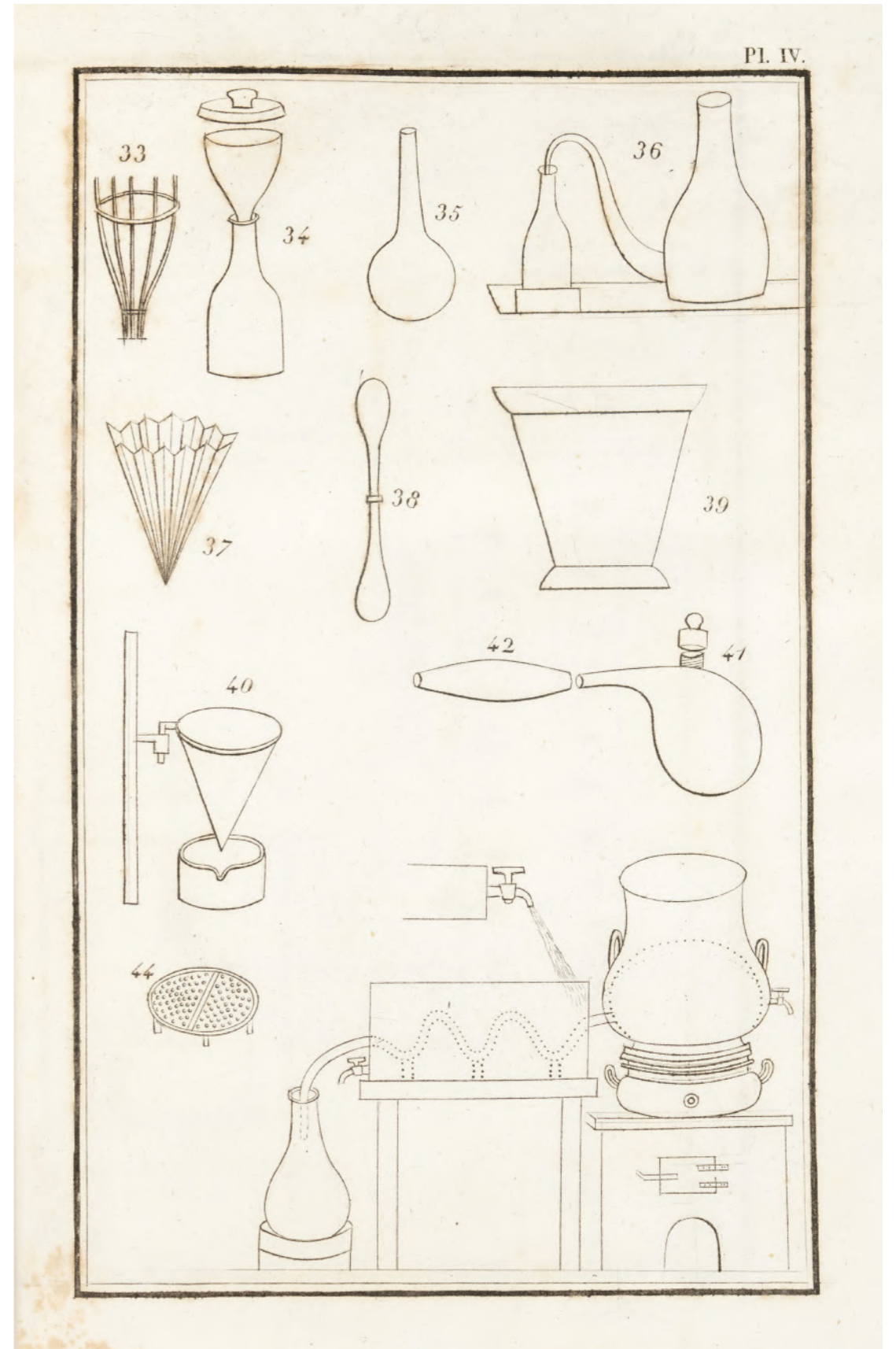
Très rare édition originale de cet imposant recueil, contenant huit traités distincts.

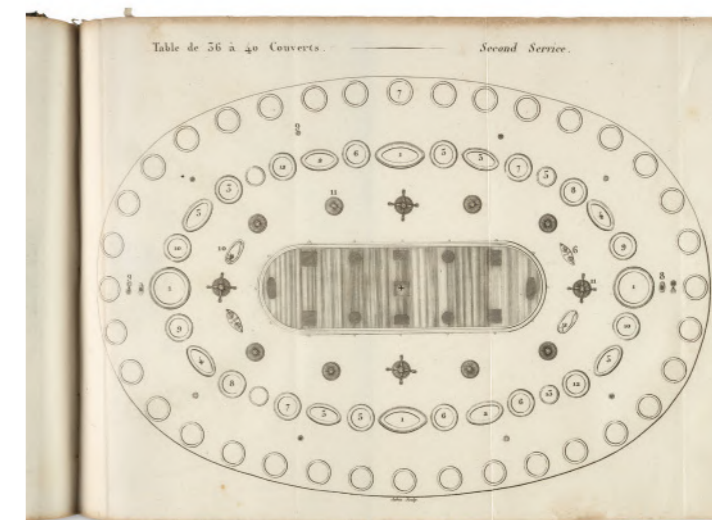
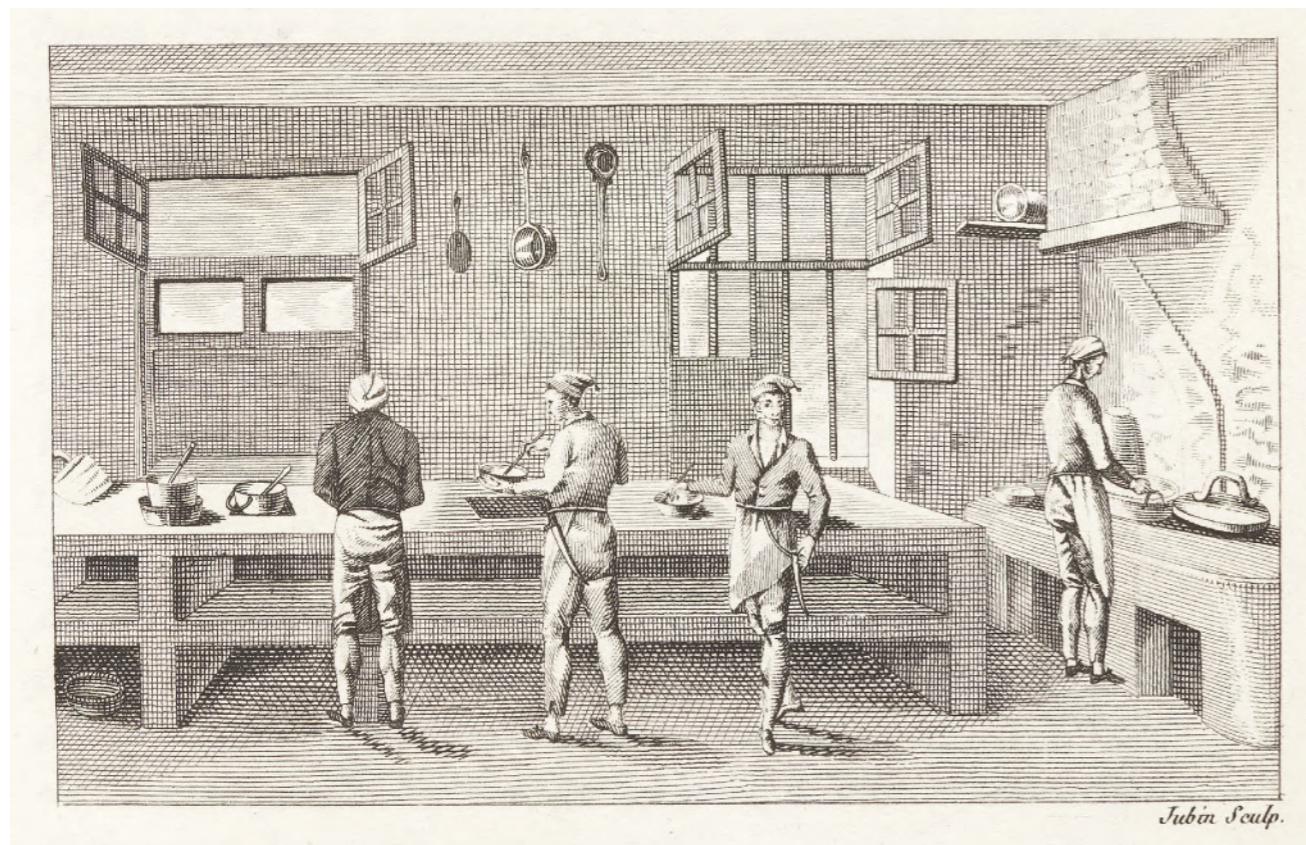
On connaît peu de choses de Ch. Joseph Barretta. Dans son *Avant-propos*, il signale qu'il a, pendant 36 ans et dans plusieurs régions d'Europe, « exercé les diverses professions de chocolatier, de limonadier, de confiseur, de pâtissier, de liquoriste-distillateur ». Ainsi cette expérience lui permet-elle d'offrir « aux artistes et aux amateurs un guide sûr et éclairé dans ces diverses branches d'industrie [en y détaillant] les procédés les plus certains, les plus perfectionnés, les plus nouveaux [...] considérés dans leurs rapports avec l'histoire naturelle et la théorie chimique la plus récente... ». Bitting, 28.

Fort in-8 (220 x 143 mm). Illustré de 8 planches hors-texte (*pl. III coupée en pied, tâche d'encre bleue aux ff. 25 et 31; rousseurs, plus prononcées en début de volume et sur les planches, mouillure marginale à certains feuillets*). Broché, couverture portant le titre *Le Cuisinier-pâtissier...* et l'adresse « chez les principaux libraires », chemise à rabats et étui modernes. Cachet du Ministère de l'Intérieur sur le faux-titre.

Very rare first edition, preserved in original wrappers.

€1,200-1,500

US\$1,300-1,600
£1,100-1,300



21

22

21

BEAUVILLIERS, Antoine (1754-1817).

L'Art du cuisinier. Paris : Pilet, 1814.

Édition originale : exceptionnel exemplaire de première émission, tiré sur grand papier vélin, en maroquin décoré du temps dans le genre de Bozerian.

"Cet ouvrage, fruit d'une longue expérience, porte le cachet d'une pratique éclairée, et jouit encore de toute l'estime qu'on lui accorda dans sa nouveauté. Jusque-là l'art n'avait point été traité avec autant d'exactitude et de méthode. Ce livre, qui a eu plusieurs éditions, a rendu bien plus faciles les ouvrages qui l'ont suivi, mais qui ne l'ont pas surpassé" (Brillat-Savarin). Exemplaire de première émission, avec XII pages préliminaires et non XX comme dans la deuxième. Livres de pratique, les manuels de cuisine sont d'ordinaire modestement reliés et usagés. Cet exemplaire de *L'Art du cuisinier*, tant par la qualité de sa reliure que par son état de conservation, est sans équivalent. Oberlé, *Message*, 18 ; Vicaire, 77-78 (n'a pas vu l'édition originale, et ne fait que la citer, sans la décrire précisément).

2 volumes in-8 (202 x 124 mm). Sur chacune des pages de titre, une vignette gravée par Jubin d'après Demarais. Illustré de 9 planches dépliantes, réparties en fin de volumes, représentant des plans de tables. Reliure de l'époque dans le goût de Bozerian : maroquin rouge, roulette et filets dorés en encadrement des plats, dos lisses richement ornés de pointillés et de petits fers dorés, gardes de soie bleue, tranches dorées.

Large paper copy on wove, in a beautiful contemporary binding reminiscent of works by Bozerian. (2)

€8,000-12,000

US\$8,600-13,000
£7,200-11,000

22

BEAUVILLIERS, Antoine (1754-1817) et Antonin CARÈME (1783-1833).

La Cuisine ordinaire par Beauvilliers et Antonin Carême. Paris : Librairie de E. Brière, éditeur de la collection d'Antonin Carême, 1848.

Édition originale.

Au titre, la mention de "4^e édition très-augmentée", renvoie à l'*Art du cuisinier* de Beauvilliers. Édition recherchée, non seulement pour sa complétude, mais parce qu'elle réunit deux monstres sacrés de l'art culinaire du XIX^e siècle. Antoine Beauvilliers, premier en date des propriétaires d'un grand restaurant, est qualifié d'*illustre* par Grimod de La Reynière. *L'Art du cuisinier* (1814) est son seul traité. Homme de l'Ancien Régime, il officiait à *La grande taverne de Londres*, rue Richelieu, en habit à la française et l'épée au côté, prérogative du maître d'hôtel qu'il avait été auprès du comte de Provence. Antonin Carême, "roi des cuisiniers et cuisinier des rois", a laissé au moins deux mille recettes. Il est le premier cuisinier à porter le titre de "chef" et est considéré aujourd'hui encore comme le premier grand cuisinier français.

Bel exemplaire de Louis Bignon (1816-1906), en reliure du temps.

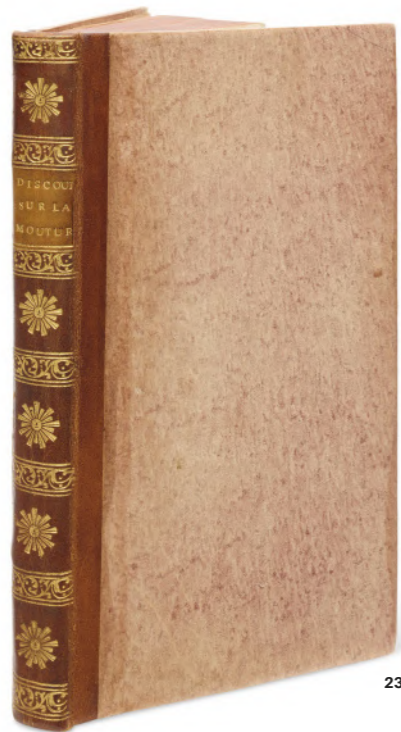
Propriétaire du *Café Riche*, situé boulevard des Italiens, son établissement acquit la réputation de meilleur restaurant du monde sous le Second Empire. Ayant débuté comme garçon de café à Paris, il fut le premier restaurateur à recevoir la Légion d'honneur. Vicaire, 148 (sous la date de 1847, qui est précisément celle portée sur la couverture du premier tome). La mention de 10 planches s'explique par une variante du tirage : la planche supplémentaire va de pair avec l'adjonction d'un article sur le *thé*, paginé LXV-LXVIII, au tome second. Cagle, 119.

2 tomes en un volume fort in-8 (212 x 133 mm). Illustré de 2 bois gravés et de 9 planches dépliantes lithographiées. Reliure de l'époque : basane bleu nuit, roulette et dentelle dorées sur les plats, dos lisse orné de filets et fleurons dorés, non rogné, couvertures jaunes conservées (*dos passé, quelques frottements*). *Provenance* : Louis Bignon (signatures autographes aux couvertures des deux tomes).

First edition, this copy in a period binding.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



23

23

[BÉGUILLET, Edme (circa 1705-1786)].

Discours préliminaire sur la mouture économique. S.l.n.d. [Paris : Prault fils, 1780].

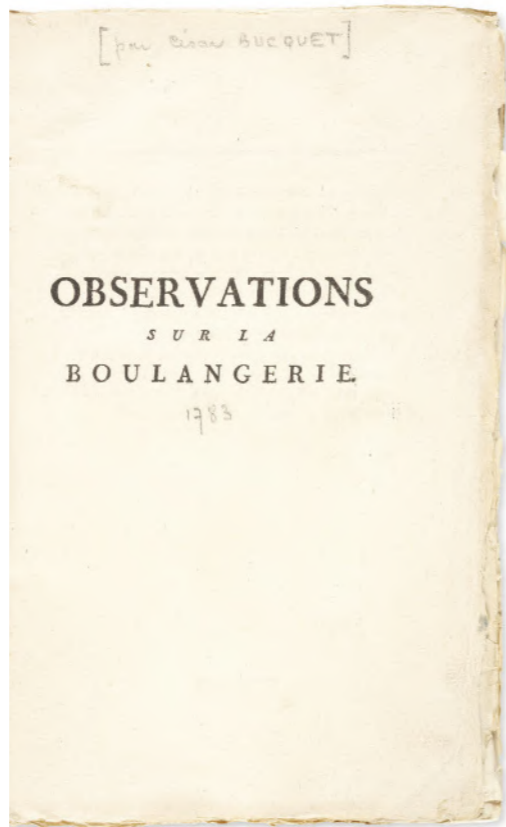
Rare mémoire sur la culture du blé et la confection du pain à Lyon, avec pour principale visée de pouvoir en produire plus et de meilleure qualité, pour les indigents. Le mémoire est divisé en trois parties : la première s'attache aux aliments farineux, à la culture du blé et à ses différentes variétés ; la seconde partie décrit le fonctionnement des différentes sortes de moulins (à bras, à vent, à eau) et de celles les plus adaptées à la topographie et aux besoins la ville de Lyon, et, enfin, la troisième compare différentes moutures, c'est-à-dire les manières de mouler les grains. Le texte est complété par quelques chapitres supplémentaires, notamment une comparaison chiffrée des moutures. Agronome dijonnais, Edme Béguillet est l'auteur de nombreux ouvrages d'agriculture, d'oéologie et d'économie rurale. Si Oberlé décrit un autre exemplaire comparable comme issu d'une hypothétique édition hors-commerce, donnée vers 1768, il semble qu'il faille plutôt se tourner vers l'édition donnée en 1780, à Paris par Prault fils, du *Traité des subsistances et des grains* de Béguillet. Chaque partie de ce volumineux ouvrage présente en effet une pagination séparée, et un faux-titre - deux pages "d'avis sur l'ordre des volumes et le placement des planches" détaillent en outre la manière dont le relieur devait composer les volumes. La comparaison avec les exemplaires numérisés, accessibles en ligne, suffit à dissiper tout doute sur l'origine de ce mémoire. Oberlé, *Fastes*, 812 (décrit erronément l'édition).

In-8 (197 x 122 mm). (*Les 3 derniers feuillets sont montés sur onglets. Rousseurs, plus prononcées en début et en fin de volume.*) Reliure pastiche du XIX^e siècle : demi-basane, tranches rouges.

Very rare publication, devoted to the way wheat could be cultivated, and bread made in Lyon. Comparison with digitized copies suggest that the book is part of larger publication, printed in Paris in 1780, under the title: "Traité des subsistances et des grains".

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



24

24

[BÉGUILLET, Edme (-1786) et BUCQUET, César].

Observations sur la boulangerie. Sans lieu ni nom [Paris : Onfroy et Belin], imprimerie de Lambert & Baudouin, 1783.

Édition originale de la seconde partie, à pagination séparée, du *Traité-pratique de la conservation des grains et farines...* de Edme Béguillet et César Bucquet.

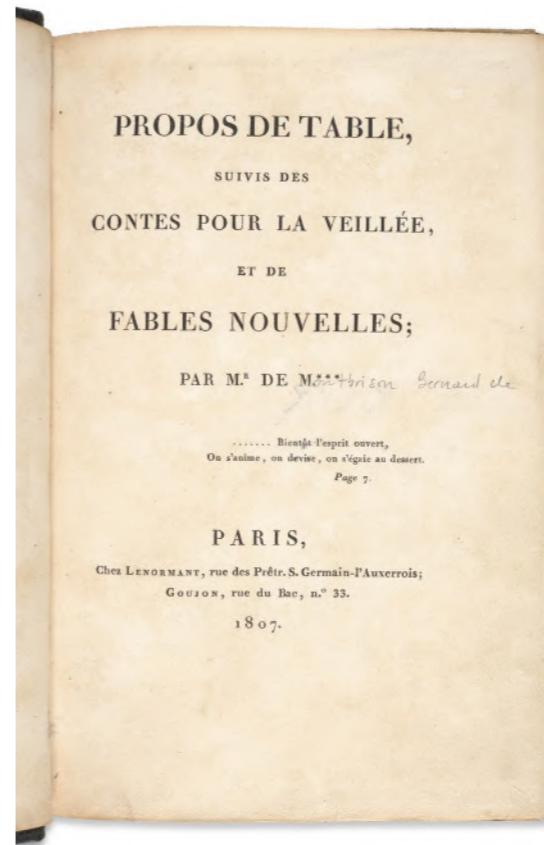
Ces *Observations*, rédigées par Edme Béguillet sur les remarques de César Bucquet, ancien meunier de l'Hôpital général de Paris et auteur du *Manuel du meunier*, sont le complément à son traité sur la conservation des grains. Elles s'ouvrent sur une virulente adresse de l'auteur à Antoine Parmentier et Antoine-Alexis Cadet de Vaux, en réponse à leur création de l'*École de Meûnerie et de Boulangerie* de Paris, et à leurs discours parus en 1780 à cette occasion : « D'ailleurs ces Messieurs continuent leurs attaques sourdes & indirectes dans leurs écrits & dans les Journaux ; non contents d'apprendre la Chimie aux Boulangers de Paris, ils veulent professer la Meûnerie. Ils profitent de mes découvertes pour en farcir leurs compilations sans me citer ; il falloir donc couper court à toutes ces tentatives odieuses... ». Les ouvrages de Bucquet ne sont pas à seule vocation technique mais revêtent, par leur ton et leur propos d'économie politique, une véritable portée socio-économique à la veille de la Révolution française.

In-8 (215 x 135 mm). Broché, chemise et étui modernes de toile beige (*cahier D bruni*).

First edition of the second part of Bucquet's and Béguillet's Observations about bakery.

€400-600

US\$430-640
£360-530



25

25

[BERNARD DE MONTBRISON, Louis Simon Joseph (1768-1841)].

Propos de table, suivis des Contes pour la veillée, et de Fables nouvelles. Paris : Lenormant et Goujon, 1807.

Exemplaire sur grand papier vélin, en reliure de l'époque.

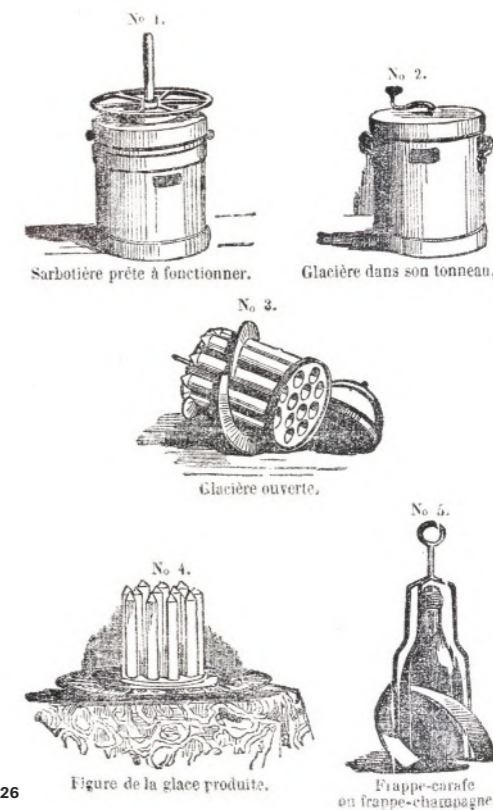
Les propos de table éponymes occupent la première partie de l'ouvrage : ils sont au nombre de douze, et environ la moitié d'entre eux concernent directement la gastronomie. Les sujets abordés sont variés : les femmes, les créanciers, les toasts, ou l'après-souper. On trouve aussi un important éloge de Grimod de La Reynière, auteur de l'*Almanach des gourmands*. Bernard de Montbrison, était professeur d'histoire à l'université de Strasbourg ; il avait offert l'édition originale à ses amis en guise d'étrennes pour l'année 1805. Bitting, 329 ; Maggs, 328a ; Vicaire, 713-714.

In-8 (226 x 147 mm). Culs-de-lampe (*légères brunissures éparses, surtout en début et en fin de volume, restes d'adhésif au premier feuillet blanc*). Reliure de l'époque : demi-marquin bleu nuit, entièrement non rogné.

Large paper copy in its contemporary half-morocco binding.

€600-800

US\$650-860
£540-710



26

26

BERNARDI, T.

Le Glacier royal, ou L'Art de donner des bals et soirées. Paris : Gustave Barba, 1844.

Édition originale.

Ouvrage recherché et difficile à rencontrer, *Le Glacier royal* est annoncé comme complément indispensable du *Cuisinier impérial* de Viard, auquel Bernardi contribuera à partir de l'édition de 1846. Il contient de nombreuses recettes : café, chocolat, thé, bavaoises, glaces, sorbets, bischoff et punch glacés et chauds, liqueurs glacées, biscuits glacés, mousses, limonades et orangeades, fruits glacés, gâteaux en sucre soufflé, pralinage et sucre candi, petits fours, biscuits, macarons et massapains, petits soufflés et imitation de fruits, gaufres, croquants, tourons et meringues, gelées et crèmes pour entremets, compotes, marmelades, confitures, fruits à l'eau-de-vie, pâtes de fruits, sirops, distillats, ratafias, etc. Vicaire, 86-87 (collation erronée) ; Bitting, 38 ; André, *Bibliothèque gastronomique*, 2006, n° 58.

In-12 (173 x 107 mm). Illustré de 5 planches (et non six, contrairement à ce qu'annonce le titre) aux pages 260, 264, 266, 268, 270. Elles montrent des ustensiles nécessaires à la fabrication des glaces et sirops, des menus de desserts (*traces d'usage intensif, piqûres et rousseurs, mouillure en bas de la table des matières*). Reliure de l'époque : demi-basane rouge, dos lisse fileté or (*reliure frottée*).

[*On joint, du même :*] *Le Glacier impérial.* Paris : Barba, 1853.

Édition revue et augmentée du *Glacier royal*. In-12 (182 x 112 mm). 6 planches gravées (*piqûres et rousseurs éparses, feuillet paginé 29-30 restauré en marge inférieure*). Reliure signée des Ateliers Laurechet : demi-chagrin vert, dos à nerfs orné de fleurons dorés, couvertures conservées.

First edition of this rare book about ice-creams and desserts, with a copy of the 1853 revised edition.

€400-600

US\$430-640
£360-530

Fig. 27.

Poularde rôtie.

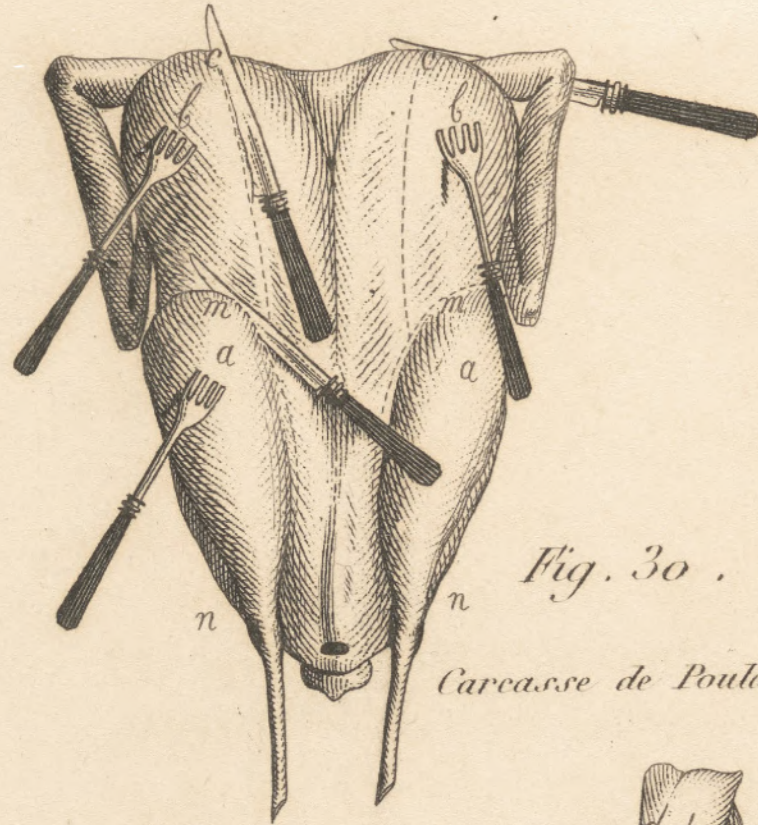


Fig. 30.

Carcasse de Poularde rôtie.

Fig. 31.

Poulet rôti.

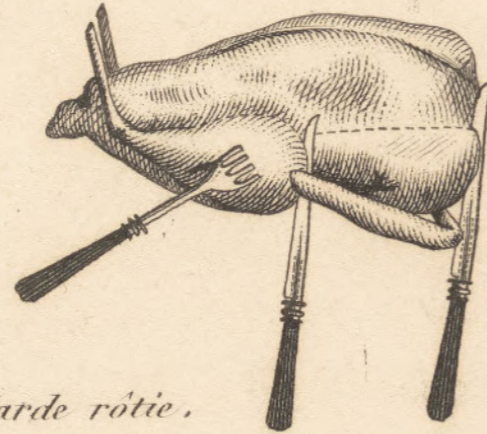


Fig. 29.

Aile de Poularde rôtie.

Fig. 28.

Cuisse de Poularde rôtie.



27

BERNARDI, T.

L'Écuyer tranchant, ou L'Art de découper et servir à table.
Paris : Barba, 1845.

Édition originale, richement illustrée : l'exemplaire du prince de Dietrichstein.

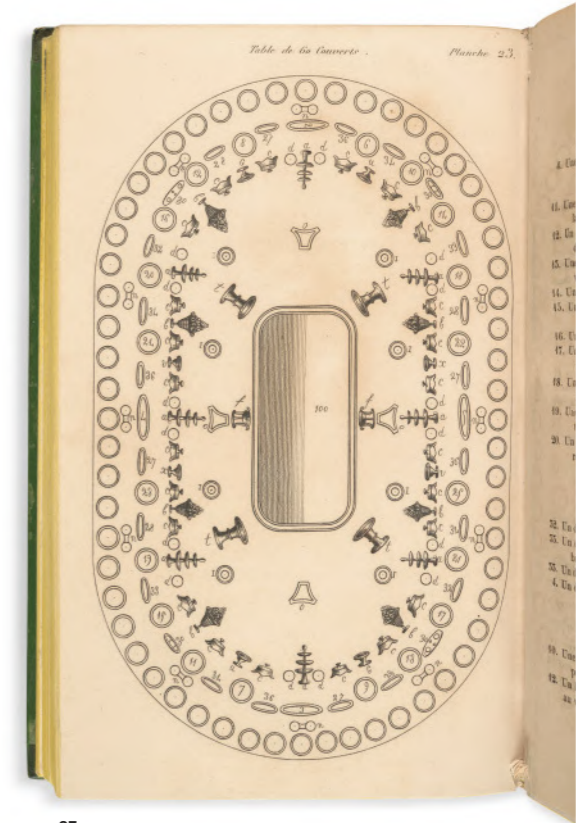
Traité illustrant les façons de découper la viande et le poisson annoncé comme "complément indispensable du Cuisinier royal". Le présent exemplaire a été relié pour le prince de Dietrichstein, et porte sa signature. Grand bibliophile, le diplomate et compositeur Maurice de Dietrichstein (1775-1864) fut également précepteur de l'Aiglon dès 1815, jusqu'à la mort du fils de Napoléon I^{er} et de Marie-Louise en 1831. Bitting, 38 ; Cagle, 76 ; Vicaire, 86 (mentionne, sans l'avoir vue, une édition de 1835, dont nous n'avons trouvé aucune trace).

In-8 (211 x 132 mm). Illustré de 24 planches gravées (*brunissures et tâches éparses, légers reports des gravures, déchirure en pied du feuillet 9*). Reliure de l'époque : caractéristique de la bibliothèque du prince de Dietrichstein, demi-maroquin vert à long grain à petits coins, plats de papier vert encadrés d'un filet doré, dos lisse orné de filets dorés, tranches jonquille (*quelques accrocs aux plats*). Provenance : Maurice de Dietrichstein (signature autographe à l'encre au verso de la première garde).

Prince Dietrichstein's copy of this treatise on the art of meat carving.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



28

BERTALL, pseud. de Charles Albert, vicomte d'Arnaud (1820-1882).

La Comédie de notre temps. I. (1re série) : la civilité, les habitudes, les moeurs, les coutumes, les manières et les manies de notre époque - II. (2e série) : les enfants, les jeunes, les mûrs, les vieux.
Paris : E. Plon et Cie, 1874.

Édition originale de ce savoureux panorama illustré de l'époque, au travers de thématiques variées et croquées avec malice par Bertall.

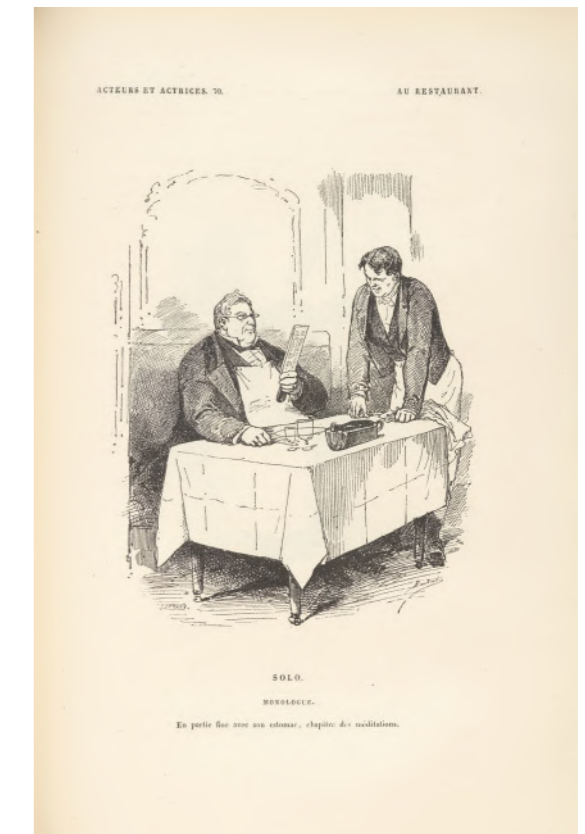
L'organisation de l'ouvrage est chronologique - débutant par la naissance et s'achevant avec la mort - et traite de sujets aussi divers que l'habillement, la famille, les manières de se comporter en société, les études, les arts, le mariage, l'argent, le sport... avec un regard parfois amusé, parfois cinglant et acide. Ainsi, il affirme à ses lecteurs "qu'excepté pour ceux qui comptent ou espèrent y conquérir une position, le banquet n'est point un plaisir : c'est une corvée que l'on subit et dont on n'a pu se garantir, soit par intérêt, soit par convenance", et que pourtant, "l'homme du monde proprement dit, c'est-à-dire celui qui n'a rien à faire, devient l'homme le plus occupé, rien que par la préoccupation des visites". Le second volume porte une mention factice de deuxième édition. Une troisième partie paraîtra en 1876, sous un titre différent (*La Vie hors de chez soi*). Carteret, *Romantique*, III, 89 ("Son crayon est pétillant de gaieté malicieuse et de piquante originalité"); Vicaire, *XIX^e*, I, 438-439.

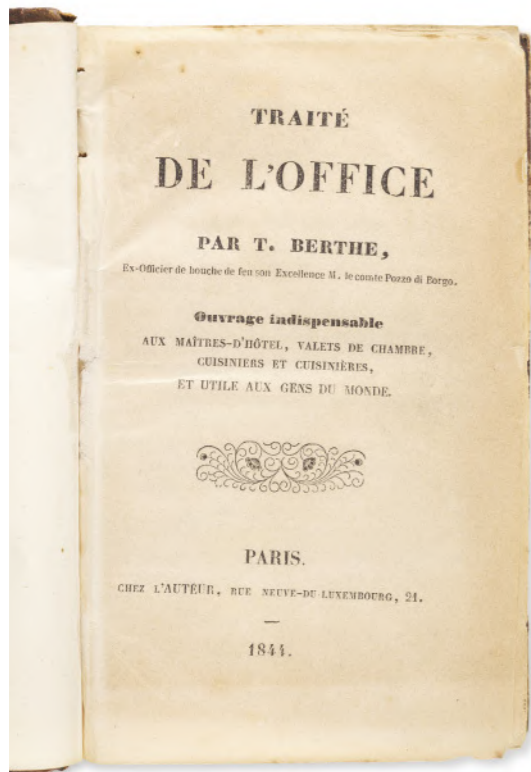
2 volumes in-4 (280 x 198 mm). Très richement illustré d'après des compositions au crayon et à la plume de Bertall. Reliure de l'époque : demi-chagrin ébène à coins, tête dorée sur témoins (*frottements aux coupes*).

First edition of this bemused and wonderfully modern overview of life in 19th century France. (2)

€400-600

US\$430-640
£360-530





29

29

BERTHE, T.

Traité de l'office. Ouvrage indispensable aux maîtres-d'hôtel, valets de chambre, cuisiniers et cuisinières, et utile aux gens du monde. Paris : chez l'auteur, 1844.

Rarissime édition originale : l'exemplaire de la BnF est le seul répertorié dans les collections publiques.

L'auteur, fort de vingt ans d'expérience en confiseries et pour des particuliers, propose de nombreuses recettes de gourmandises sucrées : caramels à la fleur d'orange, bonbons à la liqueur, marrons glacés, massapains soufflés aux amandes, abricots confits, sirop d'orgeat, sorbets au rhum, limonade cuite... Vicaire, 88 ; Bitting, 38-39 ("the book is rare"); Cagle, 78.

In-12 (165 x 103 mm). Exemplaire signé par l'auteur. Note manuscrite au crayon sur le premier contreplat : recette de liqueur d'orange de Mlle Mélanie, datée 25.12.99 (*piqûres et rousseurs, cahiers 1 et 2 brunis*). Reliure de l'époque : demi-basane fauve, dos lisse orné de filets et motifs dorés (*plats frottés, coins abimés, charnière fendue sur toute la longueur du plat supérieur*).

Very rare first edition of this work gathering recipes of biscuits, marmalades, syrups, sherbets, candies...

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



30

30

BLÉGNY, Nicolas de (1643?-1722).

Le Bon Usage du thé, du café et du chocolat, pour la preservation & pour la guerison des maladies... Lyon : Thomas Amaulry, 1687.

Édition originale.

Imprimée aux frais de l'auteur, elle a vu le jour simultanément à Paris et à Lyon. *Traité recherché* où Blégny vante les vertus thérapeutiques des trois boissons "exotiques" qui venaient d'être introduites en France au moment même où s'ouvraient à Paris les premiers *cafés*. Fort prisées de la bonne société et d'un prix très élevé, l'auteur en détaille la préparation.

Chevalier d'industrie fortuné, quelque peu charlatan mais non dépourvu d'esprit scientifique, Nicolas de Blégny est le créateur de la presse médicale et du premier annuaire parisien, ancêtre du Bottin. Médecin ordinaire de Louis XIV, on doit à cet escroc plusieurs fois incarcéré la création d'un dispensaire pour indigents, de même qu'un traité sur les propriétés fébrifuges et antiseptiques du quinquina qui fit autorité. *Dictionnaire de biographie française*, VI pp. 662-663 ; Sgard, *Dictionnaire des journalistes* I, n° 78 ; Vicaire, 97 ; *Livres en bouche*, n° 131 ; Cagle, 83 ; Mueller, *Bibliographie des Kaffee, des Kakao, des Tee*, 1960, p. 22 : collation erronée ; Tongiorgi Tomasi, *An Oak Spring Herbaria*, 2009, n° 20.

In-12 (148 x 78 mm). Illustré d'un frontispice gravé sur cuivre signé de Bouchet (Chinois buvant du thé dans une plantation) et de 13 planches à pleine page par Jean Hainzelman (*manque de papier en pied du f. G6, petit manque angulaire au f. P1*). Reliure de l'époque : veau moucheté, dos à nerfs orné, pièce de titre maroquin fauve, roulette dorée sur les coupes, tranches mouchetées rouges (*légers frottements aux nerfs et aux charnières*). Provenance : famille du comte d'Argenson (1696-1764) au Château des Ormes (ex-libris héraldique).

First edition, in a contemporary binding.

€1,200-1,500

US\$1,300-1,600
£1,100-1,300

31

[BOIGNE, Benoît Leborgne, comte de (1751-1830)].

Livre de dépense de bouche. S.l. [probablement Chambéry], du 21 octobre 1811 au 4 janvier 1818.

Manuscrit in-4 (262 x 197 mm), de 285 pp. sur 143 ff. de papier bleu, à l'encre noire, en français. Reliure de l'époque : demi-velin à coins.

Les dépenses de bouche d'un aventurier savoyard de retour à Chambéry, fortune faite.

La vie de Benoît Leborgne, comte de Boigne, né à Chambéry, est celle, rocambolesque, d'un aventurier. Fils de marchands pelletiers, il s'engage dans l'armée française, comme enseigne. Son statut de Savoyard l'empêchant de monter en grade, il rejoint l'armée du Tsar, et combat les Ottomans. En 1777, il s'engage dans la Compagnie des Indes orientales et met les voiles vers Madras, puis Calcutta. C'est en Inde qu'il fera la majorité de sa carrière militaire : comme d'autres officiers européens, il est recruté par un aristocrate local, Madhava Rao Sindiah (1730-1794). Ce dernier le fait major et lui confie le commandement de plusieurs bataillons d'infanterie. Entre 1784 et 1788,

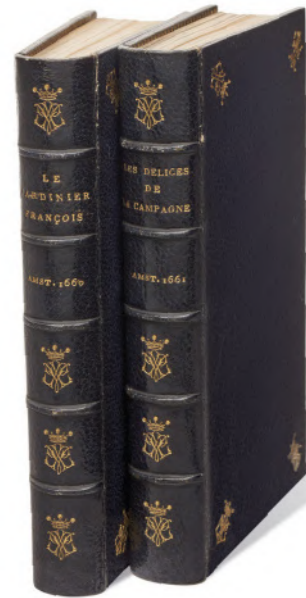
Boigne connaît de nombreux succès militaires, aboutissant notamment à la prise de Delhi par les troupes de Sindiah. Probablement en raison d'une santé sur le déclin, l'officier décide de rentrer en Europe, ayant amassé une fortune colossale, et s'établit en Angleterre pendant une douzaine d'années. En 1807, il retourne à Chambéry où il se consacrera au mécénat jusqu'à sa mort en 1830. Le présent manuscrit documente, au jour le jour, ses dépenses de bouche : perdrix, poulet, canard, caille, divers poissons, mais aussi vin blanc, y ont fréquemment ses faveurs, ainsi que du pain pour ses chiens.

An interesting manuscript, documenting the spending for food and drinks of the household of Benoît Leborgne, a career military man and an adventurer, who made his fortune and name in India with the Marathas.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100





32

[BONNEFONS, Nicolas de].

Le Jardinier françois, qui enseigne à cultiver les arbres, & herbes potageres; avec la maniere de conserver les fruits, & faire toutes sortes de confitures, conserves, & massepans. Dedié aux Dames. Sixieme édition. Reveuë par l'Autheur. Amsterdam : chez Jean Blaeu, 1660.

[Joint, du même:] *Les Délices de la campagne, Suite du Jardinier françois, où est enseigné à preparer pour l'usage de la vie tout ce qui croist sur la terre, & dans les eaux. Dedié Aux Dames Mesnageres. Seconde édition, augmentée par l'Autheur.* Amsterdam : chez Jean Blaeu, 1661.

Un classique par excellence du Grand Siècle.

Gentilhomme campagnard, Nicolas de Bonnefons n'est pas cuisinier. Il occupait par quartier la charge de valet de chambre du jeune Louis XIV, officiant trois mois de l'année à la cour. Horticulteur et spécialiste des jardins potagers, il incarne la naissance de l'arboriculture fruitière avant La Quintinie. Affranchi des conventions, l'art culinaire de Bonnefons dénonce le "gargotage des cuisiniers qui déguisent et garnissent leurs plats en confusion." Il prône le "vrai goust" : simplicité, saveurs et qualité des produits avant tout.

Le Jardinier françois.

Les deux premières parties traitent respectivement des arbres fruitiers et des jardins potagers ; la troisième est un traité de confiture exposant les manières de conserver les fruits, en leur naturel ou séchés, avec des recettes de confitures et gelées, pâtes de fruits, massepains, macarons ; à base de sucre, substitué au miel.

Les Délices de la campagne : un des textes fondateurs de la cuisine française.

Si les éditeurs français semblent abandonner la production des livres de cuisine pendant la première moitié du XVII^e siècle, La Varenne en 1651 et Bonnefons en 1654 s'affirment bientôt pour témoigner d'une nouvelle sensibilité et rompre avec les pratiques du siècle précédent. Le premier livre est consacré au pain, au vin, à la pâtisserie et à diverses boissons. Sean Tackrey, vinificateur californien, est le premier à souligner l'intérêt des pages 45 à 67. Il s'agit selon lui, du seul et unique texte français du XVII^e siècle traitant en détail de la *vinification*, appliquée en particulier aux vins des environs de Paris. Le deuxième livre aborde la manière d'apprêter les légumes, les fruits, œufs, lait et fromages. Le troisième livre s'adresse aux *maîtres d'hostels*; recettes pour gibier, viandes et poissons. L'ouvrage s'achève par des "instructions pour les festins".

Superbes exemplaires du baron de La Villestreux, établis par Capé en maroquin bleu nuit, grands de marges de ces deux traités publiés en Hollande que les bibliophiles placent dans la collection des Elzevier. Maintes fois réimprimés jusqu'au XVIII^e siècle, ils furent également traduits.

En Français dans le texte, B.N., 1990, n° 94 (éditions originales de 1651 et 1654) ; Willems, *Les Elzevier*, 1880, n° 1681 (exemplaire cité) ; Vicaire, 462 et 262 ; *Livres en bouche*, n° 120 et 90 ; Wheaton, pp. 154-160 ; Bitting, 48 ("Very rare, both printed at Amsterdam") ; Oberlé, *Fastes*, 86 (pour *Le Jardinier françois* seulement) ; Landwehr, n°11⁵ et 12³.

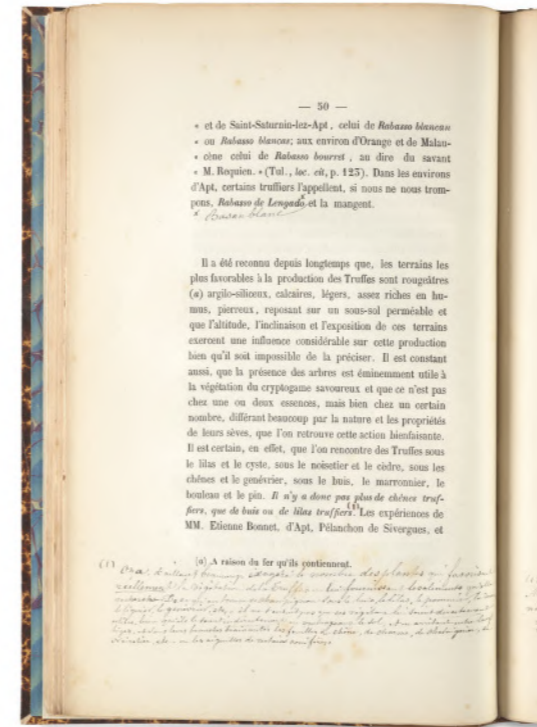
2 volumes petit in-12 (130 x 70 mm). Illustré d'un titre-frontispice et de 3 charmantes figures gravées à l'eau-forte d'après François Chauveau pour chacun des ouvrages (*Jardinier* : *petit manque angulaire* aux ff. A7 et G2 ; *Délices* : *petit manque angulaire* au f. D10). Reliure signée de Capé : maroquin bleu nuit, dos orné dans les entre-nerfs d'un chiffre doré, répété aux angles des plats, double filet doré sur les coupes, dentelle intérieure dorée, tranches dorées sur marbrures.

Provenance : Baron de La Villestreux (chiffre couronné). Sa bibliothèque se composait presque entièrement de livres imprimés par les Elzevier et leurs émules (cat. 1872, n° 117 et 118) ; Léon Rattier (ex-libris ; cat. I, 1920, n° 82 : "Il est rare de trouver ces deux volumes réunis") ; Philippe Zoummeroff (cat I, 1995, n° 7).

A reunion of two major French cooking books from the 17th century. The volumes were expertly bound by Capé for the Baron of La Villestreux, keeping most of their very wide margins.

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700



33

34

BOREL, Charles-Yves Cousin d'Avallon dit (1767-1839)

Nouveau Dictionnaire de cuisine, d'office et de pâtisserie... Paris: chez Corbet aîné, 1826.

Édition originale : exemplaire de seconde émission, avec titre renouvelé.

L'ouvrage doit beaucoup aux travaux de prédécesseurs, comme Beauvilliers, Carême et Julien. Il est illustré de quatre planches dépliantes, représentant trois services successifs, et un plan de table pour soixante couverts. Derrière le pseudonyme de Borel, qui orne la page de titre, semble se cacher Charles-Yves Cousin, d'Avallon, auteur particulièrement prolifique, qui rédige ouvrages d'histoire, biographies, recueils d'anecdotes diverses, et, comme ici, des dictionnaires et traités d'économie domestique, Quérard, *Supercheries*, I, 563.

In-12 (172 x 98 mm). Illustré de 4 planches dépliantes. L'exemplaire est truffé de trois becquets avec des recettes manuscrites supplémentaires (*travail de ver en marge inférieure de la seconde moitié du volume, atteignant le texte d'une vingtaine de pages, quelques rousseurs*). Reliure de l'époque : demi-veau fauve, plats de papier marbré, tranches jaunes (*usures aux charnières, frottements et manques aux coiffes, coupes et coins*).

Contemporary-bound copy of the second issue of the first edition of this dictionary, identical with a new date on the title page.

€400-600

US\$430-640
£360-530

33

BONNET, Henri.

La Truffe. Etudes sur les truffes comestibles. Paris : Delahaye, 1869.

Édition originale : l'exemplaire de l'auteur, truffé d'ajouts et corrections autographes.

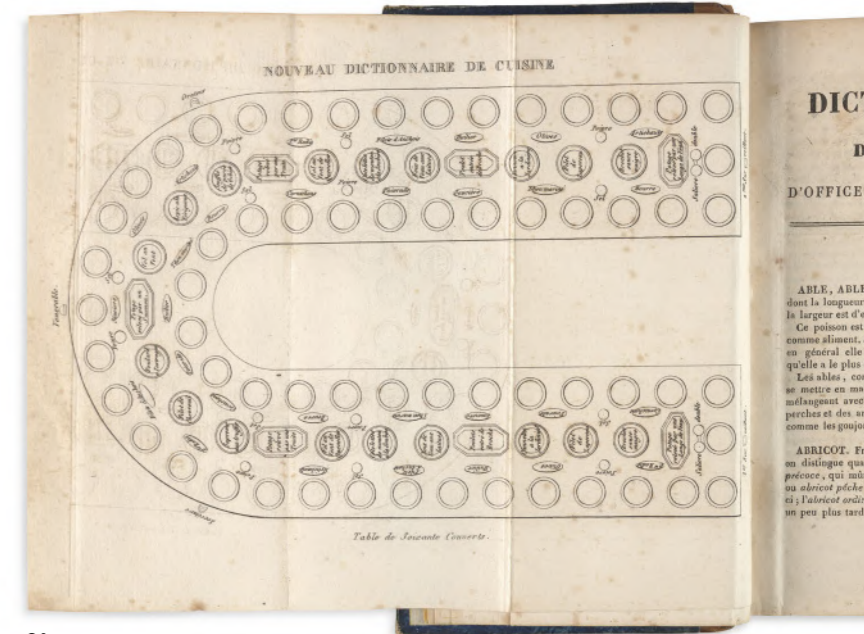
Étude très documentée décrivant les différentes espèces de truffes : truffe blanche d'été, truffe méésentérique, truffe noire, truffe musquée... L'auteur liste les insectes tubérivores et rassemble des réflexions anciennes sur les propriétés diététiques du tubercule. Il réfute l'existence de la *mouche truffigène*, qui "naquit, un jour, de l'illusion et de la fantaisie", comme du *chêne truffier*, qui "naquit du hasard" mais "eut pour patron un puissant protecteur : [...] l'intérêt". Un feuillet autographe monté sur onglet commente également la traduction des recettes données par Apicius dans *De re culinaria*, suggérant d'interpréter le mot *radere* par l'action de peler les truffes et non de les réduire en lamelles. Vicaire, 103.

In-8 (246 x 156 mm). Enrichi de très nombreuses notes, ajouts et corrections autographes à l'encre de l'auteur, ainsi que d'un feuillet monté sur onglet entre les pages 94 et 95 comprenant 2 pages de notes autographes de l'auteur (*piqûres éparses*). Reliure moderne : demi-marquain havane, dos à nerfs, pièces de titre verte et rouge, non rogné, couvertures conservées. *Provenance* : M. Veran (envoi autographe signé de l'auteur sur la couverture).

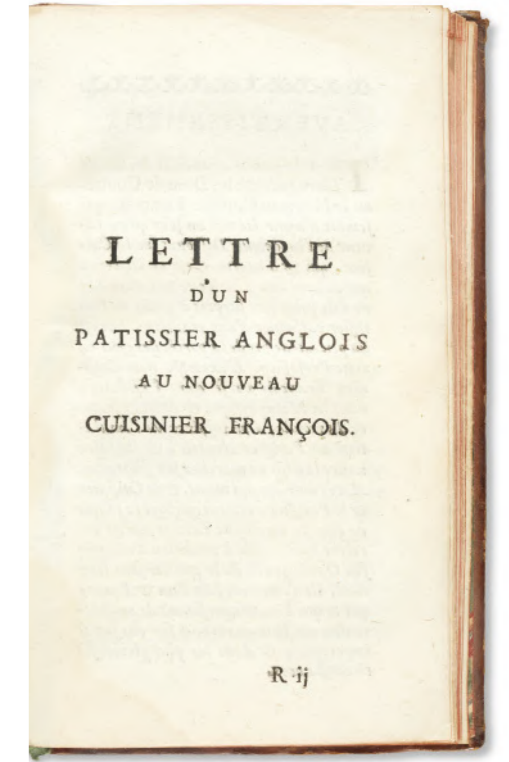
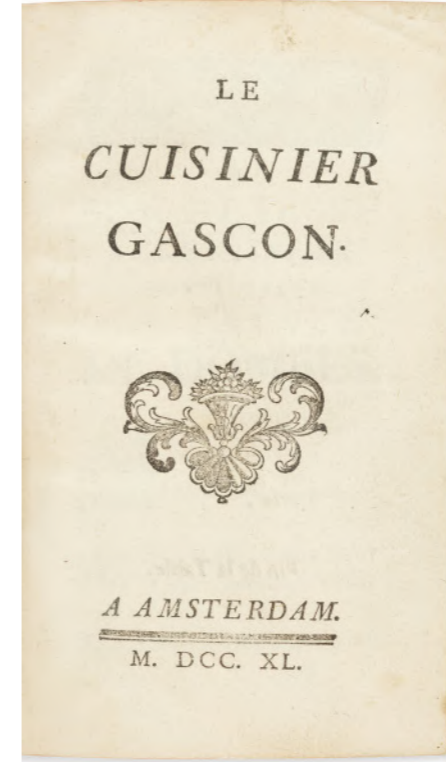
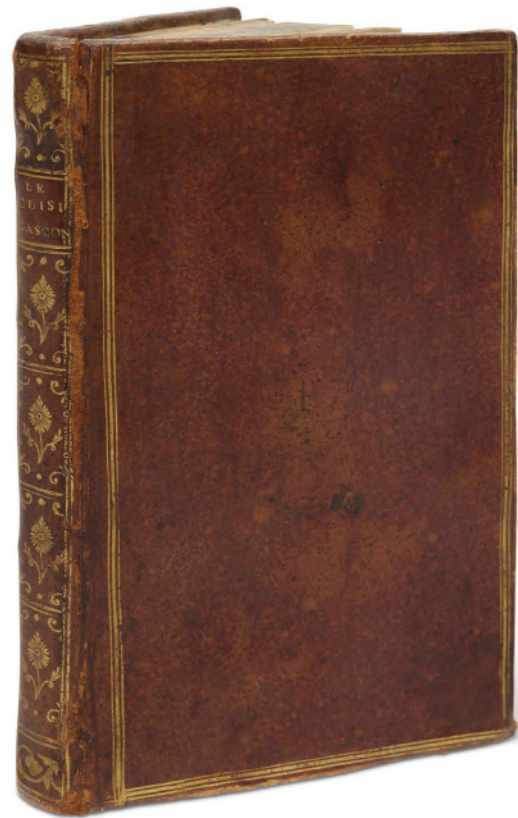
The author's copy, enriched with numerous autograph notes.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



34



35

[BOURBON, Louis-Auguste de, prince de Dombes (1700-1755)].

Le Cuisinier gascon. Amsterdam [Paris] : 1740.

Édition originale, publiée à compte d'auteur.

L'ouvrage anonyme est précédé de la spirituelle épître dédicatoire "À son Altesse Sérénissime Monseigneur le prince de Dombes", sous la signature du Cuisinier gascon qui n'est autre que le prince du sang dont l'anonymat ne trompait pas grand monde : "L'ouvrage que je prends la liberté de Vous présenter n'est autre chose que le fruit de mes réflexions sur Votre pratique", écrit le pseudo-Gascon qui n'hésite pas à se reconnaître comme "un des meilleurs cuisiniers de France." Louis-Auguste de Bourbon, petit-fils de Louis XIV et de Mme de Montespan, obtint la charge de grand-veneur de Louis XV en 1738. Après la curée, le commensal du monarque aux soupers dans les petits appartements officiait aux fourneaux en compagnie de quelques grands seigneurs de la Cour – éloignant marmitons et domestiques pour confectionner leurs plats favoris.

Célèbre manuel de cuisine du siècle des Lumières.

La particularité du recueil de 217 recettes, ce "manuel du manger délicat" (Edmond de Goncourt), est d'être adapté aussi bien aux tables seigneuriales qu'aux goûts plus modestes. Si bien que les *Saucisses au vin de Champagne* jouxtent la *Macédoine à la paysanne*, les *Queues de cochon*, ragoûts et potages. Se dégage un tropisme marqué pour la cuisine transalpine : raviolis, macaronis, gnocchis, lasagnes, veau à la Piémontaise – et quelques plats surprenants, du genre, *Rissoles de tétines de veau*, panées et grillées ; *Yeux de veau farcis au gratin*, servis avec une sauce verte (p. 26). On a fait observer que, "plus de deux siècles plus tard, certains chefs s'inspireront du manuel, tout en se gardant bien de dévoiler leur source". *Livres en bouche*, n° 202 ; Vicaire, 233-234 ; Cagle, 1081 (deux exemplaires recensés aux États-Unis) ; Landwehr, 32 (pour l'édition de 1747).

In-12 (162 x 94 mm). (Titre plus court et restauré, moullure sur les 3 derniers feuillets.) Reliure de l'époque : veau fauve, triple filet doré encadrant les plats, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin rouge, filet doré sur les coupes, tranches marbrées (*mors et plats frottés, mors supérieur fendu en tête*). Provenance : Arthur Dinaux (1795-1864). Historien, bibliographe et bibliophile distingué, il est l'auteur des *Sociétés badines, littéraires et chantantes* publié en 1867 (cat. Dinaux I, 1864, n° 3222).

First edition of this famous 18th century cooking manual, written by the grandson of King Louis XIV.

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700

36

[BOURBON, Louis-Auguste de, prince de Dombes (1700-1755)].

Le Cuisinier gascon. Amsterdam [Paris] : 1740.

Unique exemplaire connu de la deuxième édition, augmentée de la *Lettre d'un pâtissier anglois*.

Édition non répertoriée dans les bibliographies ; elle manque à la BnF. Elle marque l'apparition de la *Lettre d'un pâtissier anglois*, dont la présence n'était enregistrée qu'à partir de l'édition de 1747, dite "deuxième édition". D'où la nouvelle séquence pour cet ouvrage important :

- 1740. Édition originale : (4) ff., 208 pp.
- 1740. Deuxième édition : (4) ff., 244 pp., augmentée de la *Lettre*.
- 1741. Troisième édition : 149, 11 pp. - Pas à la BnF. L'exemplaire Philippe Messenger (cat. 2002, n° 31) et celui de la Lilly Library (*Une affaire de goût*, n° 88) sont les seuls cités.
- 1747. Quatrième édition : (4) ff., 244 pp. augmentée de la *Lettre*.
- 1767. Édition inexistante signalée par Vicaire. Erreur portée au cat. Benzon (cat. 1875, n° 94). Il s'agit d'une coquille typographique (1767 pour 1747).

L'intérêt primordial de la deuxième édition est de renfermer le brûlot anonyme de l'abbé Desfontaines qui défraya la chronique du temps. On en dénombre six éditions séparées, publiées en quelques mois (1739-1740). Chacune des éditions de la chétive brochure ne subsiste qu'à la BnF, dont la bibliothèque de l' Arsenal (*Livres en bouche*, n° 200) – et dans quatre bibliothèques publiques en France.

Lettre d'un pâtissier anglois au Nouveau cuisinier français.

L'auteur en est l'abbé Desfontaines (1685-1745). Ancien jésuite, il dirigea le *Journal des savants*. Fort répandu dans les salons et cercles littéraires, il vivait de sa plume volontiers polémique. Il fut l'auteur de libelles diffamatoires contre Voltaire qui lui avait pourtant sauvé la mise en obtenant sa liberté alors qu'il était enfermé à Bicêtre (Sgard, *Dictionnaire des journalistes 1600-1789* I, n° 383 : classé sous Guyot Desfontaines).

Premier manifeste de la gastronomie, au prisme de la "querelle des Bouffeurs", la *Lettre* instaure un discours pionnier consacrant la cuisine au rang d'un art à part entière.

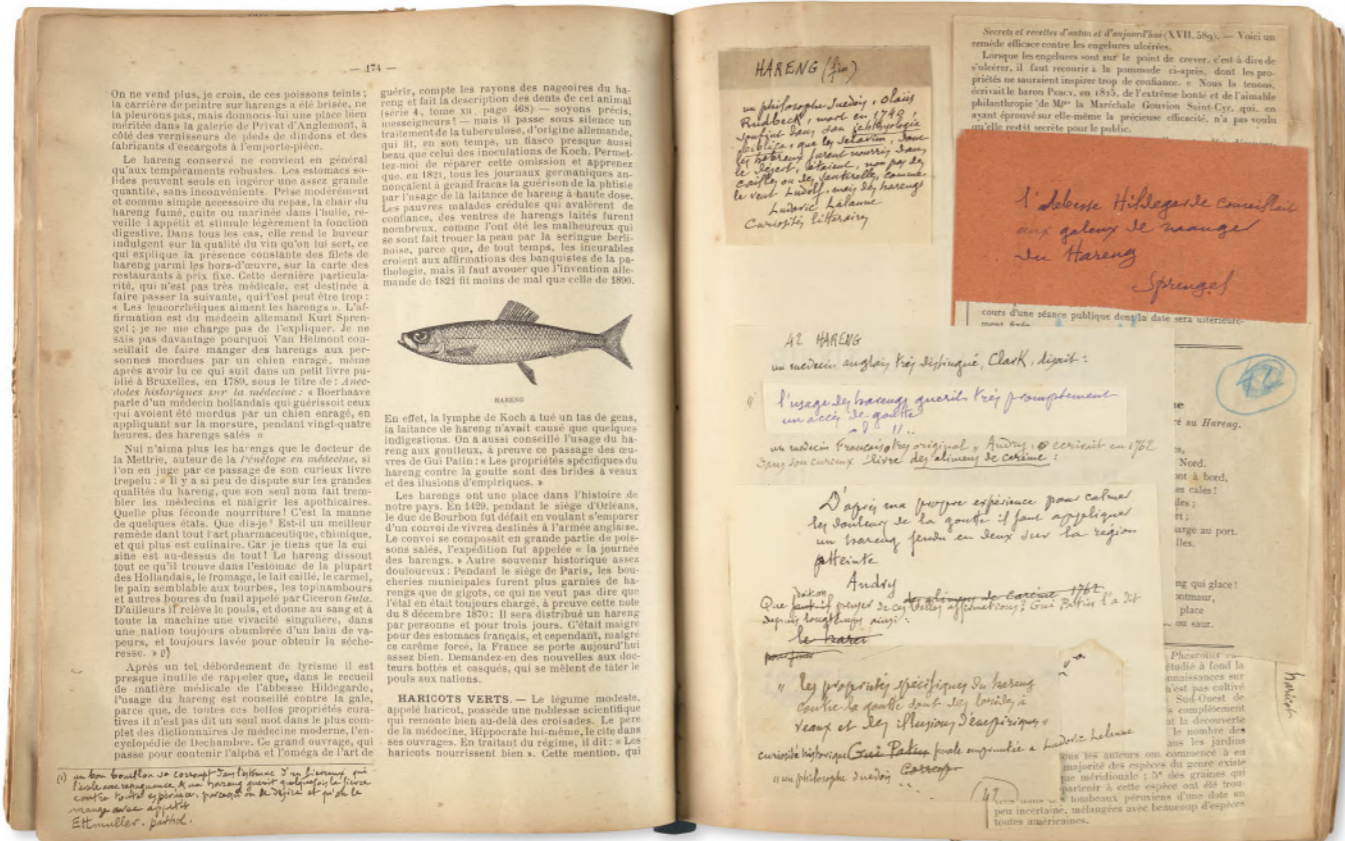
L'abbé Desfontaines interroge la "nouvelle cuisine", l'alimentation, les saveurs, la diététique et prône le retour à la simplicité. Le "Nouveau cuisinier français" qui avait mis le feu aux poudres en préface des *Dons de Comus* (1739) est brocardé pour ses prétentions scientifiques, et l'abbé de conclure : "Le grand art de la nouvelle cuisine, c'est de donner au poisson le goût de la viande, & à la viande le goût du poisson, & de ne laisser aux légumes absolument aucun goût." Au-delà de la querelle des anciens et des modernes, ce legs des Lumières anticipe et éclaire de façon piquante les débats du XX^e siècle autour de la Nouvelle cuisine. *Livres en bouche*, n° 200 : pour l'identification de l'auteur présumé ; Vicaire, 518 ; Mennelle, *Lettre d'un pâtissier anglois et autres contributions à une polémique gastronomique*, University of Exeter, 1981 ; Quérard, *Dictionnaire des ouvrages anonymes* II, 1160 (attribution erronée à Des Alleurs), Wheaton, *L'Office de la bouche*, pp. 244-247.

In-12 (152 x 87 mm). (*Rares rousseurs éparses, très légères mouillures en fin d'ouvrage*.) Reliure de l'époque : veau moucheté, dos lisse orné, pièce de titre rouge, filet doré sur les coupes, tranches rouges (*reliure restaurée*). Provenance : Louis Pierre Saunier, maître des Requêtes (ex-libris armorié et gravé du XVIII^e siècle).

Unique known copy of the actual second edition of this book, which is not mentioned in the documentation. The present copy is therefore the only remaining example of an intermediate state, between the first edition and the one issued in 1747, which until now was believed to be the second edition, but is, in fact, the third.

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600



37

BRÉMOND, Félix (1843-1912).

Dictionnaire de la table. Encyclopédie alimentaire, hygiénique et médicale. Marseille : P. Ruat, et Paris : Octave Doin, sd [1898-1900].

Édition originale et seule parue. Exemplaire de l'auteur, truffé de milliers de notes et documents en vue d'une seconde édition.

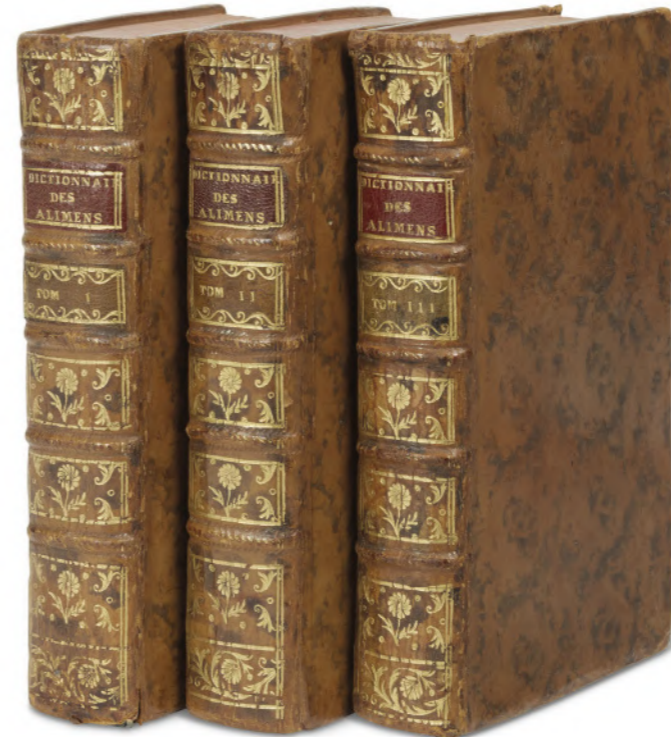
Félix Brémond, médecin, auteur de nombreux articles notamment relatifs à l'hygiène, livra ce dictionnaire comme « une œuvre de vulgarisation attrayante [qui] possède les avantages d'un dictionnaire, sans en avoir les inconvénients, [...] à la fois un guide médical éclairé, pour les gourmands et les simples mangeurs, et un délassément littéraire, pour les gourmets ou les gens condamnés à la diète ». Exemplaire interfolié et très abondamment travaillé, raturé et surchargé à l'encre et au crayon d'annotations autographes et commentaires. En prévision d'une nouvelle édition, *a priori* prévue pour 1901 si l'on en croit la date portée à l'encre sur la page de titre, mais qui ne vit jamais le jour, l'auteur a intégralement revu son ouvrage, modifiant, ajoutant ou supprimant des passages entiers. Les feuillets blancs comportent quasiment tous des coupures d'articles provenant de divers livres ou de journaux, contrecollés et commentés par Brémond. L'exemplaire comporte par ailleurs quatre beaux dessins originaux de J. Pijaud, dont trois rehaussés à la gouache, pour des maquettes de couverture et d'illustrations. Bitting, 58.

Fort in-4, entièrement interfolié (264 x 210 mm). Nombreuses illustrations dans le texte. Reliure de l'époque : demi-percaline bleue, dos lisse (*reliure frottée*).

The author's copy of the first and only edition of this book, enriched with a thousand working notes and documents towards a second edition which never saw the light of day.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



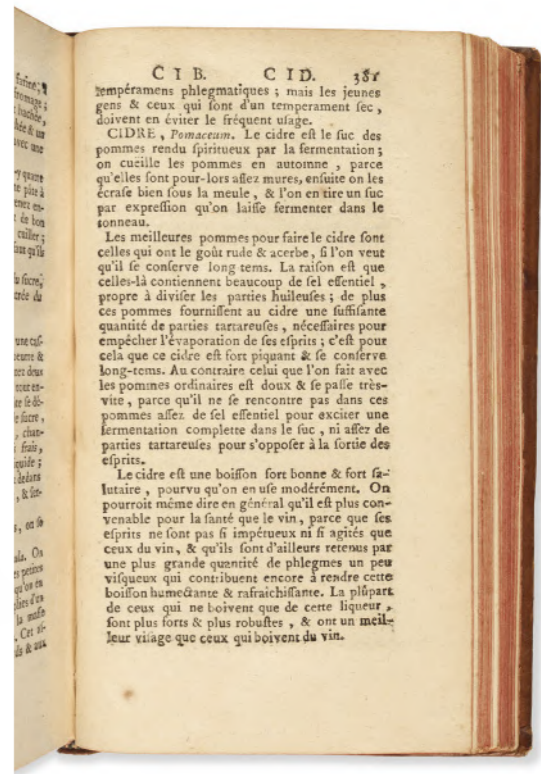
38

[BRIAND ou LA CHESNAYE DESBOIS, François Alexandre Aubert de (1699-1784)].

Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets. Paris : Gissey et Bordelet, 1750.

Très rare édition originale.

Gérard Oberlé, dans ses *Fastes*, qualifie ce livre de « très important et très complet », en particulier pour la cuisine moderne du XVIII^e siècle qui, « établie sur les fondements de l'Ancienne, se fait avec moins d'appareil, d'embaras et ne coûte pas tant. Elle est plus simple, plus propre, plus délicate, plus savante, et même plus variée » (*Préface*). Plus loin dans sa préface, l'auteur, outre le fait de présenter une cuisine adaptée à toutes les bourses, revendique également une autre forme de modernité, à savoir les prémices de la diététique : « voici le neuf & le plus intéressant de ce Dictionnaire : d'habiles Médecins ont écrit sur la nature, les propriétés, & le choix des Alimens, ce qui se trouve dispersé dans plusieurs Livres se trouve ici rassemblé sous le même point de vuë. [Ainsi propose-t-il] un régime approprié aux différens âges, & même aux personnes malades, c'est ce qui fait le mérite de ce Livre, & ce qui ne se trouve point dans aucun autre de même genre ».



Le mystère n'est pas parfaitement levé quant à la paternité de cet ouvrage. Barbier, dans son *Dictionnaire des ouvrages anonymes* paru en 1806, le donne à un certain Briand, répétant l'information donnée par Hébrail dans la *France littéraire* de 1769 (p. 199). Or, en 1797, dans sa *France littéraire contenant les auteurs français de 1771 à 1796*, J.S. Ersch attribue l'ouvrage à François-Alexandre Aubert de La Chesnaye Desbois (p. 375). Barbier *Anonymes*, 1216 ; Bitting, 59 ; *Livres en bouche*, 160 ; Oberlé, *Fastes*, 113 ; Vicaire, 276.

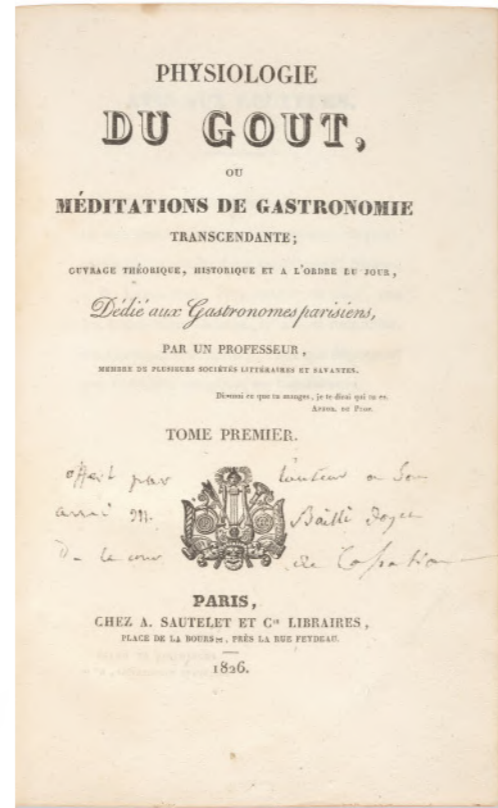
3 volumes in-12 (165 x 95 mm). (*Titres restaurés ; t. II. manque le faux-titre, mouillure intérieure aux cahiers A et B, manque angulaire au f. 2Q1 ; t. III. manque en pied des ff. 12 et T1, restauration aux ff. 13 et 3A4.*) Reliure de l'époque : veau marbré, dos à nerfs ornés, pièces de titre de maroquin rouge, tranches rouges (*menus frottements aux coiffes et aux coins, choc à un coin du tome II*). *Provenance* : Madame de Glatigné (ex-libris manuscrit) ; comtesse J. de La Tullaye (ex-libris manuscrit).

Very scarce first edition, in contemporary calf.

(3)

€1,200-1,800

US\$1,300-1,900
£1,100-1,600



39

[BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme (1755-1826)].

Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. Paris : A. Sautelet et C^{ie}, 1826.

Édition originale, publiée anonymement, tirée à 500 exemplaires aux frais de l'auteur.

Exemplaire de premier état, avec la lettre E du mot *Bourse* placée horizontalement dans l'adresse de l'éditeur sur la page de titre du premier tome.

Né à Belley dans l'Ain, Brillat-Savarin manifesta dès ses débuts des talents multiples. Il fut tour à tour avocat, musicien, homme politique, économiste. En 1793, pour échapper à la Terreur, il s'enfuit en Amérique où il devint premier violon de l'Opéra de New York. Il accepta tous les régimes qui se succédèrent. Aucune révolution, a-t-on dit, ne devait troubler sa digestion. De retour en France en 1796, l'aimable épicurien, humaniste de surcroît, siégea à la Cour de cassation. Il est présent à toutes les pages de la *Physiologie* par ses souvenirs, ses réflexions morales, ses citations latines et ses préceptes.

Le bréviaire de la gastronomie.

L'auteur passe d'une théorie de la friture à une histoire de la cuisine, de l'anecdote à des aphorismes bien frappés, tout droit hérités de Vauvenargues et de Chamfort :

- *Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.*
- *On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.*
- *La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.*
- *Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.*
- *Les animaux se repaissent; l'homme mange; l'homme d'esprit seul sait manger.*

En appendice aux *Méditations* (*Les Méditations* de Lamartine datent de 1820), les *Variétés* offrent quelques recettes de cuisine pour faire bonne mesure : œufs brouillés au fromage (la fondue), l'omelette au thon, le faisan étoffé ou le turbot cuit à la vapeur. Enthousiaste, Balzac releva d'emblée la saveur du style : "Aucun prosateur n'a pas pu donner à la phrase française un relief aussi vigoureux." Et Roland Barthes de souligner la "modernité" de la langue. Sous couvert d'une "ironie de science" l'œuvre dévoile les ressorts des plaisirs de la bouche tout en affirmant la jouissance d'une langue, à la lettre *gourmande*.

Précieux exemplaire en fine reliure décorée de l'époque, enrichi d'un envoi autographe de l'auteur :

"Offert par l'auteur à Son ami M. Bailli [sic] doyen de la cour de Cassation."

Provenance émouvante : elle témoigne d'une amitié d'autant plus réciproque que les deux magistrats avaient survécu tant bien que mal aux soubresauts de la Révolution. Nicolas Bailly (1749-1832), membre du Tribunal de cassation sous la Terreur et l'Empire, ne fut pas inquiété sous la Restauration qui lui conserva ses fonctions, le promut commandeur de la Légion d'honneur et le créa baron en 1829.

Annoncé dans la *Bibliographie de la France* du 10 décembre 1825, la *Physiologie du goût* vit le jour en janvier 1826. Le 4 février, on enterrait Brillat-Savarin au Père-Lachaise. Son ami de Sèze, président de la Cour de cassation, lui avait rappelé que son absence à la cérémonie expiatoire de la mort de Louis XVI serait remarquée par le roi Charles X. Le 21 janvier, il prit froid sous les voûtes de la basilique Saint-Denis. On diagnostiqua une pneumonie ; il n'était plus question de s'inquiéter de la promotion de l'ouvrage, dont 7 exemplaires seulement portent un ex-dono à l'adresse de ses proches.

On joint à l'exemplaire 2 lettres autographes signées :

- La première est adressée à M. Guillaud, lieutenant d'artillerie à Besançon (*Paris, 29 juin 1817*).

- La seconde est adressée "au citoyen Seyeies (sic), président du sénat conservateur" : *Versailles, le 15 nivose an VIII* (5 janvier 1800); 1p. in-4. Brillat sollicite le président du Sénat en vue de reprendre sa place au sein du Tribunal de cassation : "Ne faut-il pas que le sort des premiers amis de la liberté se consolide enfin? Salut et respect. BS ex constituant".

Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 346 ; Pivot, *La Bibliothèque idéale*, 1988, p. 564 ("C'est le seul classique de la table que l'on voit classé avec la littérature."); Vicaire, 116-117 ; Carteret, *Le Trésor du bibliophile romantique et moderne* I, 1924, p. 148 ; Cagle, 98 ; *Heirs of Hippocrates*, 1990, n° 1128.

2 tomes reliés en un volume in-8 (197 x 122 mm). (*T. I : pâle trace de mouillure en pied de la table; t. II : tâche brune marginale à 3 ff. du cahier 15 et petit manque angulaire aux ff. 245*). Reliure de l'époque : veau raciné, dos lisse orné de larges fleurons et rehaussés d'un jeu de filets et de roulettes dorés, pièces de titre et de to maison de maroquin rouge, tranches bicolores : rouge pour le tome I, jonquille pour le tome II.

Provenance : Nicolas Bailly (1749-1832), membre du Tribunal de cassation sous la Terreur et l'Empire ; André Lefèvre (1883-1963), banquier et bienfaiteur des musées, ce fin lettré avait réuni une bibliothèque de littérature française moderne de grande classe. Sa collection de 400 tableaux offrait cinquante-deux œuvres de Picasso (cat. I, 1964, n° 134) ; Martin et Bernard Breslauer (*Catalogue 100, Londres, 1969, n° 86* : "M. André Simon, doyen of cookery book connaisseurs assures us that he has never seen another presentation copy in his long experience, stretching back to the beginning of this century.") ; Otto Schäfer (1912-2000), industriel allemand, est l'un des grands bibliophiles de son siècle (cachet ; cat. II, Londres, 1995, n° 46).

First edition, this copy inscribed by the author to Nicolas Bailly and enriched with 2 autograph letters signed, in a fine calf period binding.

€8,000-12,000

US\$8,600-13,000
£7,200-11,000

PHYSIOLOGIE
DU GOUT,
 OU
 MEDITATIONS DE GASTRONOMIE
 TRANSCENDANTE;
 OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET A L'ORDRE DU JOUR,
 DÉDIÉ AUX GASTRONOMES PARISIENS,
 PAR UN PROFESSEUR,
 MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS SAVANTES.

Dis-moi ce que tu manges . je te dirai qui tu es.
 APHOR. DU PROF.

Troisième Edition.

TOME I.

PARIS,
 A. SAUTELET ET C^{ie}, LIBRAIRES-ÉDITEURS,
 RUE DE RICHELIEU, N° 14;
 ALEXANDRE MESNIER, LIBRAIRE,
 PLACE DE LA BOURSE.
 1829.

40

40

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme (1755-1826).

Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Troisième édition. Paris : Sautelet et Mesnier, 1829.

Troisième édition, la première illustrée : 2 lithographies originales de Henry Monnier. Bel exemplaire de Richard Wallace.

Élégante reliure exécutée, vers 1850, pour Lord Richard Wallace (1818-1890), avec ses armes dorées apposées aux dos. Collectionneur et philanthrope, son nom reste attaché à la prestigieuse *Wallace Collection* et à une centaine de fontaines d'eau potable érigées à Paris. Bibliophile fastueux, il est mort à Neuilly dans son domicile de Bagatelle. Vicaire, 117 ; Talvart & Place, II, p. 237 ; Oberlé, *Fastes*, 148 (cet exemplaire).

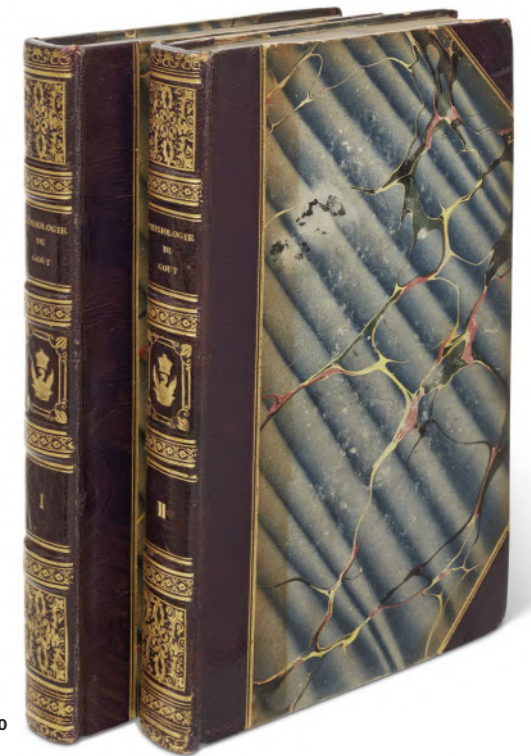
2 volumes in-8 (206 x 125 mm). Illustré de 2 planches hors texte (*rousseurs ; manque angulaire au f. 15 du second tome*). Reliure vers 1850 : demi-maroquin à coins aubergine, à longs grains, dos à quatre nerfs richement orné avec blason doré, tranches marbrées (*coins un peu frottés*). Provenance : Richard Wallace (reliure armoriée).

First illustrated edition. Richard Wallace's copy, bearing his arms. (2)

€800-1,200

US\$860-1,300
 £720-1,100

40



41

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme (1755-1826).

The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy. Philadelphia: Lindsay & Blakiston, 1854.

Première édition en anglais du chef-d'œuvre de Brillat-Savarin. Exemplaire en reliure d'éditeur.

C'est à Philadelphie que parut cette traduction due à Fayette Robinson qui, bien que lacunaire et partiellement fautive, resta pendant plusieurs décennies la seule version anglaise de la *Physiologie du goût*. Exemplaire avec les deux feuillets de prospectus finaux. Biting, 60.

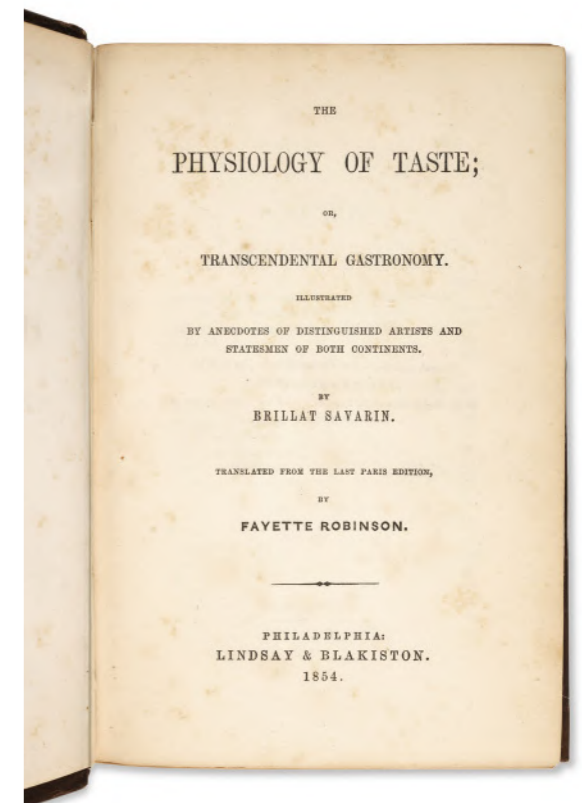
In-12 (190 x 125 mm). (*Pâles rousseurs éparses.*) Reliure de l'éditeur : percaline brune avec large encadrement à froid, premier plat avec le titre doré et fleurons dorés, dos lisse orné, tête dorée, chemise et étui modernes (*coiffes et coins abimés et restaurés, charnières fendues aux extrémités*). Provenance : William Camac (ex-libris) ; annotations au crayon à 3 feuillets.

First English edition, published in Philadelphia, of Brillat-Savarin's milestone book, this copy in a publisher's binding.

€400-600

US\$430-640
 £360-530

41



43



42

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme (1755-1826).

Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante. Avec une préface par Ch. Monselet. Eaux-fortes par Ad. Lalauze. Paris : Librairie des Bibliophilies, Jouaust, 1879.

Charmante édition illustrée : exemplaire de tête, celui de l'illustrateur, dans une parfaite reliure en maroquin exécutée à l'époque par Mercier.

Tirage à 210 exemplaires, celui-ci non numéroté, imprimé sur Whatman et contenant, outre l'état définitif des gravures, deux suites sur Japon fort, dont l'eau-forte pure et l'état définitif avec remarques. L'exemplaire porte au premier tome un ex-dono de l'éditeur Jouaust "à mon habile et dévoué collaborateur Adolphe Lalauze, Souvenir affectueux et reconnaissant", daté décembre 1879. Vicaire, 120 ; Cagle, 101 ; Carteret, *Le Trésor du bibliophile. Livres illustrés modernes*, IV, p. 82 (« Belle publication, très recherchée en grand papier avec les états ») ; Brivois, pp. 66-67.

2 volumes in-8 (221 x 140 mm). Illustré d'un portrait-frontispice et de 51 eaux-fortes originales d'Adolphe Lalauze dans le texte. Reliure signée Mercier successeur de Cuzin : maroquin grenat, encadrement doré formé d'un jeu de multiples filets droits s'entrecroisant dans les angles, dos à nerfs ornés de même, doublure de maroquin rouge avec multiple encadrement doré de filets, pointillés et roulettes, gardes de reps lie-de-vin, doubles gardes, tranches dorées, couvertures et dos, chemise et étui.

Provenance : Adolphe Lalauze (ex-dono) ; A. Vautier (ex-libris).

Copy printed on Whatman paper, with 2 extra-suites of the etchings, and inscribed by the publisher to the illustrator. In a beautiful morocco lined binding. (2)

€500-700

US\$540-750
£450-620



AL



43

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme (1755-1826).

Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante. Ornée de pointes sèches par André Jacquemin. Paris : Flammarion, 1951.

Élégante édition illustrée de 168 pointes sèches originales d'André Jacquemin (1904-1992), dont une sur chacune des couvertures, deux à pleine page et les autres dans le texte. « Outre l'évocation des produits, des plats et de terroirs, je décidai de graver les grandes figures de la gastronomie de mon temps : Curnonsky, Édmond Chaix, le docteur de Pomiane, Fernand Point ».

Tirage limité à 245 exemplaires sur vélin pur fil du Marais, celui-ci l'un des 5 exemplaires du tirage de tête, relié en maroquin doublé par Henri Creuzevault (1905-1971). Il comporte 4 dessins originaux, une suite des pointes sèches tirées sur japon et une suite sur auvergne, 15 gravures refusées.

3 volumes dont un pour l'illustration (320 x 245 mm). Illustré de 168 pointes sèches originales de Jacquemin. Reliure signée de Creuzevault : maroquin janséniste, doublé de veau rouge, gardes de daim rouge, couvertures conservées, têtes dorées, étuis.

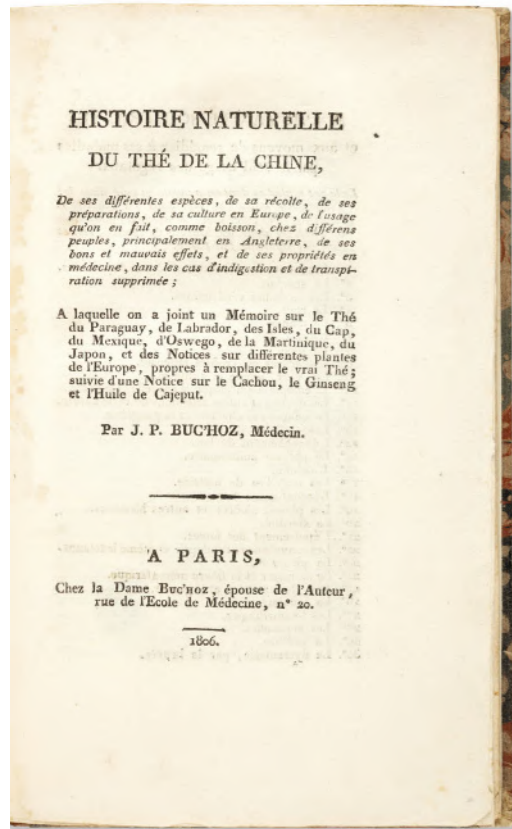
One of the 5 deluxe copies with 4 original drawings, 2 extra suites and 15 "planches refusées" of this beautiful edition illustrated by Jacquemin. (3)

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800



*repassé "antiquaire" de
Brillat - Savarin avec
l'auteur d'André Jacquemin
mars 1959*



44

44

BUC'HOZ, Pierre-Joseph (1731- 1807).

Histoire naturelle du thé de la Chine... à laquelle on a joint un Mémoire sur le thé... et des Notices sur différentes plantes de l'Europe, propres à remplacer le vrai thé; suivie d'une Notice sur le cachou, le ginseng et l'huile de cajeput. Paris : chez la Dame Buc'hoz, épouse de l'auteur, 1806.

Édition originale.

L'ouvrage débute par un panorama de la récolte du thé, des bons et mauvais effets de son usage et d'une description des habitudes en Chine et au Japon. S'ensuivent des "Réflexions sur le thé", qui évoquent notamment l'usage de la plante par les limonadiers, ainsi que des variétés "du Paraguay", "de Labrador", ou "du Cap". Le lecteur peut ensuite lire une "dissertation sur le Cachou" et en particulier son usage médical et pour la teinture de vêtements ; puis des textes sur le ginseng et l'huile de Cajeput. Vicaire, 130.

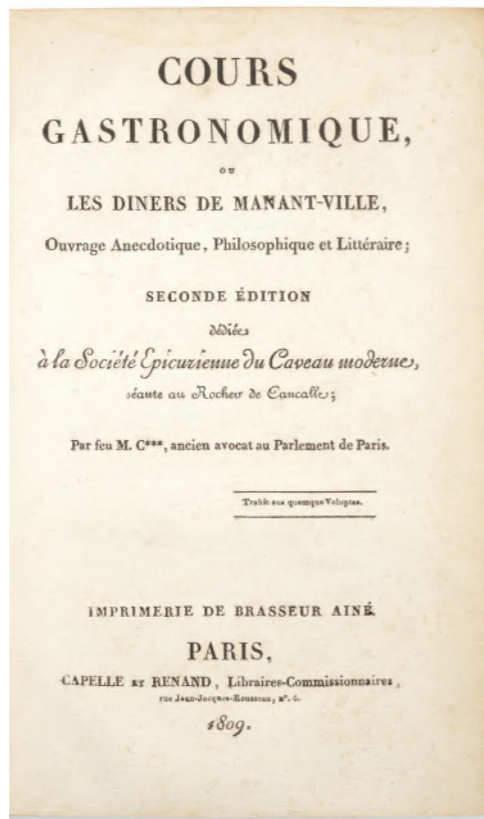
In-8 (210 x 130 mm). Relié *in fine*, le catalogue des ouvrages de Buc'hoz publiés par son épouse (4 pages) (*mouillure brune en marge intérieure des deux premiers feuillets*). Reliure postérieure : demi-veau marbré, pièce de titre de maroquin rouge.

First edition of this treatise on tea: its use in Asia, its discovery and importation by Europeans, its vices and virtues.

€600-800

US\$650-860
£540-710

46



45

45

[CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis (1769-1821)].

Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire. Paris : Capelle et Renand, 1809.

Édition originale : savoureux dialogues sur l'art culinaire. Exemplaire en reliure de l'époque complet de la grande carte gastronomique de la France.

Édition originale sous forme de livre, la mention "seconde édition" indiquée au titre faisant référence aux quelques chapitres parus dans le journal *l'Épicurien français*. L'ouvrage réunit vingt-quatre dialogues sur le boire et le manger entre un parvenu, son fils en quête d'une bonne éducation et un professeur. Il est illustré d'une grande carte gastronomique dépliant de la France, figurant les spécialités les plus réputées de chaque ville ou région : les huîtres de Cancale, les pruneaux d'Agen, le jambon de Bayonne, les vins de Bourgogne, les truffes de Périgueux... Oberlé, 171 ; Vicaire, 137 ; Bitting, 71.

In-8 (200 x 122 mm). Illustré d'une grande carte dépliant intitulée "Carte gastronomique de la France", dessinée et gravée par Tourcaty (*piqûres et tâches éparses, légères mouillures en tête des feuillets, plus prononcées en début et fin de volume*). Reliure de l'époque : demi-veau cerise, dos long orné d'arabesques et filets dorés, pièce de titre teintée en noir (*mors frottés, fendus en partie inférieure au premier plat et en partie supérieure au second plat*).

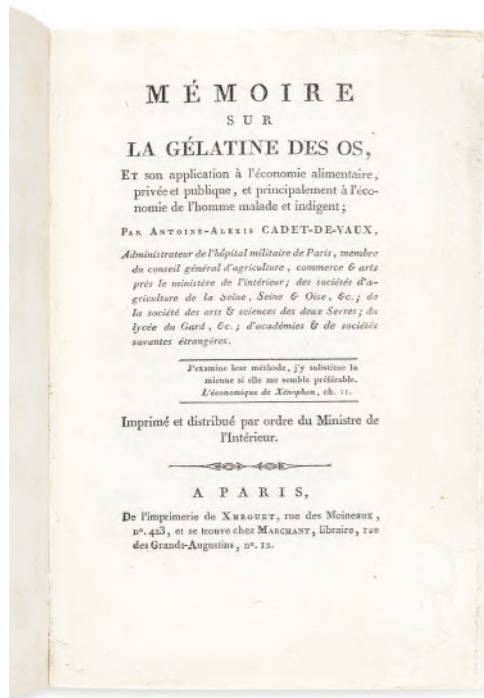
First edition of these dialogues on culinary art illustrated with a "gastronomic map" of France, the first of its kind according to Oberlé.

€600-800

US\$650-860
£540-710



45



46

46

CADET DE VAUX, Antoine-Alexis (1743-1828).

Mémoire sur la gélatine des os, et son application à l'économie alimentaire, privée et publique, et principalement à l'économie de l'homme malade et indigent. Paris : Xhrouet et Marchant, sans date [an XI, 1803].

Rare édition originale.

Cadet de Vaux, chimiste et pharmacien proche de Parmentier, eut toute sa vie à cœur de trouver les moyens de soulager les indigents, en particulier dans les villes, « car [le peuple] des campagnes, d'où le travail éloigne l'extrême misère, est moins malheureux » (*Introduction*). Il présida notamment le comité d'administration des soupes économiques. Dans cette brochure imprimée et distribuée « par ordre du Ministère de l'Intérieur », il détaille les propriétés nutritives et les vertus du bouillon d'os, déjà connues mais peu ou mal exploitées : « ainsi donc les savans ; convaincus des avantages que l'on pouvoit retirer de l'emploi des os, ont contraint l'économie à se priver de cette ressource, par la complication des moyens imaginés pour la confection de ce bouillon... » (p. 14). Pour Cadet de Vaux, la méthode la plus simple et la plus efficace pour extraire la substance nourricière des os est leur pulvérisation : « Papin a ouvert la carrière dans laquelle j'entre le dernier ; il vouloit restituer à l'économie alimentaire la gélatine des os ; ce vœu, je l'aurai rempli... » (p. 3-4). *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique...* (Société d'agriculture de la Seine, an XII), t. VI, p. 50 ; Oberlé, *Fastes*, 457 ; Vicaire, 138 (note).

In-8 (212 x 140 mm). (*Restauration à 9 feuillets, dont la page de titre.*) Broché (*couverture moderne*), chemise de demi-marquin brique et étui modernes.

[*On joint :*] **GIRARDIN, J.** *Rapport sur l'emploi de la gélatine des os dans le régime alimentaire des pauvres et des ouvriers...* Rouen : Baudry, 1831.

Édition originale. In-8 (216 x 138 mm). Broché (*dos partiellement manquant*). Vicaire, 406.

Scarce first edition. (2)

€300-400

US\$330-430

£270-360

48

47

CADET DE VAUX, Antoine-Alexis (1743-1828) & Charles-Louis CADET DE GASSICOURT (1769-1821).

Dissertation sur le café ; son Historique, ses Propriétés, et le Procédé pour en obtenir la boisson la plus agréable, la plus salulaire et la plus économique... Suivie de son analyse ; par Charles-Louis Cadet... Paris : au Bureau du Journal d'économie rurale et domestique, Huzard et Xhrouet, 1806.

Édition originale de ce mémoire sur le café, consacré à l'économie domestique.

« Il n'y a [dans les ouvrages traitant du café] que l'économie domestique qu'on semble avoir négligé, en ne la dirigeant pas dans la préparation de cette boisson. Or c'est pour elle que j'écris cette dissertation ; elle a pour objet de *faire le café le meilleur, de la manière la plus simple et en même temps la plus économique...* » (*Observations préliminaires*). Après une rapide histoire du café et un rappel de ses propriétés, l'ouvrage se consacre donc aux diverses manières de le préparer. L'*Analyse* de Cadet de Gassicourt, neveu de Cadet de Vaux et lui-même chimiste, occupe les pages 36 à 55. Cagle, 114.

In-12 (183 x 110 mm). Broché (*couverture moderne*).

[*On joint, des mêmes :*] *Dissertation sur le café...* Ibid. : id., 1807.

Seconde édition, exactement conforme à la première.

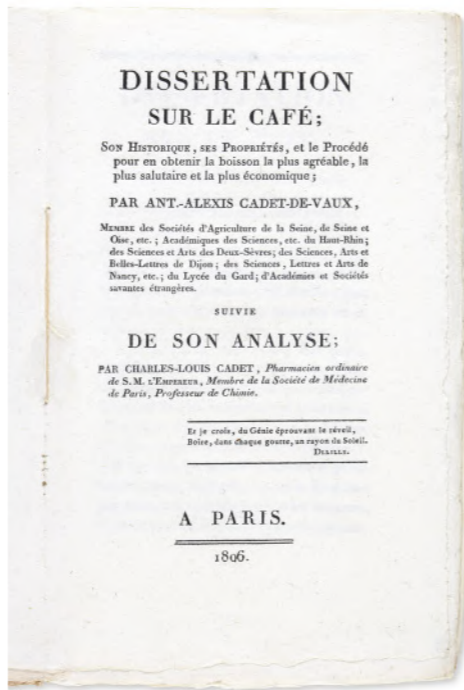
In-12 (178 x 101 mm). Reliure du XX^e siècle : demi-basane racinée, dos lisse orné. Bitting, 72 ; Cagle, 115 ; Vicaire, 138. [*Et :*] CADET DE GASSICOURT. *Mémoire sur le café.* Sans lieu ni nom, 25 mai 1806. Tiré à part, avec pagination à part, de l'analyse contenue dans la *Dissertation sur le café*. In-12 (174 x 100 mm). Reliure de la fin du XIX^e siècle : bradel cartonnage, pièce de titre de maroquin rouge sur le premier plat. Les trois volumes contenus dans un étui moderne.

First edition of this treatise on coffee.

€500-700

US\$540-750

£450-620



47



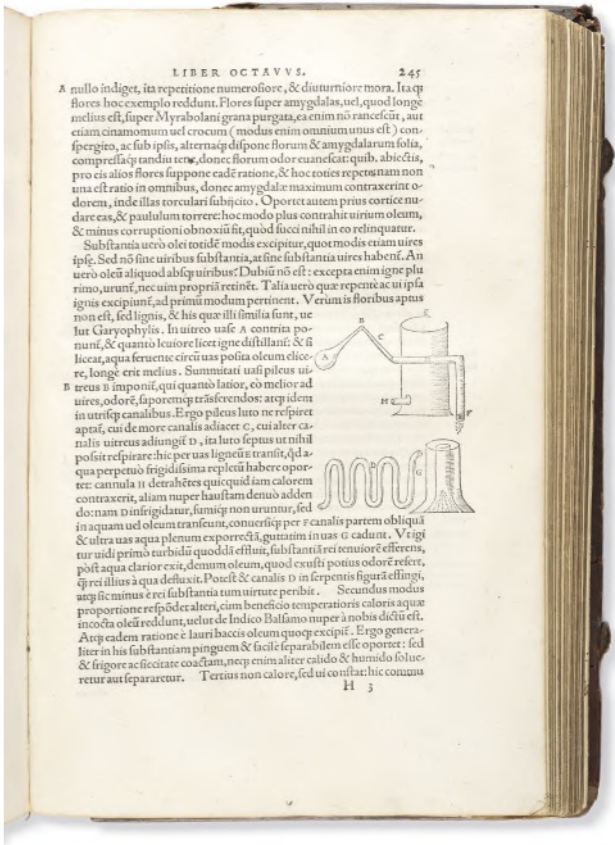
48

CARDAN, Jérôme (Gerolamo Cardano, 1501-1576).

De subtilitate libri XXI. Nunc demum recogniti atque perfecti. Bâle : Ludwig Lucius, 1554.

Deuxième édition, en partie originale. Exemplaire conservé en reliure estampée de l'époque.

Édition bâloise recherchée de cette vaste encyclopédie scientifique embrassant en 21 livres les connaissances du XVI^e siècle. Elle offre le texte définitif, expurgé six ans plus tard, l'auteur étant suspecté d'hérésie. Le livre VIII traite de plantes, fruits, légumes, champignons et épices. Le livre XIII contient des recettes de cuisine et des considérations sur les aphrodisiaques. Le livre XVII, orné de gravures, est consacré au vin et à la distillation. Brunet, I, 1573 ; Oberlé, *Fastes*, 1068 (pour l'édition de 1580).



In-folio (325 x 213 mm). (12 ff., 561 pp., (1) f. blanc. Marque d'imprimeur. Illustré d'un portrait de l'auteur, et de lettres et de bois gravés dans le texte représentant principalement des diagrammes et instruments scientifiques (*travaux de vers dans la totalité du volume, de plat à plat, atteignant le texte mais n'empêchant pas la lecture, manque au coin inférieur droit du f. m1, mouillure claire en marge supérieure des cinq derniers cahiers*). Reliure allemande de l'époque : veau fauve sur ais de bois, estampé à froid et orné de portraits (Judith, Vénus, Lucrèce, Prudence), trace de fermoir en cuivre (*coins et coiffes endommagés, manques, corps d'ouvrage partiellement désolidarisé de la reliure*). *Provenance* : au verso du dernier feuillet blanc, mention manuscrite en latin, datée 1561 ; H. Gargili, datée 1783 avec longue note manuscrite à propos de l'ouvrage ; sur le titre, estampille de la bibliothèque de P. Gratiolet (probablement Pierre Gratiolet, 1815-1865, anatomiste et zoologiste français).

The second and most complete edition of Cardano's compendium of scientific, philosophical and religious writings, as always a mix of centuries old beliefs ad actual knowledge, in a strictly contemporary blindstamped binding.

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200

£1,800-2,700

49



49

CARÊME, Marie-Antoine, dit Antonin (1783-1833).

Le Pâtissier pittoresque, composé et dessiné par M. A. Carême, contenant cent vingt-cinq planches gravées au trait. Paris : Firmin Didot, l'Auteur, 1815.

Édition originale d'une grande rareté, illustrée de 125 planches gravées sur cuivre. La cuisine d'apparat mise en scène comme un art total.

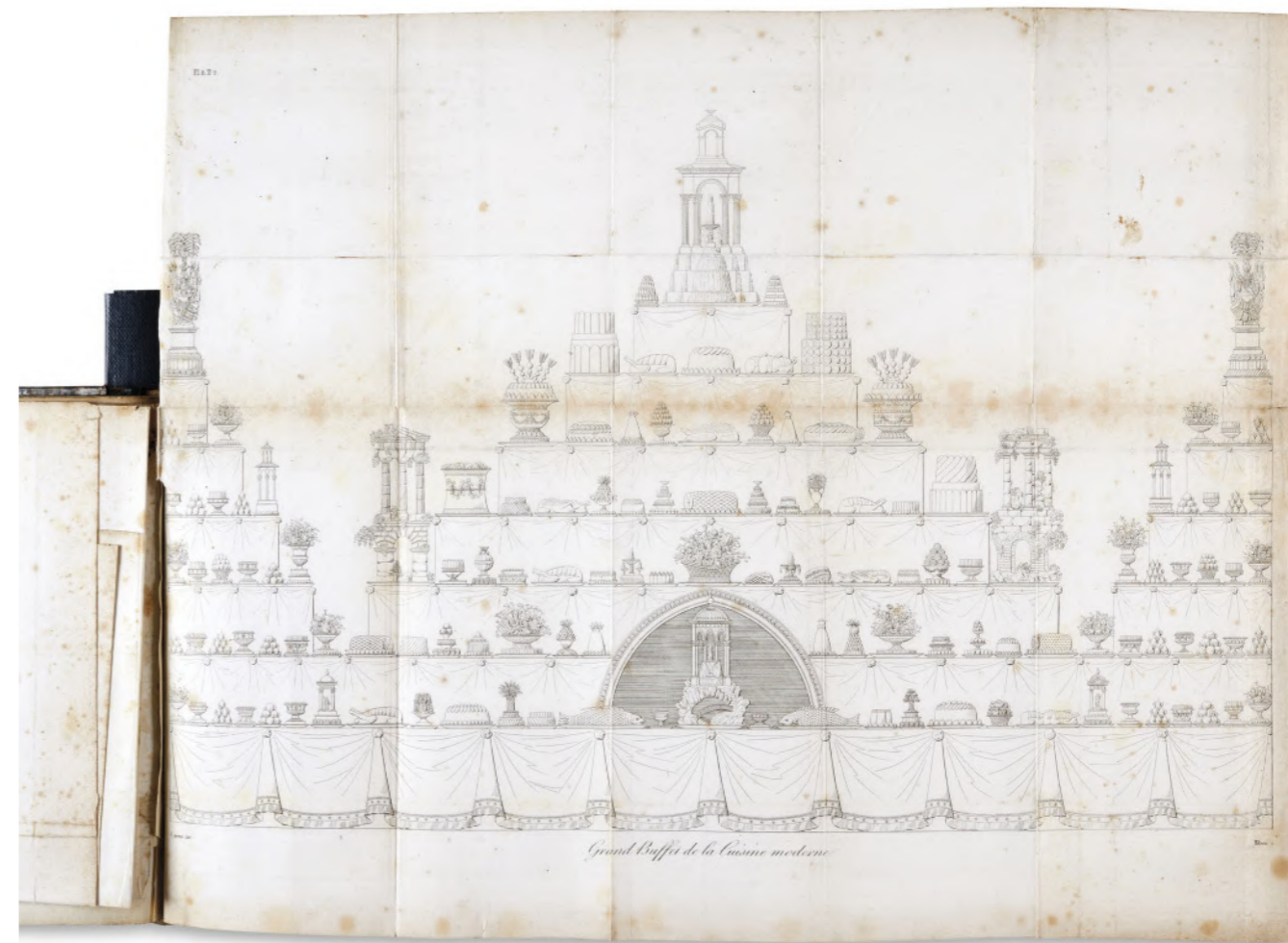
Le traité architectural marque l'apothéose du grand service à la française. Bien qu'autodidacte, Carême consacrait ses loisirs au Cabinet des Estampes de façon à mettre en œuvre ses pièces montées lors des fameux « extraordinaires » qui firent sa réputation sous l'Empire. Orfèvre du goût et des saveurs, il a lui-même dessiné au trait les compositions qui lui valurent d'être surnommé le *Palladio de la Pâtisserie*. Le catalogue collectif de France ne localise pas d'autre exemplaire que celui de la BnF. Cagle, 124 ; Vicaire, 144-145.

In-4 (258 x 162 mm). L'exemplaire est revêtu de la signature autographe de l'auteur au verso du faux titre. Illustré de 125 planches dont le titre et une dépliant, gravées par Normand et Thierry d'après Carême (*piqûres et mouillures à l'ensemble du volume*). Reliure pastiche : demi-maroquin vert à coins avec réemploi de gardes du XIX^e siècle, dos lisse richement orné, tranches marbrées.

First edition of this set of picturesque designs to adorn tables.

€600-800

US\$650-860
£540-710



50

CARÊME, Marie-Antoine, dit Antonin (1783-1833).

Le Maître-d'hôtel français. Paris : Didot, 1823.

Réimpression de l'édition originale de 1822 de ce recueil de menus anciens et modernes, illustré de 25 menus dépliant, planches de tables dressées et d'un frontispice représentant côte à côte les cuisiniers ancien et moderne. Oberlé, *Fastes*, 187 ; Cagle, 122 ; Maggs 388 ; Vicaire, 145 (tous pour l'édition de 1822).

2 volumes in-8 (204 x 122 mm). Le premier tome porte la signature de Carême. Illustré d'un titre gravé portant la date de 1822, 2 planches gravées dépliantes et 12 menus dépliant (tome 1), et d'un frontispice gravé, 6 planches dépliantes et 13 menus dépliant (tome 2) (*piqûres et rousseurs, planches 3 et 7 déchirées, feuillet 9^e 2 déchiré en pied*). Reliure de l'époque : demi-chagrin ébène, dos à nerfs ornés de motifs à froid et roulette dorée (*charnières frottées, fendues pour le tome 1, coiffes abimées*).

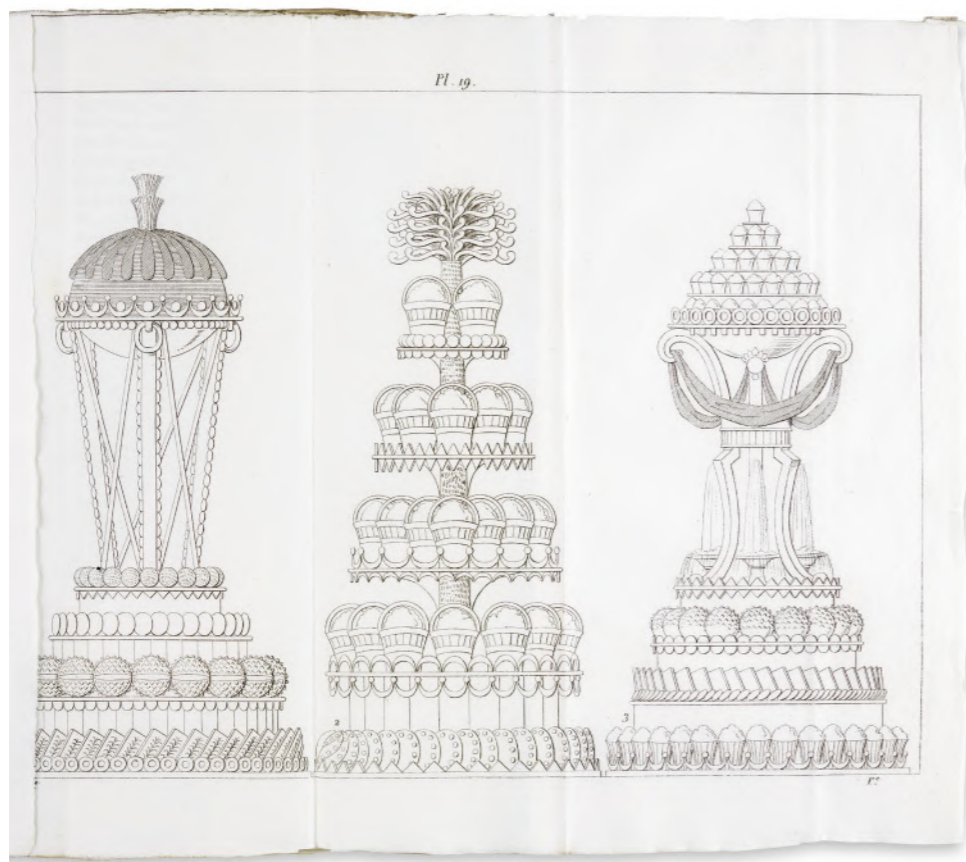
1823 reprint of the first edition, published the year before.

(2)

€600-800

US\$650-860
£540-710





51

CARÈME, Marie-Antoine, dit Antonin (1783-1833) et Armand PLUMERIEY.

CARÈME. *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle. Traité élémentaire et pratique des bouillons en gras et en maigre...* Paris : l'auteur, 1833-1835. – PLUMERIEY. *Le Principal de la cuisine de Paris...* Paris : Au Dépôt, Dentu, etc, 1843-1844.

Édition originale du plus ambitieux ouvrage de Carême : inachevé, il a été poursuivi par Plumerey après la mort de l'auteur.

L'opus magnum est distribué en cinq volumes : les trois premiers, rédigés du vivant d'Antonin Carême et qui portent sa signature autographe, ont été amplement parachevés d'après ses notes, une décennie plus tard, sous la plume de son disciple Plumerey. Le Chef qui courut l'Europe au service de Talleyrand, du roi George IV d'Angleterre, des empereurs de Russie et d'Autriche, ou encore, du baron James de Rothschild, y a consigné 1500 recettes, notices historiques, aphorismes et témoignages. La vulgate du savoir gastronomique marque l'apothéose de la "grande cuisine" française, sans œillères, car le traité offre un répertoire des apports étrangers : koulibiak, bortsch, préparations au curry, recettes de la soupe à la tortue. Vicaire, 146 et 700.

Ensemble 5 volumes in-8 sous un étui commun. *Art de la cuisine* : 3 volumes (207 x 127 mm). Portrait-frontispice, 3 titres gravés et 21 planches hors-texte dont 20 dépliantes (*cahiers 28 et 30 brunis au t. III*). Reliure de l'époque pour les 2 premiers volumes : veau blond, plats ornés d'une plaque romantique à froid et d'un encadrement à froid et doré, dos à nerfs ornés, tranches marbrées, le troisième volume signé Loutrel, demi-veau, dos à nerfs orné dans le goût des premiers volumes, tranches rouges, couvertures. *Principal de la cuisine* : 2 volumes (220 x 137 mm). 2 titres gravés, 2 frontispices et 4 planches hors-texte (*restauration au faux-titre et à 2 feuillets du t. II*). Reliure signée Loutrel : demi-marouquin bleu nuit à long grain, dos lisses ornés, têtes dorées, couvertures muettes conservées.

[On joint, du même :] *Le Pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne...* Paris : l'auteur et Galerie de Bossange, 1828. **Deuxième édition**, la première ayant paru en 1815.

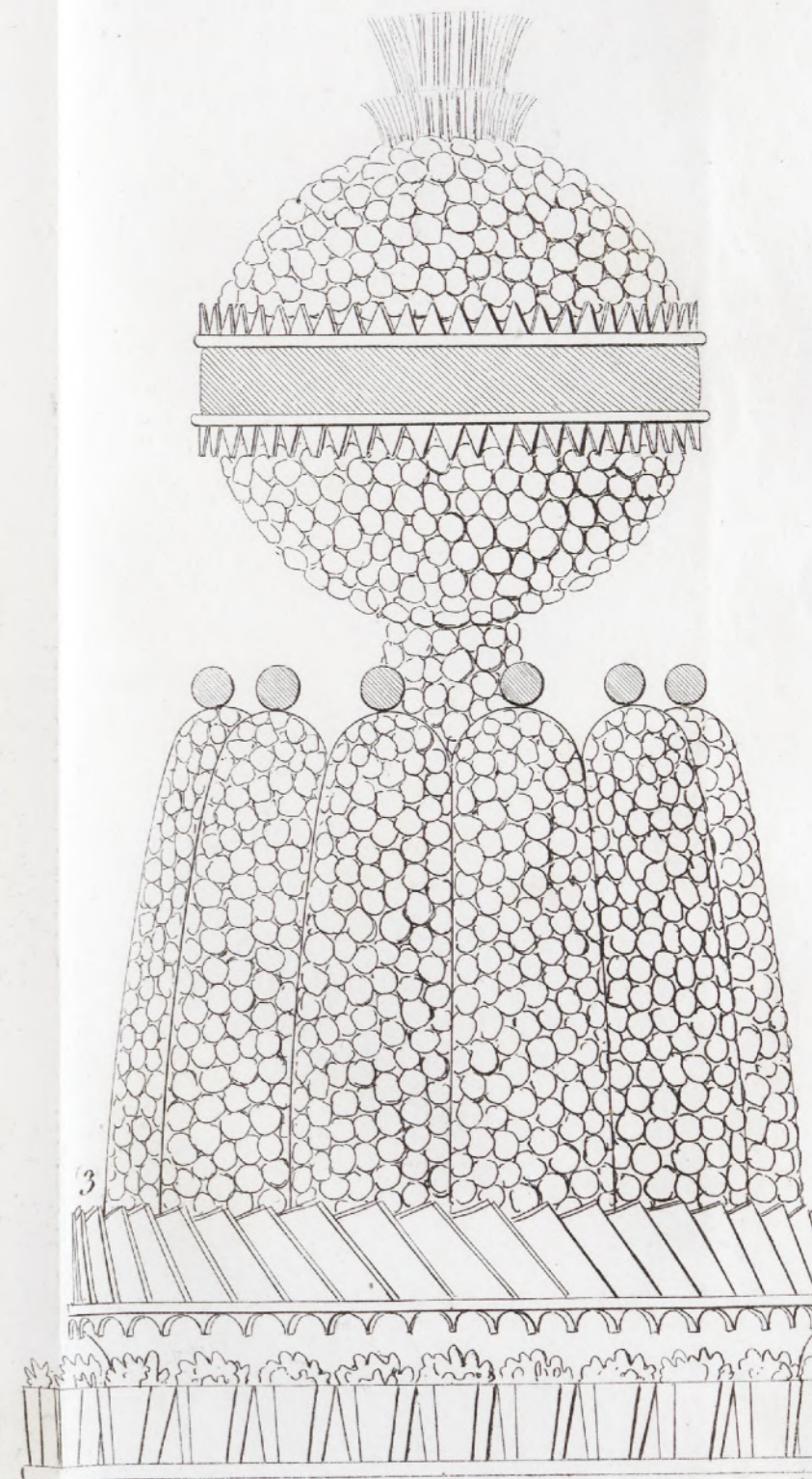
2 volumes in-8 (217 x 140 mm). 41 lithographies hors-texte dont un titre et 40 planches dépliantes, toutes gravées d'après l'auteur par Normand, Hibon et Thierry (*planches 14 et 15 très légèrement brunies*). Broché.

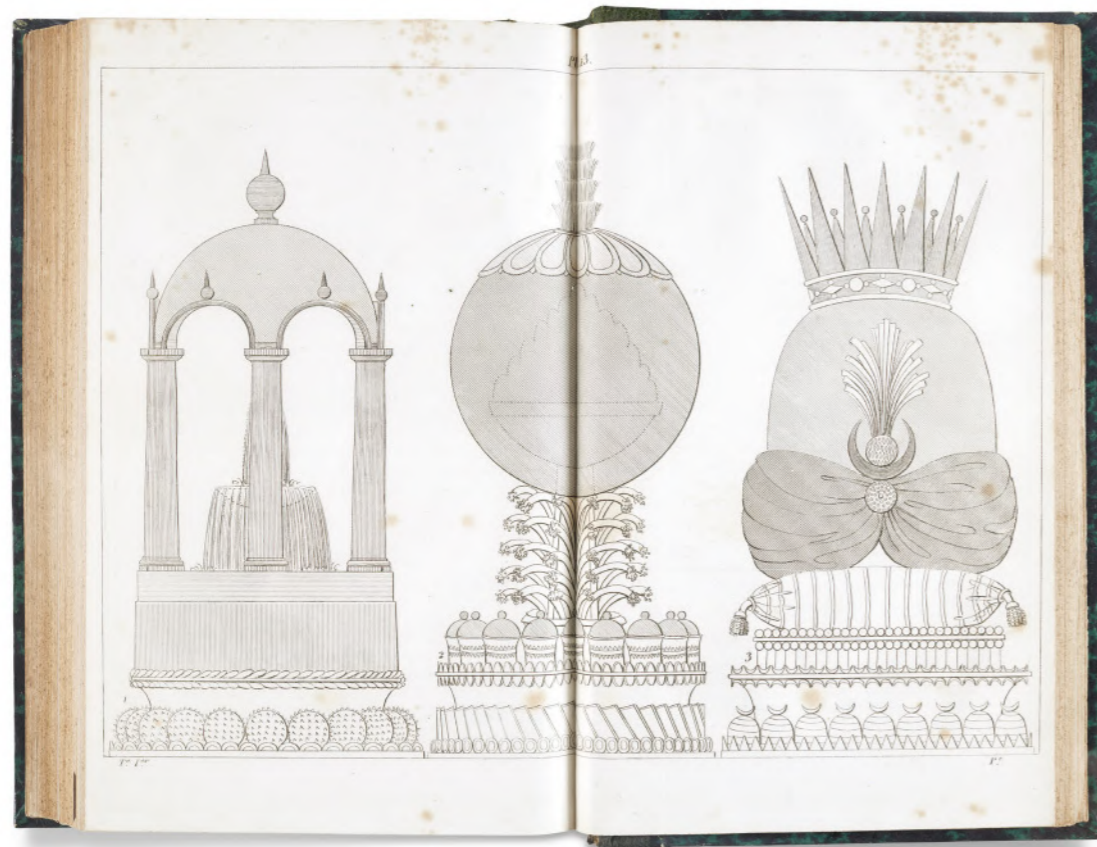
Bel exemplaire broché, tel que paru et très frais, signé à l'encre par Carême au verso du faux-titre, et portant un envoi de sa fille : *Offert à ma bonne Augustine par la fille de l'Auteur. M[arie] Carême*. Bitting, 74 ; Cagle, 127 ; Vicaire, 144.

First edition of Carême *L'Art de la cuisine française, continued by Plumerey, together with a copy of the second edition of Le Pâtissier royal.* (7)

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600





53

52

CARÊME, Marie-Antoine dit Antonin (1783-1833) et Armand PLUMERIEY.

CARÊME. *Le Cuisinier parisien, ou L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle...* Tome I [-IV]. Gand : Vanderhaeghe-Maya, 1846. – PLUMERIEY. *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle, Traité des entrées chaudes...* ou 6^e, 7^e et dernière partie de l'ouvrage de Carême. Paris : Au dépôt, etc., 1843-1844. – CARÊME. *Le Pâtissier Royal parisien...* Paris : Renouard, Mansut, Tresse, etc., et Londres : Jeffs, 1841.

Belle réunion, en reliure uniforme de l'époque, des œuvres de Carême poursuivies par Plumerey.

Cet ensemble réunit la première édition belge du *Cuisinier parisien*, parue sous le faux-titre *Cours complet de cuisine moderne* (4 volumes), l'édition originale du *Traité des entrées chaudes...* de Plumerey, qui constitue la suite de l'ouvrage de Carême (2 volumes), et la troisième édition du *Pâtissier français* (2 volumes). Bitting, 74, 75 et 374 ; Cagle, 128 et 394 ; Simon BG, 283, 287 et 289 ; Vicaire, 144 et 700.

Ensemble 8 volumes in-8 (208 x 132 mm). Illustré de respectivement 47 lithographies (45 à double page et 2 à pleine page), 2 frontispices (illustration différente suivant les exemplaires), et 41 lithographies (titre et 40 planches dépliantes). Reliure de l'époque : demi-chagrin vert, dos lisses ornés de filets droits dorés et à froid, deux étuis modernes (*rousseurs, tâches et mouillures, plus prononcées au Pâtissier. Cuisinier : trou aux faux-titre, titre et première page du quatrième volume. Pâtissier : t. I : manque de papier au cahier 4 ; t. II : manque le f. 28, restauration aux ff. 27 et 28.*)

A fine set of works by Carême, continued by Plumerey, in a contemporary uniform binding. (8)

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800

53

[CARON, Pierre-Siméon].

Le Plat de carnaval ou Les Beignets, apprêtés par Guillaume Bonnepâte, pour remettre en appétit ceux qui l'ont perdu. A Bonne-Huile, chez Feu-Clair, rue de la Poêle, à la Pomme de Reinette. [Paris : Barraud, 1802].

Rare édition originale de cet ouvrage érotico-gastronomico-scatologique.

Curieux recueil de facéties érotiques et scatologiques, divisé non en chapitres mais en "beignets", livrant le récit d'un festin en 1470 et contenant une "notice de quelques livres qui doivent nécessairement entrer dans la bibliothèque d'un Homme de Bon Goût" (il s'agit en fait d'une liste d'ouvrages scatologiques). Le texte est parsemé d'énigmes, bizarreries typographiques et nombreux jeux de mots : la page de titre indique ainsi la date de "dix-huit cent d'oeufs", tandis que le premier beignet narre les amours de l'Ange Lure et de la Fée Lure. L'esprit grivois de l'ouvrage tient sans doute au métier de l'auteur, acteur de vaudeville. Oberlé, *Fastes*, 384 ; Vicaire, 103.

In-8 (170 x 105 mm). Illustré d'un frontispice gravé représentant un bouffon donnant un os à un chien (*titre légèrement taché, feuillet a1 déchiré avec manque au coin inférieur sans atteinte au texte, nombreux feuillets plus courts en marge inférieure ou déchirés au coin inférieur, légères tâches éparses*). Reliure du XIX^e siècle : demi-veau, pièce de titre en maroquin rouge, dos à nerfs orné.

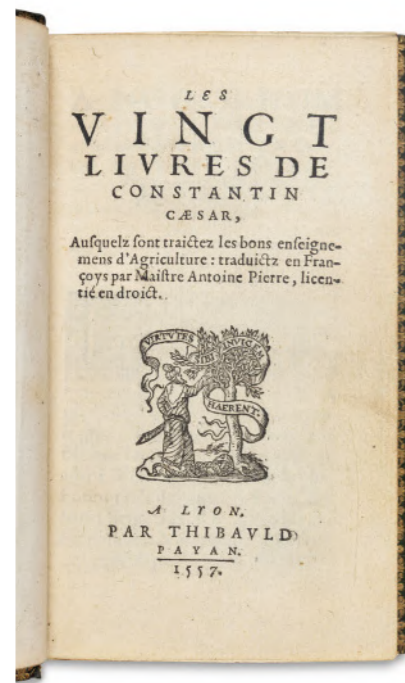
Rare first edition, printed in a small number, of this book gathering erotic and scatological texts, as well as numerous riddles, typographical quirks and puns.

€400-600

US\$430-640
£360-530

52

55



54

54

[CASSIANUS BASSUS].

Les Vingt livres de Constantin Cæsar. Lyon : Thibauld Payan, lan d'Ogerolles, 1557.

Très bel exemplaire en maroquin de ce classique sur l'agriculture.

Cinquième et dernière édition. La traduction en français du juriste Antoine Pierre, dit aussi Pierre de Rieux suit le texte de la première édition latine (Bâle, 1538). Compilation de travaux sur l'agronomie grecque et latine, désignée sous le nom de *géoponiques*, l'encyclopédie rurale a été remaniée et augmentée par Cassianus Bassus (VI^e ou VII^e siècle). L'ouvrage est réputé pour renfermer quatre livres entiers sur la vigne (IV à VIII) ; soit les plus amples informations qui nous soient parvenues sur la vinification. Quelques recettes de cuisine, confiture d'olives, confection de la sauce appelée *garum*. Plusieurs livres concernent la chasse et la pêche. De la bibliothèque de Richard Herber (1774-1833), dont la collection de 150 000 volumes était "entreposée" dans huit bâtiments en Angleterre et sur le Continent. Brunet II, 1540 ; Vicaire, 203 ; Baudrier IV, 273 ; FVB-9040 et 9041. Quatre exemplaires recensés : Bibliothèque Sainte-Geneviève, Bibliothèque d'Épernay, Delaware University Library, BnF ; Gultlingen, *Bibliographie des livres imprimés à Lyon XIV*, 2015, p. 13, n° 19.

In-16 (122 x 67 mm). Reliure signée Koehler : maroquin vert, filet à froid encadrant les plats, dos à nerfs, dentelle intérieure dorée, tranches dorées (*charnières et coiffes très légèrement frottées*). *Provenance* : Richard Heber (cachet de la bibliothèque) ; Elzéar Pin (ex-libris), homme politique de la IIIe République.

Very fine copy of this work on agriculture, bound in green morocco.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



55

55

CATON, VARRON, COLUMELLE et PALLADIUS.

Libri de re rustica. M. Catonis Lib. I.- M. Terentii Varronis Lib. III.- Iunii Moderati Columellae Lib. XII.- Eiusdem de arboribus liber separatus ab aliis.- Palladii Lib. XIII.- De duobus dierum generibus... Venise : Alde et Andreae Soceri, décembre 1533.

Réunion canonique des quatre grands auteurs de l'Antiquité sur l'agriculture et la vie rurale. Séduisant exemplaire relié aux armes du comte d'Hoym.

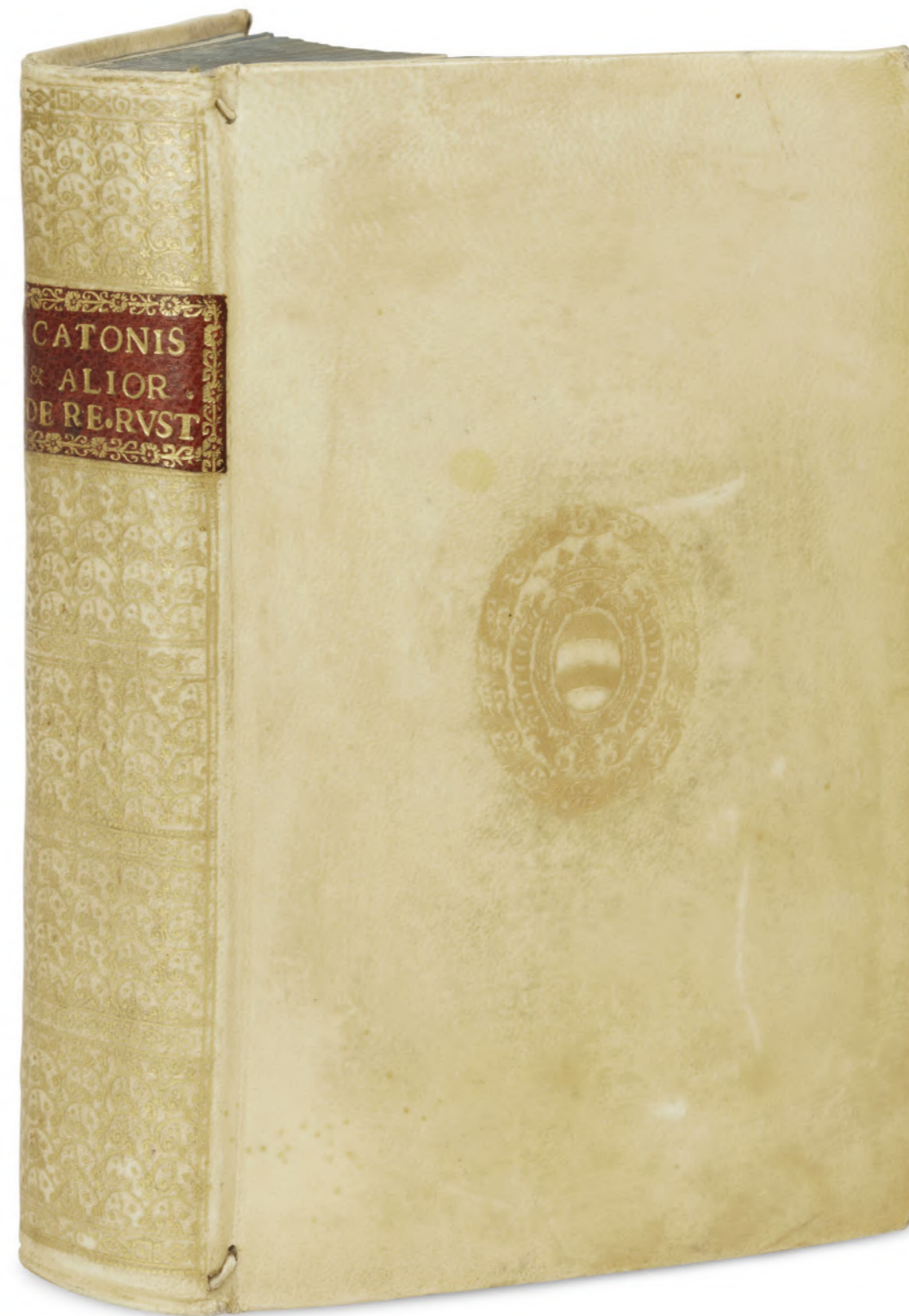
Seconde édition aldine. Imprimée en caractères italiques, elle inaugure la relance de l'officine vénitienne sous la direction du jeune Paul Manuce (1512-1574), après une interruption des travaux pendant quatre ans. Le fils d'Alde l'Ancien suit le texte donné par son père en 1514, avec la même préface, mais avec des corrections tirées de l'édition des Giunti (1521). Le traité de Columelle est illustré de 16 figures dans le texte. Ce bel exemplaire, très propre, provient de la bibliothèque de Charles-Jérôme de Cisternay du Fay. Il fut ensuite acquis par le comte d'Hoym qui fit apposer ses armes sur la reliure, dont le dos est orné à la grotesque, indice supplémentaire de la provenance Du Fay. Figure éminente et fastueuse de la bibliophilie au XVIII^e siècle, Charles-Henri, comte d'Hoym, constitua l'essentiel de sa bibliothèque à Paris de 1720 à 1729, durant sa mission alors qu'il était ministre plénipotentiaire d'Auguste II, électeur de Saxe et roi de Pologne. Les 5 000 ouvrages installés en son hôtel de la rue Cassette furent dispersés aux enchères à Paris. Brunet, V, 246 ; Simon BB II, n° 599 ; Oberlé, *Fritsch*, 25 ; Renouard, *Annales de l'Imprimerie des Aldes*, 1834, p. 109, n° 9 ; Ahmanson-Murphy, *The Aldine Press*, 2009, n° 264.

In-8 (204 x 130 mm). Reliure du début du XVIII^e siècle : vélin ivoire, armes dorées sur les plats, dos lisse orné à la grotesque, pièce de titre en maroquin rouge, tranches bleues. *Provenance* : Charles-Jérôme de Cisternay du Fay (*Bibliotheca Fayanna*, 1725, n° 1181) ; comte d'Hoym (1694-1736 ; armes ; *Catalogue* 1738, n° 1142) ; Louis-Léon de Brancas-Lauraguais (ex-libris armorié avec son chiffre BCDL).

A fine copy of the second aldine edition, in a 18th-century vellum binding gilted with Comte d'Hoym's coat of arms.

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700





56

56

CATON, COLUMELLE, PALLADIUS, et alii.

CATON. *Libri de Re rustica*. Paris : Robert Estienne, 17 juillet 1543. – COLUMELLE. *De Re rustica libri XII*. Ibid : id., 22 août 1543. – PALLADIUS. *De Re rustica Libri XIII*. Ibid : id., 1543. – VICTORIUS. *Explicationes suarum in Catonem, Varronem, Columellam castigationum*; Ibid : id., 1543. – *Enarrationes vocum prisicarum in libris. De Re rustica, per Georgium Alexandrinum [Merula]. Philippi Beroaldi in libros XIII Columellae Annotationes...* Ibid : id., 1543.

Réunion complète et peu commune des cinq traités d'agriculture publiés séparément par Robert Estienne en 1543.

Remarquable édition parisienne exécutée par l'humaniste Robert Estienne, imprimeur du roi François I^{er}. Il inaugure ici un caractère italique d'une grande beauté, gravé par Claude Garamont. L'histoire des traités latins d'agriculture et de vie rurale se confond avec celle des *Scriptores rei rusticae*. Sous ce titre conventionnel, ont été réunis les quatre agronomes : Caton l'Ancien, Varron, Columelle et Palladius. Chacun de ces traités se vendait séparément ; toutes les parties sont précédées d'un titre et ont leur propre pagination. Le cinquième tome renferme les commentaires et recherches philologiques de la fine fleur des exégètes italiens : Philippe Beroalde, Giorgio Merula, Alde Manuce et Piero Vettori. Renouard, *Estienne*, p. 55, n° 2 ; Schreiber, *The Estiennes*, 70a-70e (« each of the 5 parts was originally issued separately, and it is most uncommon to find complete sets »).

5 parties en un volume petit in-8 (169 x 104 mm). (*Columelle : manque le dernier feuillet, blanc. Tâches brunes angulaires aux premier et dernier tiers du volume.*) Reliure anglaise du XVIII^e siècle : veau moucheté, dos à nerfs orné, tranches rouges (*frottements*).

A rare complete set of the 5 parts of the *Scriptores rei rustica*, each issued separately by Robert Estienne in 1543.

€1,200-1,500

US\$1,300-1,600
£1,100-1,300

58



57

57

[CAYLUS, Anne-Claude, comte de (1692-1765), attribué à].

Histoire naturelle du cacao, et du sucre. Paris : d'Houry, 1719. **Édition originale de ce double traité sur le cacao et le sucre.**

L'ouvrage est illustré de 6 planches dépliantes représentant les fruits du cacaoyer et les pieds de canne à sucre. On y trouve également les plans gravés d'un moulin à sucre, d'une sucrerie, d'une purgerie et d'une étuve à sucre. L'ouvrage est attribué sans fondement au comte de Caylus. Barbier, *Anonymes*, II, 818 ("par D. Québus ou de Chélus"); Vicaire, 444 (par Caïlus ; "on trouve dans cet ouvrage [...] les diverses manières de préparer le chocolat et la recette du cacao en confitures"); Cagle, 1093 (par D. de Québus).

In-12 (157 x 88 mm). Illustré de 6 planches gravées, dont 4 dépliantes. Annotation manuscrite ancienne à l'encre en marge du feuillet i3r (*quelques rousseurs et tâches éparses, petite déchirure en marge du feuillet s1*). Reliure de l'époque : veau, filets à froid en encadrement des plats, dos à nerfs, pièce de titre en maroquin rouge (*reliure restaurée*).

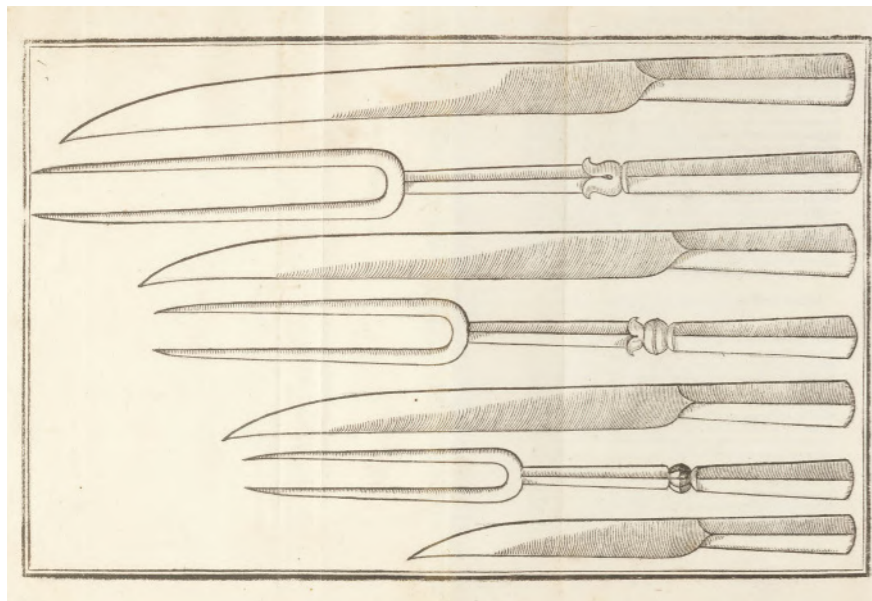
First edition of this work gathering two treatises on cocoa and sugar, illustrated with 6 plates, this copy in a calf period-binding.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



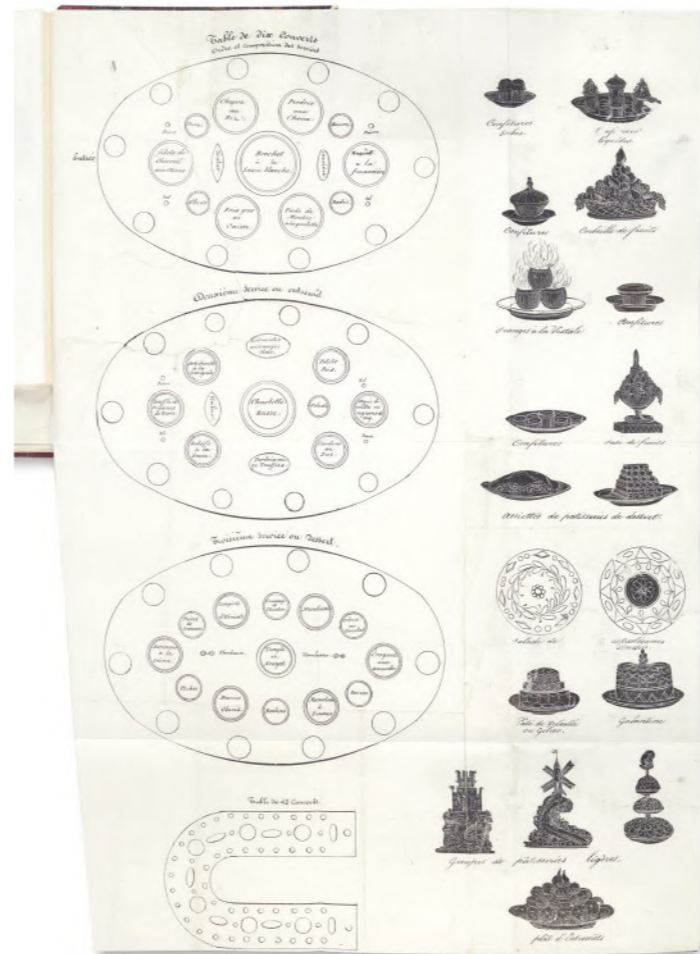
1. Vne Cosse de Cacao représentée au tiers à peu près de sa grandeur naturelle.
2. La moitié de cette mesme Cosse coupée, en travers.
3. Vne amande de sa grosseur naturelle.
4. La mesme amande mondée de sa peau extérieure.
5. Petite Cosse de Cacao d'un mois.
6. Fleurs de Cacao en bouton et épanouies.



58



59



60

58

CERVIO, Vincenzo (circa 1510-1580).

Il trinciante di m. Vincenzo Cervio, ampliato, et ridotto a perfettione dal cavallier Reale Fusoritto da Narni, trinciante dell' illustrissimo reverendissimo signor cardinal Farnese. Venise : Heredi di Francesco Tramezini, 1581.

Édition originale : le plus populaire des Arts de trancher du XVI^e siècle.

Dans son introduction et son épître dédicatoire au cardinal Alexandre Farnèse, Fusoritto da Narni, écuyer tranchant du cardinal, explique avoir achevé un texte débuté par son prédécesseur à cette charge, Vincenzo Cervio. Les trois gravures sur bois qui illustrent l'ouvrage traduisent autant qu'elles renforcent la dimension didactique de ce manuel : l'une, dépliant, montre des couteaux, et des fourchettes, instrument dont l'usage ne s'était pas encore répandu et était réservé aux officiers de bouche. Une autre représente des volailles dont certaines parties du corps sont légendées. Les conseils dispensés par le *Trinciante* ne se limitent cependant pas à la découpe de viandes, de poissons ou de fruits : on trouve aussi des conseils sur la préparation de divers mets, ainsi que des indications pour recevoir papes, rois et grands personnages. USTC n°821713 ; Vicaire, 159 (mentionne, par erreur, 7 planches) ; Cagle, 1120 ; Krohn, Deborah L. "Carving and Folding by the Book in Early Modern Europe." *Journal of Early Modern History*, vol. 24, n° 1, janvier 2020, pp. 17-40 ; Gori, *I classici che hanno fatto l'Italia*, 2010, n° 138 (pour la réédition de 1593).

In-4 (200 x 138 mm). Collation : *4 A-L4. 3 planches, dont une dépliant. Marque de l'imprimeur au titre, lettrines (*mouillure claire angle inférieur droit du premier et des trois derniers cahiers, quelques rousseurs*). Reliure moderne de Hembra : maroquin vert à long grain, tranches au naturel.

First edition of the most famous carving manual of the late 16th century.

€4,000-5,000

US\$4,300-5,400
£3,600-4,500

60

59

CHANVALON, abbé de (mort en 1765).

Manuel des champs, ou Recueil choisi... Paris : Lottin le Jeune, 1764.

Édition originale : exemplaire aux armes des ducs de La Rochefoucauld.

Le livre comprend quatre parties : le jardinage, l'agriculture, l'élevage et la cuisine. On trouve dans cette dernière divers conseils de conservation et préparation : on y évoque également le vin, la bière et le cidre. Les recettes sont très brèves, et tiennent souvent en quelques lignes - il s'agit avant tout d'un ouvrage pratique. L'auteur indique dans l'avertissement avoir puisé "dans les meilleures sources, et ne fait aucune difficulté" de lister les ouvrages dont il s'est inspiré. Parmi ces derniers se trouvent notamment la *Maison rustique* de Liger ou divers écrits de Duhamel du Monceau. En raison de son grand succès, le livre est réédité à trois reprises au XVIII^e siècle. *Livres en bouche*, 157 ; Cagle, 131 (deuxième édition) ; Peignot, col. 574.

In-12 (164 x 97 mm). (*Petit manque de papier en marge extérieure du feuillet de titre, du feuillet v2 et du feuillet E8 occasionnant sur ce dernier la perte de quelques lettres, cahier L bruni.*) Reliure de l'époque : veau marbré, armes de La Rochefoucauld au centre des plats, dos à nerfs et caissons ornés, pièce de titre en maroquin rouge, gardes de papier marbré, tranches rouges (*très légers frottements à un caisson, habiles et discrètes restaurations aux coins*). Provenance : sur le titre, estampille de la bibliothèque du château de la Roche-Guyon et reliure aux armes de La Rochefoucauld ; Kilian Fritsch (ex-libris).

First edition, bound with the gilt arms of the Ducs de La Rochefoucauld.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

61

CLERC, Louis.

Manuel de l'amateur d'huîtres, ou L'Art de les pêcher, de les parquer, de les faire verdier, de les préserver des maladies qui peuvent les attaquer, de les conserver fraîches pendant un assez long espace de tems... Paris : Librairie française et étrangère, 1828.

Édition originale. Bel exemplaire broché.

La monographie huitrière du médecin-gastronome Louis Clerc aborde tous les domaines : histoire naturelle, variétés, pêche, parcage, maladies, conservation, qualités alimentaires, vins à boire, propriétés médicales, usage des écailles, commerce. On trouve *in fine* une liste des adresses parisiennes des principaux *marchands de vin et restaurateurs chez lesquels on trouve des écailles*. Vicaire, 182 ; Cagle, 139 ; Oberlé *Messenger*, 76.

In-12 (150 x 95 mm). Frontispice colorié (*mouillure en tête du faux-titre*). Broché, sous couverture imprimée, chemise et étui signés Laurenchet.

[*On joint, du même :*] *Manuel de l'amateur de fromages et de beurre...* Ibid : id., ibidem. Frontispice colorié dépliant (*rousseurs*). - *Manuel de l'amateur de marrons et de châtaignes... Deuxième édition.* Ibid : id., ibidem. Frontispice colorié dépliant (*rousseurs*). Ensemble 2 volumes in-12 (138 x 77 mm). Reliures signées Ateliers Laurenchet : bradel demi-toile noire. Vicaire, 183.

Together 3 Manuals by Louis Clerc, concerning oysters, cheeses and chestnuts. (3)

€300-400

US\$330-430
£270-360

60

CHEVRIER, A., pseudonyme.

Le Cuisinier national et universel... Paris : chez tous les marchands de nouveautés, 1836.

Édition originale.

L'attribution à Chevrier sur la page de titre semble douteuse bien qu'aucune bibliographie ne la conteste. Un avis publié dans un autre ouvrage réellement écrit par A. Chevrier, paru en 1841, dénonce en effet *Le Cuisinier national* comme un piratage, comme pour d'autres titres édités par les "marchands de nouveautés" : "plusieurs personnes ayant abusé du nom de M. Chevrier, en le mettant sur des ouvrages auxquels il n'a aucunement participé, il déclare donc que le *Manuel du maître d'hôtel*, est le seul dont il soit l'auteur". L'ouvrage se clôt par un chapitre consacré aux vins, et est illustré de deux planches représentant des instruments et ustensiles, ainsi que plusieurs plans de table. Vicaire, 170 ; Bitting, 86 ; Cagle, 137.

In-8 (211 x 136 mm). Illustré d'un frontispice gravé et de 2 planches dépliantes (*réparations au faux-titre, à l'angle inférieur droit de la p. 21 ; au ruban adhésif en marge intérieure de la p. 29 ; à la seconde planche dépliant* ; quelques tâches et salissures). Demi-veau cerise moderne de Laurenchet.

A fine copy of this book, which intends to gather many economical and healthy recipes, a sort of reaction to the vast amount of published cooking books that only deal with rich households.

€400-600

US\$430-640
£360-530



Les amateurs d'huîtres.

61

61

CARTE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCE.



62

[CODE CULINAIRE].

Code culinaire. Paris : Roret, 1830.

Édition originale.

Outre de nombreuses recettes, l'ouvrage comprend une charte culinaire, un calendrier alimentaire et un vocabulaire des ustensiles : "dans ce recueil de recettes, où la théorie et la pratique sont démontrées avec une lucidité égale, nous consignons toutes les règles de l'art." Cagle, 141.

In-12 (131 x 80 mm). Illustré d'un frontispice gravé représentant dans une salle à manger l'office (un maître d'hôtel), la cuisine (une cuisinière) et la cave (un sommelier) et d'une carte gastronomique dépliant de la France très proche de celle ayant paru en 1809 dans le *Cours gastronomique* de Cadet de Gassicourt (*quelques rousseurs sur la carte dépliant*). Reliure de l'époque : demi-veau chocolat à petits coins, dos à nerfs orné de roulettes, filets et fleurons dorés, tranches mouchetées (*charnières et coins légèrement frottés, quelques accros aux plats, dos passé*).

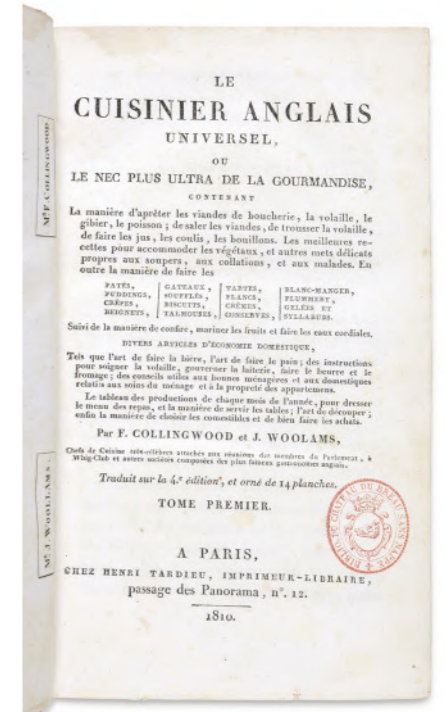
[Relié avec :] *L'Art de donner à dîner*. Paris : Urbain Canel, 1828.
Édition originale de cet amusant guide illustré du parfait amphitryon. Du placement des convives à l'art découper en passant par les couverts, l'auteur entend conseiller son lecteur afin qu'il puisse passer maître dans l'art de donner à dîner. Aux douze leçons s'ajoutent de nombreux aphorismes et maximes : "A force de retarder l'heure de dîner, à Paris, on finira par ne dîner que le lendemain." Quinze planches viennent illustrer l'art de trancher les viandes et poissons. Vicaire, 46-47. Illustré d'un frontispice en couleurs et 15 planches gravées, dont 2 dépliantes (*rare piqures et rousseurs en marge*).

[On joint :] Un autre exemplaire de *L'Art de donner à dîner*.
Édition originale. In-12 (142 x 85 mm). Illustré d'un frontispice en couleurs et 15 planches gravées, dont 2 dépliantes (*infimes piqures en marge*). Cartonnage jaune signé Lemardeley : dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre en maroquin noir.

A culinary code and a guide to be the perfect host, bound together, with another copy of the latter bound separately. (2)

€800-1,200

US\$860-1,300
 £720-1,100



63

COLLINGWOOD, Francis et John WOOLAMS.

Le Cuisinier anglais universel ou Le Nec plus ultra de la gourmandise. Paris : Tardieu, 1810.

Exemplaire en reliure de l'époque de ce recueil de recettes de cuisine anglaise.

Première édition française. Le premier tome contient notamment des recettes pour accommoder la viande et le poisson, tandis que le deuxième tome livre des recettes de pâtés, puddings, talmouzes, bières et gelées, ainsi que des conseils sur l'art de découper et pour bien choisir ses aliments. Les auteurs étaient deux cuisiniers officiant au Parlement britannique. Vicaire, 189 ; Cagle, 173 ; Bitting, 95.

2 volumes in-8 (205 x 120 mm). Illustré de 14 planches, dont un frontispice présentant les portraits des deux auteurs, une planche sur la découpe des différentes viandes et 12 planches représentant des menus selon les différents mois de l'année (*quelques tâches et mouillures éparées*). Reliure de l'époque : demi-basane brune, dos lisses ornés de filets et fleurons dorés, tranches jaspées (*plats tachés, coiffes abimées, mors supérieur fendu en tête du tome II*). Provenance : bibliothèque du château du Bréau-sans-Nappe (cachet à la page de titre sur chaque tome).

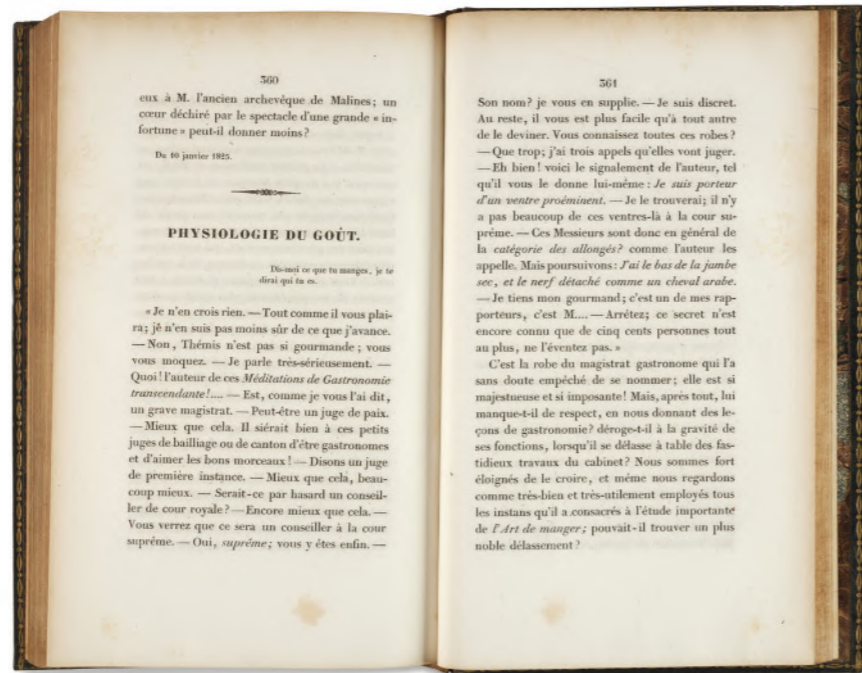
[On joint :] *Le Cuisinier anglais, traduit en français, avec le titre de chaque recette en français et en anglais*. Paris : Barba, 1821. Recueil de recettes de cuisine anglaise, des bouillons aux cakes en passant par les viandes et poissons. Vicaire, 230 (donne peut-être par erreur la date de 1820).

In-8 (195 x 120 mm). (*Quelques rousseurs, piqures et mouillures, petites galeries de ver dans la marge de quelques feuillets, tâche affectant les cahiers 8 et 9*.) Reliure postérieure : demi-veau fauve, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre orange, tranches marbrées.

Set of two English cookery books, both in French. (3)

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
 £900-1,300



64

COLNET DU RAVEL, Charles-Joseph (1768-1832).

L'Hermitte de Belleville, ou Choix d'opuscules politiques, littéraires et satiriques de Charles Colnet... Paris : Bureau de la Gazette de France, Le Normant, Dentu, 1833.

Savoureux recueil renfermant de nombreuses "gâteries gastronomiques" (Oberlé), de la bibliothèque du cuisinier du Grand Véfour. Édition originale.

Chroniques parues notamment dans la *Gazette de France*. Un long poème culinaire intitulé *La Rissoléide* ouvre le volume, avant un chapitre élogieux consacré à la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin : "L'ouvrage que j'annonce honore notre époque, et même un jour il suffira pour la caractériser." Un chapitre intitulé "Le Gastronomes français" traite du livre de Grimod et Cadet de Gassicourt, paru en 1828. Parmi les autres chroniques, on trouvera l'amusant "Livre des époux et des femmes", "L'art de la grimace", ou encore le "Dictionnaire des gens du monde". Journaliste et libraire, Colnet du Ravel était également propriétaire d'un cabinet de lecture où se retrouvaient des opposants politiques. De la bibliothèque de Raymond Oliver (1909-1990), auteur de plusieurs ouvrages de cuisine et chef du restaurant Le Grand Véfour au Palais-Royal. Oberlé, *Fastes*, 393.

2 volumes in-8 (209 x 127 mm). (*Brunissures en marges, piqûres et rousseurs éparses.*) Reliure de l'époque : basane bleu nuit, encadrement de quintuples filets dorés sur les plats, dos lisses ornés de filets et fleurons dorés, tranches dorées (*quelques accrocs aux plats, charnières et coiffes très légèrement frottées*). Provenance : Raymond Oliver (ex-libris).

First edition of this amusing gathering of literary chronicles, among which a critic of Brillat-Savarin's Physiology of taste. From Raymond Oliver's library, who was a cook at the restaurant Le Grand Véfour in Paris. (2)

€400-600

US\$430-640
£360-530



65

COLUMELLE (Lucius Junius Moderatus Columella).

Les Douze livres... des choses rustiques. Paris : Guillaume Morel pour Jacques Kerver, 1551.

Le plus grand traité d'économie rurale et domestique que nous ait transmis l'Antiquité.

Première édition de la traduction de Claude Cottureau, dédiée au cardinal du Bellay. Exemplaire de première émission. Impression parisienne d'une grande élégance d'exécution, ornée de figures et de magnifiques capitales à lettres blanches dans le texte. Titre-frontispice dans un encadrement gravé sur bois : amours, fruits à profusion et bucranes. (Brun, *Le Livre français illustré de la Renaissance*, 1969, p. 157). Le *De re rustica* de Columelle (1^{er} siècle après J.-C.) est distribué en douze livres. Originaire de Cadix, grand propriétaire terrien, il a voyagé en Afrique et dans l'Empire avant de se fixer à Rome. Ses sources grecques et latines sont multiples, d'autant plus intéressantes qu'il cite des œuvres perdues, en disciple du grand agronome carthaginois Magon. Tous les aspects de la vie rurale sont abordés, de l'arboriculture et de l'élevage du bétail (livre V) à l'art des jardins (livre X) en passant par l'apiculture (livre IX) et de nombreux conseils domestiques (livre XII). Brunet, II, 168 ; Vicaire, 192 ; FVB-13735 ; Simon, *Bibliotheca gastronomica*, n° 324 ; Simon, *Bibliotheca bacchica*, II, n° 609.

L'exemplaire de Jean Ballesdens, réglé, dans une précieuse reliure de la Renaissance à grand décor. Reliure parisienne, strictement d'époque, exécutée dans les années 1550. La décennie marque dans l'histoire de la reliure française une forme d'apogée tout en l'élevant au rang d'un art décoratif à part entière. L'atelier anonyme, actif de 1550 à 1560 environ, est désigné sous le nom de "Relieur du Cuspinianus" en référence à l'auteur d'un ouvrage relié pour Jean Grolier. L'exemplaire porte l'ex-libris autographe de

Jean Ballesdens (1595-1675). Bibliophile et collectionneur passionné du Grand Siècle, membre de l'Académie française, aumônier ordinaire de Louis XIII, il avait réuni une bibliothèque de près de 10 000 volumes, dont 25 livres reliés pour Jean Grolier. On le considère aujourd'hui comme l'un des premiers amateurs à manifester un intérêt soutenu pour les ouvrages anciens conservés dans leur condition d'origine. Sa bibliothèque fut dispersée en 1676. Parmi les acquéreurs, on relève les noms de Racine, Boileau et Furetière.

In-4 (233 x 168 mm). Annotations manuscrites à l'encre brune en marges (*infimes piqûres éparses*). Reliure de l'époque : veau brun, grand décor d'entrelacs géométriques peints en noir et serti de filets dorés, fleurons et arabesques dorés, dos lisse orné de croisillons dorés formant des losanges bicolores, tranches dorées (*habiles restaurations à la reliure, gardes renouvelées et dos refait*). Sous emboitage en chagrin noir à fenêtre. Provenance : Jean Ballesdens (ex-libris autographe sur le titre et au dernier feuillet) ; Kilian Fritsch (cat. 1993, n° 16).

The greatest treatises on rural and domestic economy from Antiquity. Jean Ballesdens' ruled copy, in a rich Renaissance binding with large decoration.

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
£5,400-7,100

[CONTANT d'ORVILLE, André-Guillaume (circa 1730-1800)].

Précis d'une histoire générale de la vie privée des Français. Paris : Moutard, 1779.

Édition originale.

Le *Précis* est rédigé par Contant d'Orville, collaborateur du marquis de Paulmy. Sont étudiés tour à tour la nourriture, l'ameublement, la parure, les fêtes, les jeux, la lecture. L'ouvrage est la source d'une information particulièrement intéressante au sujet du champagne : "nous remarquerons seulement ici qu'il n'y a pas plus de cent ans qu'a commencé la mode de faire mousser le vin de Champagne, & qu'il n'y en a pas vingt qu'elle a cessé. Il n'en reste de traces que dans quelques chansons bachiques, où la mousse du Champagne est célébrée. Seulement quelques vieux buveurs se souviennent encore de s'être extasiés à la vue d'un bouchon qui frappoit le plancher, & quelques dames se rappellent d'avoir eu le talent de faire sauter un bouchon de bonne grâce". *Livres en bouche*, n° 2 et pp. 20-23, pour les démêlés entre les collaborateurs.

In-8 (191 x 120 mm). (Piqûres et mouillures éparses, légère déchirure en marge du feuillet x5.) Reliure de l'époque : veau marbré, triple filet doré encadrant les plats, dos lisse orné, dentelle intérieure dorée, tranches marbrées (*charnières restaurées, plats abimés, dos frotté*). Provenance : Madame Malte (?) (ex-libris manuscrit) ; ex-libris gravé non identifié.

First edition, in contemporary binding.

€400-600

US\$430-640
£360-530



66

CORDIER, François-Siméon (1797-1874).

Les Champignons de la France. Paris : Rothschild, 1870.

60 chromolithographies restituant les champignons français.

Seconde édition, parue un an après l'originale. Médecin et président de la Société botanique de France, Cordier indique dans le chapitre XVI plusieurs manières de préparer les champignons : croquettes de champignons, oeufs aux champignons, champignons à la bourgeoise... Vicairie, 211 ; Nissen, 404.

2 parties en un fort vol. in-8 (262 x 165 mm). Illustré de 60 chromolithographies (*piqûres et rousseurs éparses, quelques planches piquées et avec marques de pliures*). Reliure de l'époque : demi-chagrin bordeaux, plats de percaline rouge ornés d'un triple encadrement à froid, dos à nerfs orné de filets et fleurons dorés, pièce de titre rouge, initiales "C.B." dorées en pied du dos (*plats et charnières frottés*).

[On joint, du même:] *Guide de l'amateur de champignons.* Paris : Bossange, chez l'auteur, 1826. **Édition originale.** Le chapitre XI est consacré à la préparation culinaire des champignons. Vicairie, 210. In-12 (132 x 80 mm). 11 planches hors-texte, en noir, dessinées par E. Blanchard représentant différentes espèces de champignons. Plusieurs notes manuscrites au crayon (*nombreuses rousseurs et piqûres*). Reliure du XIX^e siècle : demi-chagrin vert, dos à nerfs orné de fleurons dorés. Provenance : A. Martre (ex-libris).

A set of 2 richly illustrated books about mushrooms. (2)

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

LES CHAMPIGNONS DE FRANCE.



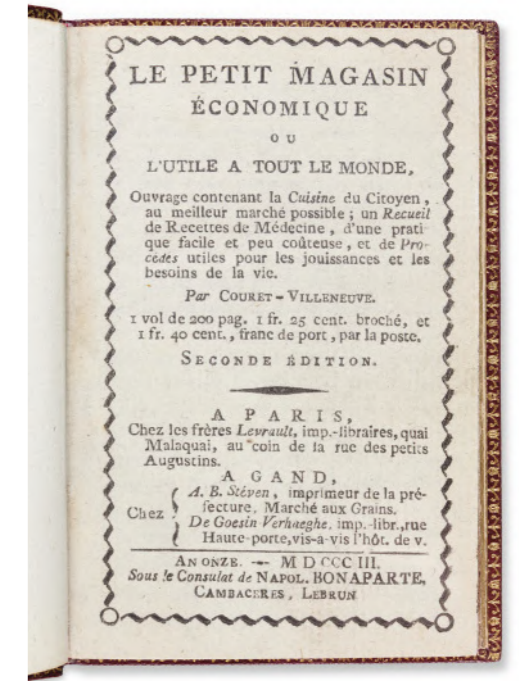
1. MORCHELLA ESCULENTA. PERS. — 2. MORCHELLA SEMI LIBERA DEC.
3. HELVELLA ESCULENTA FR.

Pl. II.

A. D. Cordier, pinxit.

J. Rothschild, Éditeur.

67



68

CouRET DE VILLENEUVE.

Le Petit magasin économique, ou L'Utile à tout le monde. Paris et Gand : Levrault, Stéven, Goesin-Verhaeghe, 1803.

Rare édition de cet amusant recueil de recettes, remèdes et astuces économiques : un seul autre exemplaire est conservé en institution publique (Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience, à Anvers). Manque à la BnF, absent des bibliographies de référence. Mention sans doute fictive de "seconde édition" au titre.

L'ouvrage est divisé en trois parties, toutes annoncées à la page de titre :

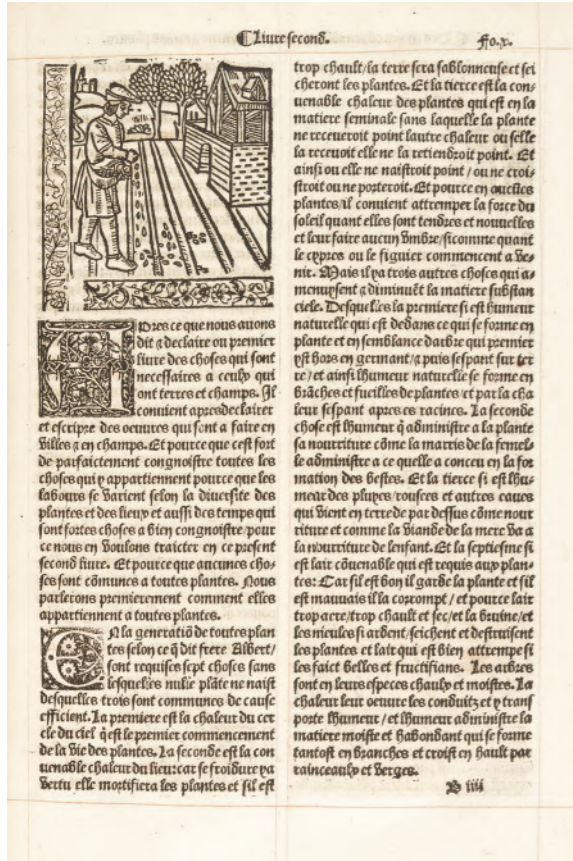
1. *Le Manuel alimentaire ou la cuisine du citoyen* propose des recettes simples et astucieuses comme les pâtes, la fricassée de poulet, le pain perdu ou la "soupe économique pour nourrir un grand nombre de personnes, dans un temps de disette". L'article sur la pomme de terre est le plus long, ce que l'auteur explique non seulement par les bienfaits de l'aliment et la facilité de l'accommoder, mais aussi "par l'usage que le Citoyen français en a fait pendant le règne de sang et de boue".
2. *Le Magasin médico-domestique* contient des recettes de remèdes contre les chutes, la gangrène, les coups de soleil, les rhumatismes, la surdité et le cancer, ou encore un antidote contre l'arsenic.
3. *Le Recueil de secrets utiles* rassemble un grand nombre d'astuces diverses et variées, comme un "moyen presque infallible de se mettre à l'abri du danger de se noyer en se baignant", une recette pour détruire les rats, le secret pour fortifier la mémoire ou encore le régime que doit suivre l'homme de lettres.

In-16 (113 x 75 mm), chaque partie avec pagination propre (*rogné, bruni, cahier 3 et titre plus clairs, tâche en pied du feuillet 4^o1*). Reliure signée Ateliers Laurenchet : maroquin rouge, double filet doré en encadrement des plats et fleuron doré au centre, dos à nerfs titré or à caissons dorés, dentelle intérieure dorée, tranches dorées.

Rare edition of this three-parts work gathering economic recipes and remedies. Only 1 copy known in public institution.

€400-600

US\$430-640
£360-530



69

CRESCENS, Pierre de (circa 1230-1320).

Le Bon Mesnager. Au present volume des prouffitz champestres et ruralux est traicte du labour des champs, vignes, jardins, arbres de tous especes. De leur nature et bonte, de la nature & vertu des herbes, de la maniere de nourrir toutes bestes, volailles et oyseaulx de proye Pareillement la maniere de prendre toutes les bestes saulvages, poissons et oyseaulx: Œuvre moult utile & prouffitable... Nouvellement corrige, veu et amende sur les vieilz orginaux, et par avant imprimez. Dudit liure est adiouste oultre les precedentes impressions La maniere de Enter, Planter et nourrir tous arbres: selon le iugement de maistre Gorgole de corne. Paris : Nicolas Cousteau pour Galliot du Pré, 1533 [1534, n.st.].

Traduit en français en 1373 à la demande Charles V, sous le titre de *Rustican* ou *Livre des profits champêtres ou ruralux*, la version française fut imprimée dès 1486. On dénombre 14 éditions jusqu'en 1540, toutes rares (voir la bibliographie de ces éditions établie par Hélène Nais, in BHR, 1957, pp. 102-132). Il s'agit de la première édition intitulée *Le Bon Mesnager*. Elle est d'autant plus recherchée qu'elle présente le texte complet non corrompu de 1486 et qu'elle est augmentée du traité inédit d'arboriculture de Gorgole de Corne.

Le meilleur traité d'économie rurale du Moyen Âge.

Magistrat et agronome bolonais, Pietro de' Crescenzi a rédigé au début du XIV^e siècle le *Liber ruralium commodorum*, vaste compilation étayée par ses observations et une expérience personnelle dans son domaine de Ca d'Olmo. C'est par son truchement que les hommes de la Renaissance ont connu les traités de l'Antiquité (Caton, Varron, Columelle), et il avoue certaines sources médiévales. On y traite d'agriculture, de chasse, de pêche, de l'art des jardins de plaisance et de productions culinaires avec notamment des recettes de conservation. Le quatrième livre est consacré à la culture de la vigne et au vin.



Exemplaire de choix, réglé, en veau ancien : il est cité par Brunet, Bechtel et Thiébaud. Il a fait partie de la bibliothèque de Louis II Phélypeaux, comte de Pontchartrain, chancelier de France et l'un des principaux ministres de Louis XIV, puis de celles de Jean-Baptiste Huzard, et du baron Pichon.

La présente édition semble de la plus insigne rareté. Brunet et Bechtel ne citent que deux exemplaires en mains privées, dont celui-ci.

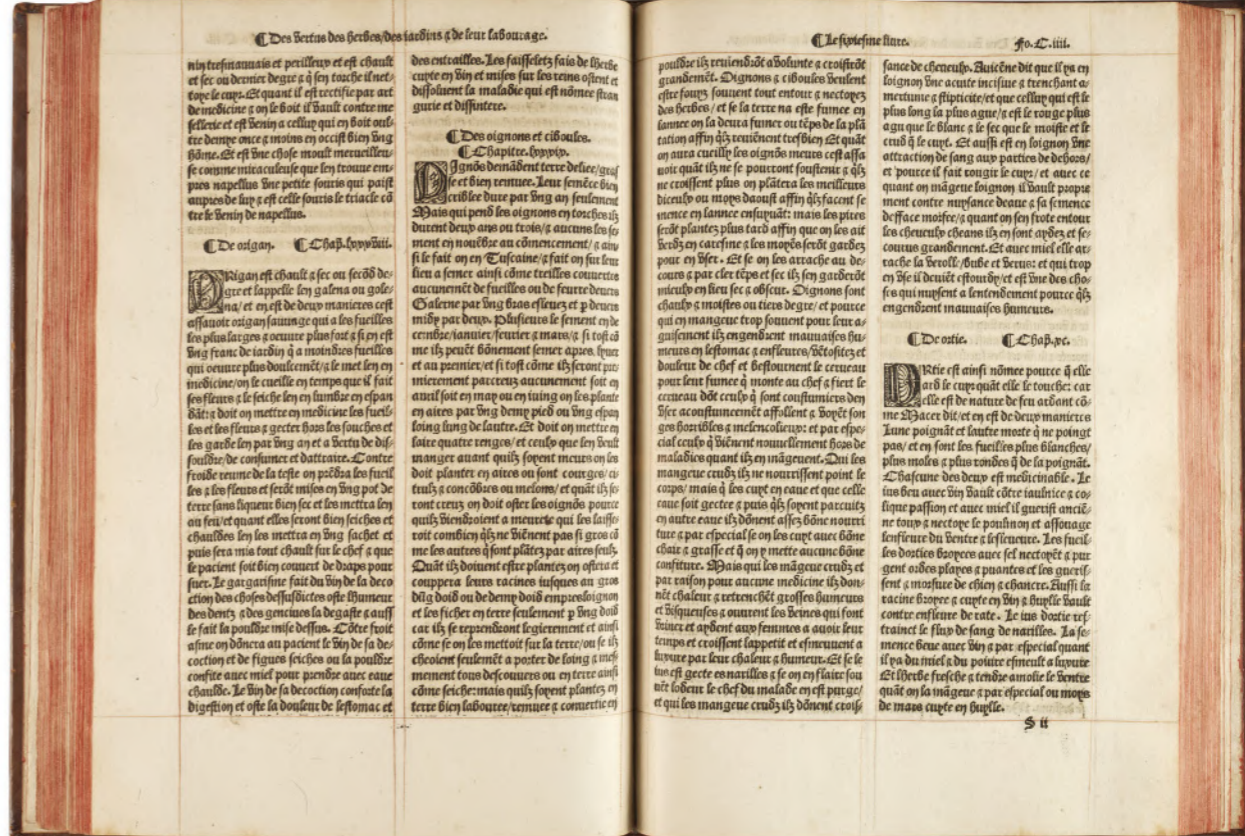
Moreau décrit les deux éditions imprimées par Nicolas Cousteau à la date de 1533 sous la même entrée. Elle dénombre 5 exemplaires, tous en institutions publiques. Trois d'entre eux sont décrits dans FVB comme étant à l'adresse de François Regnault. Les deux restants signalés par Moreau -supposément conservés à Avignon et Clermont-Ferrand- sont absents des catalogues et bases de données accessibles en ligne, parmi lesquels USTC, Worldcat, le CCFR, le SUDOC, ainsi que les bases respectives de ces bibliothèques. Bien que citant l'édition, FVB ne recense aucune institution la conservant.

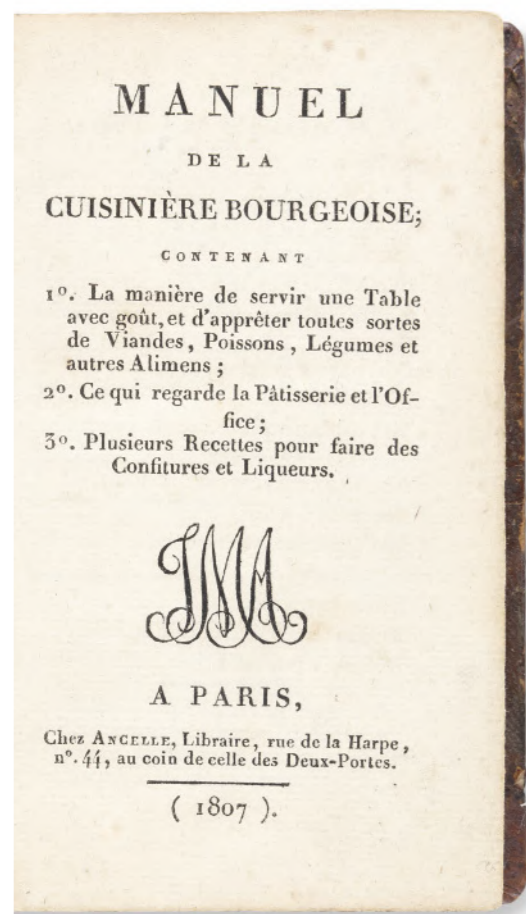
USTC 73432 ; Brunet, II, 417-418 (deux exemplaires cités dont celui-ci) ; Moreau, IV, n°651, pour l'entrée commune aux deux éditions imprimées par N. Cousteau en 1533 (recense 5 exemplaires en institutions publiques, mais aucun à l'adresse de Galliot du Pré) ; Bechtel C-888 ; Simon BG, n° 404 pour l'édition vers 1518 ; Thiébaud, 229 ; FVB-14789 (aucun exemplaire répertorié) ; Tchemezine, *Bibliographie d'ouvrages sur les sciences et les arts édités aux XV^e et XVI^e siècles*, 1933, pp. 93-109 consacrées à Crescens ; l'édition de 1533 n'est pas citée).

In-folio gothique (268 x 188 mm), à deux colonnes, de (8) ff., 185 ff., (1) ff. illustré d'un titre en rouge et noir surmonté d'une lettre cadeau enjolivée de traits de plume, gravée sur bois, et de 3 bois gravés : l'auteur offrant son livre au monarque ; scène de laboureur ensemençant son champ et planche à pleine page, aux armes de la reine Eléonore de France, au dernier feuillet. Exemplaire réglé (mouillure brune dans l'angle inférieur droit d'une quinzaine de feuillets, et dans les marges supérieure et extérieure du dernier cahier). Reliure du XVIII^e siècle : veau marbré, dos à nerfs richement orné aux petits fers, pièce de titre de maroquin rouge, roulette dorée sur les coupes, tranches rouges (coiffes refaites). Provenance : sur le contreplat, ex-libris gravé de Louis II Phélypeaux, comte de Pontchartrain (1643-1727) -- au verso du titre, en marge inférieure, cachet de Jean-Baptiste Huzard (1755-1838 ; cat. II, 1842, n° 685) -- baron Pichon (cat. 1869, n° 180).

A very attractive copy of this edition of the utmost scarcity -no copies can be found in institutional holdings, and the present copy is one of the only two mentioned by the main bibliographies. Bound in 18th century mottled calf, this copy was part of the libraries of Louis II Phélypeaux, comte de Pontchartrain, chancelier de France, Jean-Baptiste Huzard, from the Institute and of the Baron Pichon.

€8,000-12,000
 US\$8,600-13,000
 £7,200-11,000





70

70

[CUISINE BOURGEOISE].

Manuel de la cuisinière bourgeoise. Paris : Ancele, 1807.

Édition originale ; bel exemplaire en reliure de l'époque.

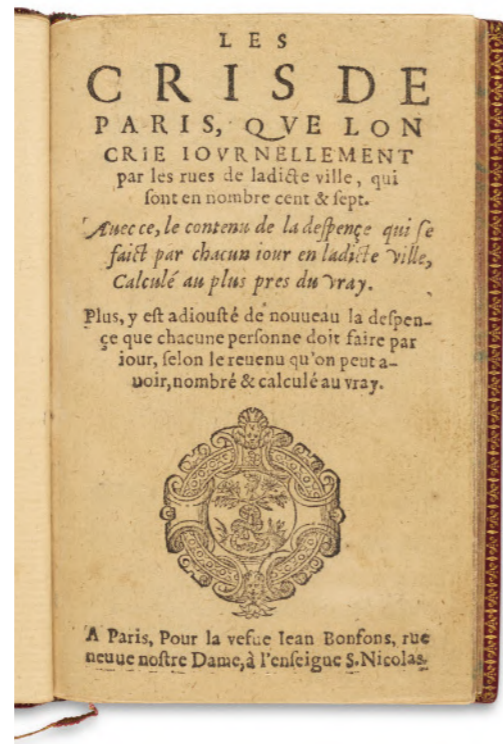
Recueil anonyme de recettes bourgeoises. En regard du titre, la liste des libraires chez qui il était possible de se procurer l'ouvrage témoigne de sa large diffusion, dans toute l'Europe, jusqu'à Saint-Petersbourg. Vicaire, 561.

In-12 (138 x 72 mm). Reliure de l'époque : basane marbrée, dos lisse orné, gardes de papier marbré, tranches marbrées (*dos refait avec réemploi du dos d'origine, importantes restaurations*). Provenance : sur le contreplat, ex-libris Loureiro (lisboète) et étiquette d'un libraire de Rio de Janeiro.

First edition, in contemporary binding, of this anonymous compilation of recipes of cuisine bourgeoise.

€400-600

US\$430-640
£360-530



71

[CRIS DE PARIS].

Les Cris de Paris, que l'on crie journellement par les rues de ladicte ville... Paris : pour la veuve Jean Bonfons, s.d. [circa 1570].

Passionnante compilation de "cris de Paris" : un des trois exemplaires connus de la première édition définitive.

Sans restituer de manière complète le paysage sonore, probablement cacophonique, de la ville de Paris, cette production rend notamment compte de l'omniprésence des marchands et colporteurs en tout genre. Chaque corporation avait son cri, prononcé sur un air précis, toujours le même, pour être immédiatement reconnaissable. Dans une farandole sonore, la laitière, les vendeurs d'allumettes, de viande de baleine ou de navets, le libraire et le savetier donnent de la voix pour appâter le chaland. Dans le reste du volume, on trouve une évaluation de la "despence", c'est à dire de la consommation quotidienne de la ville de Paris de diverses denrées, estimée notamment à "deux cens soixante muys de vin par jour, sans la biere, cervoyse, & cydres", "deux cens boeufz" et "septante mille poussins, & pigeons de volture chacun jour". Le lecteur curieux apprendra, dans ce même chapitre, qu'il "y a à Paris cinq ou six mille belles filles, sans celles des fauxbourgs". Le dernier chapitre de l'ouvrage constitue une sorte de pense-bête, voire de table de conversion, indiquant, en fonction d'un montant dépensé par jour, à combien s'élèvera une dépense totale sur un an. Deux exemplaires sont recensés dans les collections publiques : Bibliothèque d'Histoire naturelle de la ville de Paris et Bibliothèque de Wolfenbüttel. Brunet II, 425 (pour l'édition de 1584 et des rééditions jusqu'au XVIII^e siècle) ; Vicaire, 218 (exemplaire incomplet) ; Milliot, *Les Cris de Paris*, 2014, p. 391, n° 5 ; FVB-40759 (exemplaire de la bibliothèque de Wolfenbüttel) ; Savigny de Moncorps, *Petits métiers et cris de Paris*, 1905, pp. 6-7 ; *Les Guides imprimés du XVI^e au XX^e siècle*, 2000, pp.59-70.

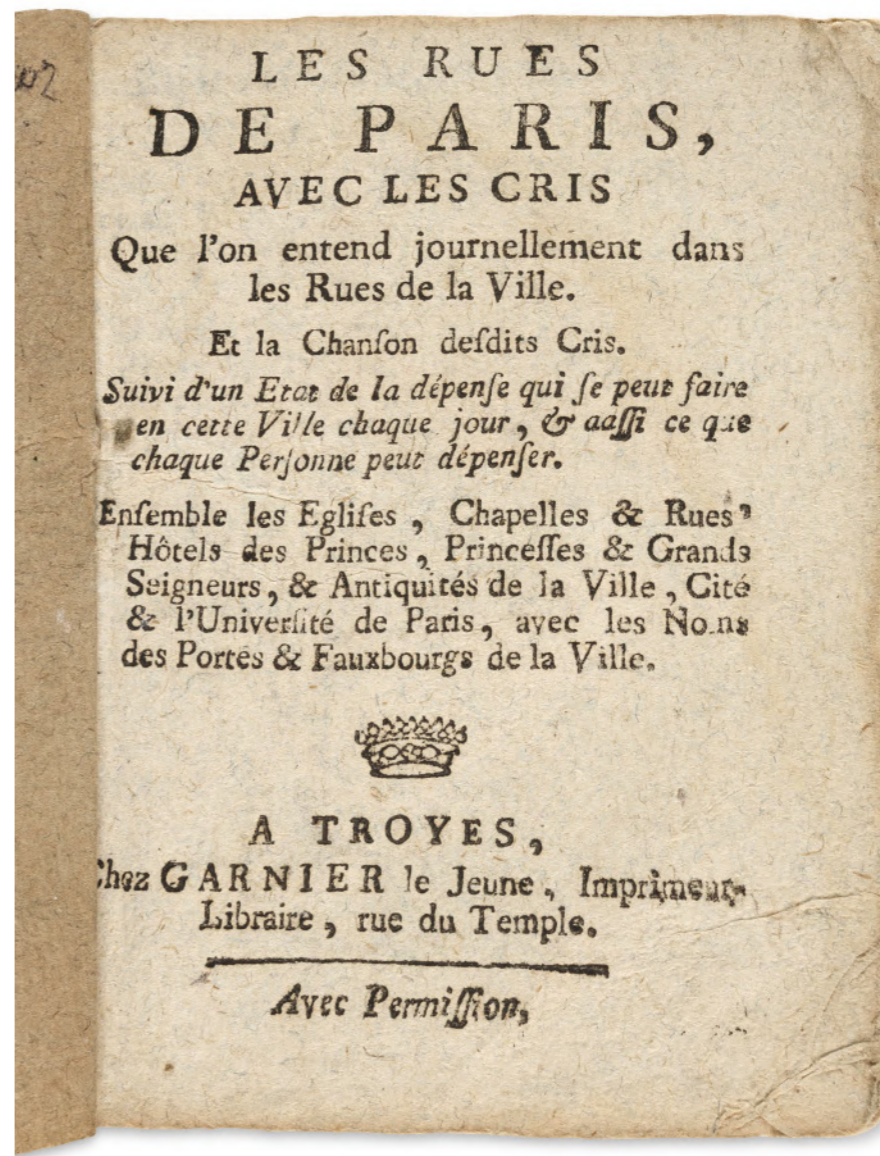
Petit in-8 (108 x 68 mm), de 24 ff. (A-C8). Reliure de Capé-Masson-Debonnelle : maroquin janséniste rouge, dos à nerfs, tranches dorées sur marbrures (*quelques usures aux charnières*).

An attractive volume compiling "Cries of Paris", mostly of merchants. One of three known copies.

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600

70



72

[CRIS DE PARIS].

Les Rues de Paris, avec les cris que l'on entend journellement dans les rues de la ville. Troyes : Garnier, [1724].

Rare édition populaire; elle se rattache à la bibliothèque bleue de Troyes.

Les cris des métiers reprennent ceux donnés par Nicolas Bonfons en 1584. On y trouve également une pièce en vers intitulée "Chanson nouvelle de tous les cris de Paris". 4 exemplaires seulement sont recensés dans les collections publiques. Vicaire, 219-220 ; BnF 34216815.

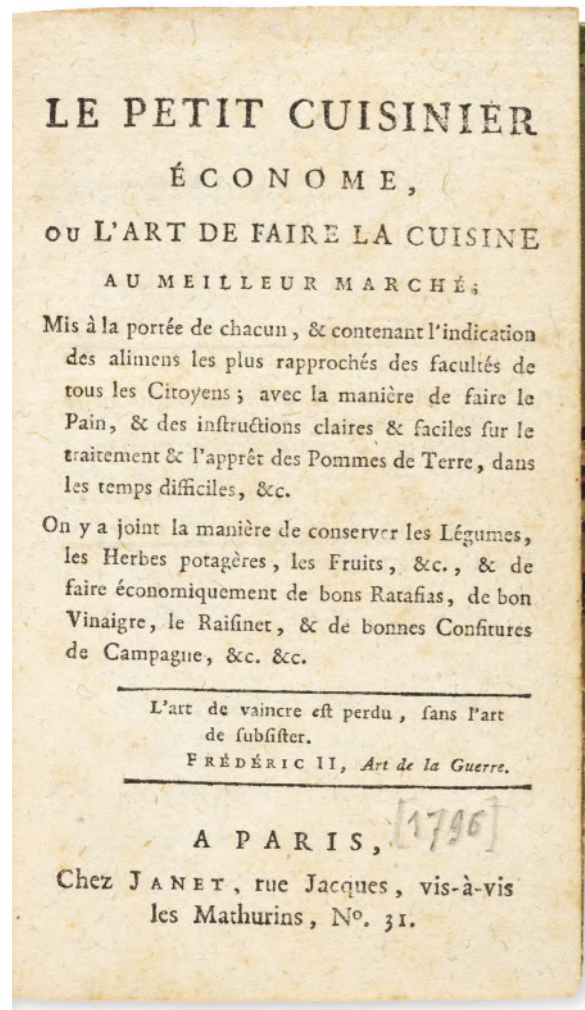
In-16 (105 x 80 mm) de 79 pp. Broché (*rousseurs éparses, certains feuillets plus courts en marge inférieure*). Chemise et étui modernes.

Rare edition of this amusing booklet listing the cries heard in the streets of Paris.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

71



75

[CUISINIER ÉCONOME].

Le Petit Cuisinier économe, ou L'Art de faire la cuisine au meilleur marché; mis à la portée de chacun,... Paris : Janet, sans date [1796]. [Relié à la suite.] *Suite du petit cuisiner économe,...* Supplément ou seconde partie contenant de nouvelles formules de cuisine économique,.... Ibid : id., an IV-1796.

Première et unique édition : très rare exemplaire complet des deux parties.

Un des rares manuels de la décennie révolutionnaire, il a été adapté aux privations infligées par la situation économique et la crise agricole. Demeuré anonyme, l'auteur a produit également la même année, *Le Manuel de la friandise*. Vicairie, 232-233 (le seul bibliographe à en donner une description); Monglond, *La France révolutionnaire et impériale*, III, 682 (cite le titre de seconde main, sans préciser la collation).

2 parties reliées en un volume petit in-12 (119 x 73 mm) (*rousseurs, quelques mouillures*). Reliure de l'époque : demi-basane brune, dos lisse fileté or, pièce de titre verte (*reliure frottée, charnière fendue*).

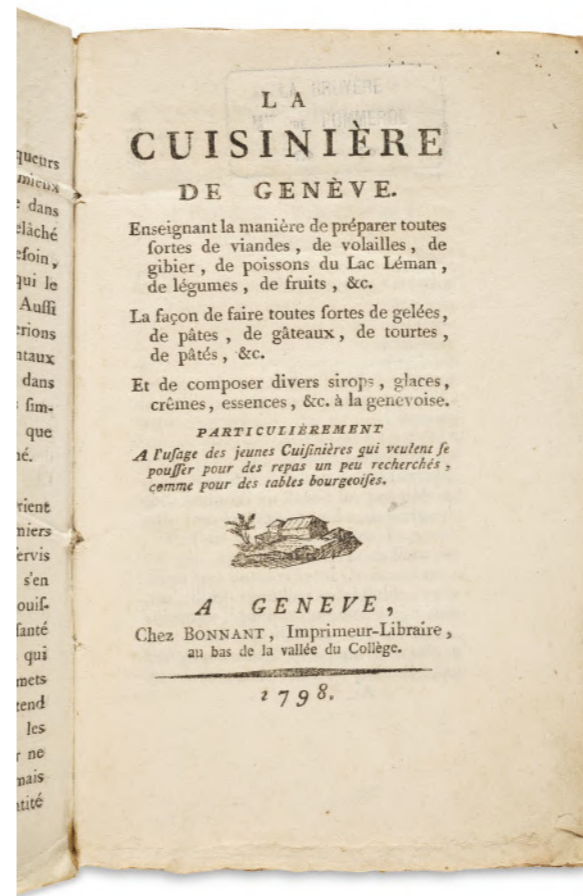
... Les ménagères et cusinières des villes et des campagnes n'y trouveront point [...] ni des tournures choisies ou alembiquées (sic), pour leur expliquer pompeusement les préceptes de la cuisine, ni une longue et embarrassante nomenclature de mets et d'assaisonnements aussi recherchées que ridicules; mais elles y trouveront en revanche clarté, précision, facilité et économie...

[On joint, sous le même emboîtement moderne:] *Le Manuel de la friandise, ou Les Talents de ma cuisinière Isabeau mis en lumière*. Paris : Janet, an V (1796-1797). **Première et unique édition**. Vicairie, 562. In-12 (122 x 76 mm). Manque le frontispice gravé (*feuillelet xiii restauré en marge, quelques feuillelets du premier cahier plus courts de marge, mouillures aux cahiers b-c, 1 à 3*). Reliure moderne : demi-box havane, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre teintée en noir.

A set of two anonymous treatises on economical cooking, both in first edition.

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800



76

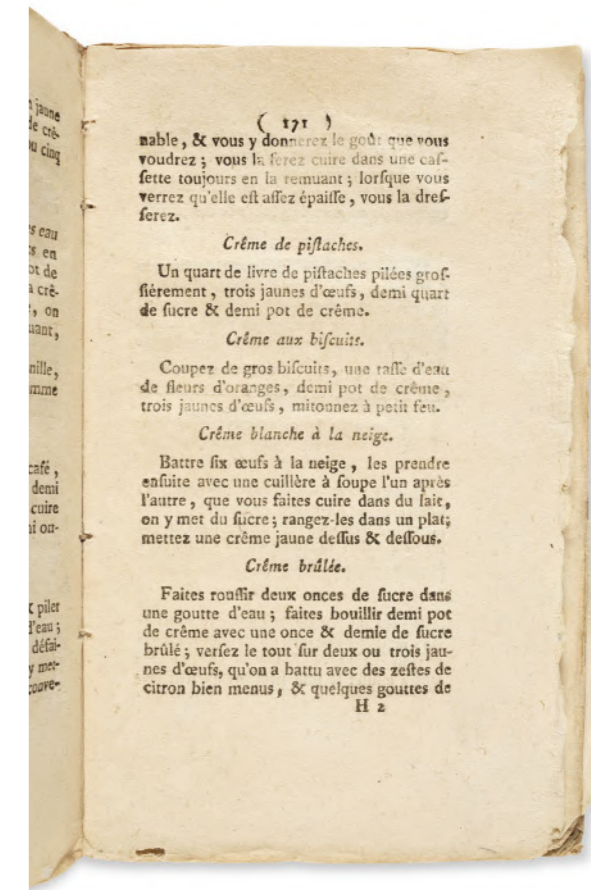
[CUISINIÈRE DE GENÈVE].

La Cuisinière de Genève. Genève : Bonnant, 1798.

Un des trois exemplaires connus de l'édition originale.

L'avènement de la cuisine régionale dans les manuels est d'autant plus occulté que peu d'exemplaires ont survécu à leur usage. Vicairie et la plupart des bibliographies ne citent aucune édition de *La Cuisinière genevoise*. Il en va de même dans les collections privées. L'éditeur de la réimpression en fac-similé (édition de 1817) relève : "On ne connaît qu'un exemplaire de l'édition originale de 1798 (B.N. Berne) et seuls quelques heureux collectionneurs peuvent s'enorgueillir de posséder l'une ou l'autre des éditions qui virent le jour au XIX^e siècle." Le catalogue de la collection Gernon fait état d'un deuxième exemplaire de l'édition originale conservé à la Library of Congress. (*Une Affaire de Goût. A selection of Cookbooks: 1475 to 1873*, Lilly Library, 1983, n° 131).

... transmise jusqu'à présent surtout oralement de mère en fille ou, dans des maisons plus aisées, d'une cuisinière à l'autre, une partie de ces connaissances seront désormais fixées par écrit.



La transmission d'une tradition orale enfin fixée par écrit.

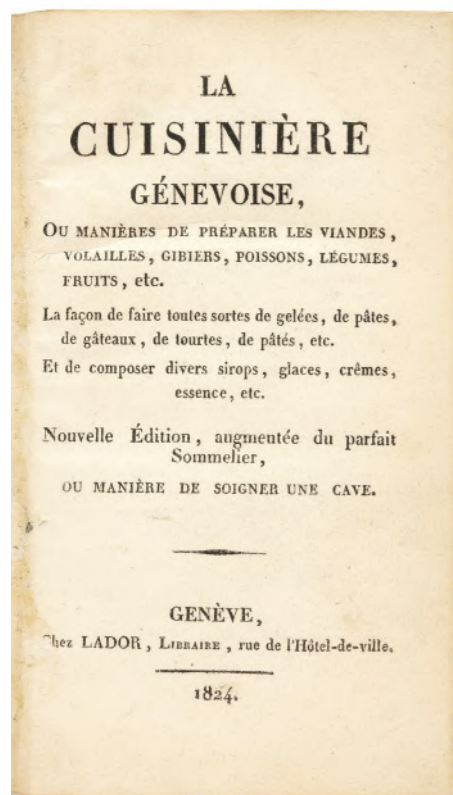
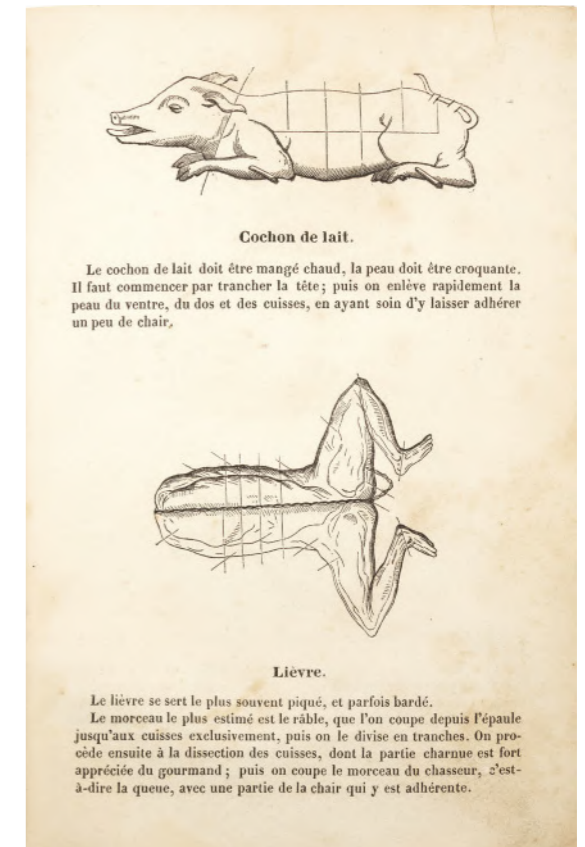
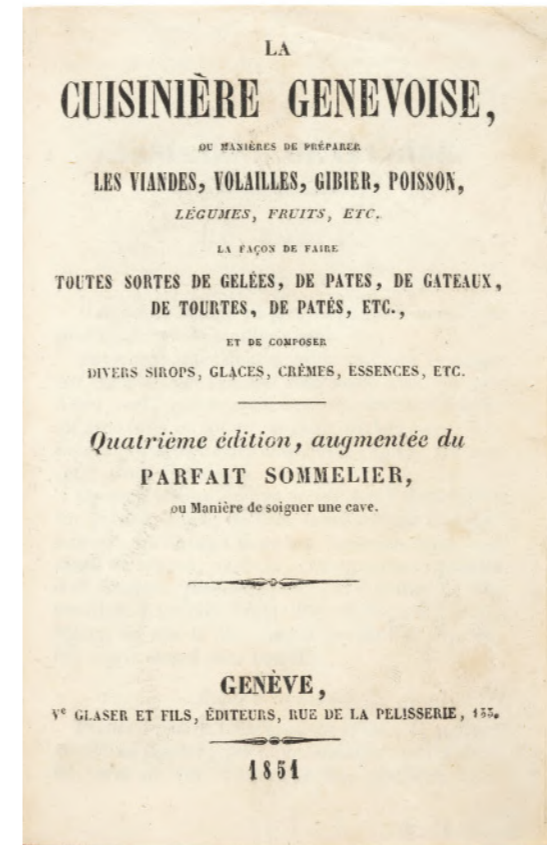
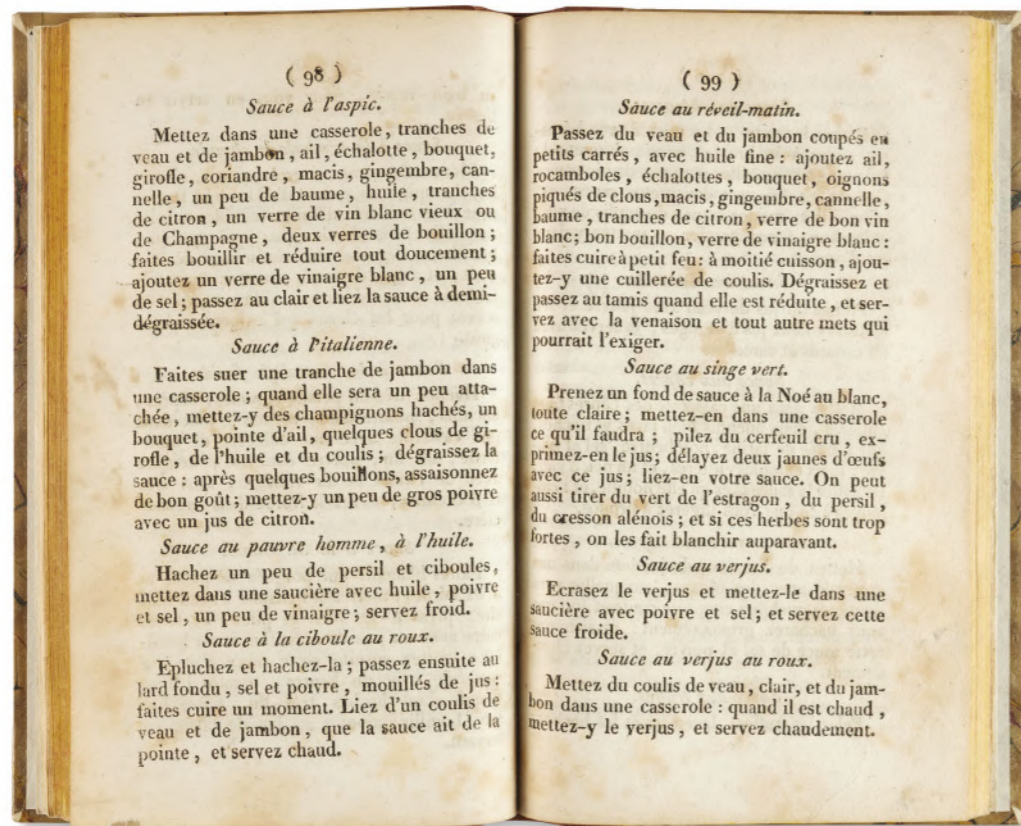
Le recueil anonyme compte près de 500 recettes. Il marque une date dans l'émergence éditoriale d'une cuisine proprement régionale. Publié à la fin du XVIII^e siècle, le manuel connaîtra une brillante réception durant plus d'un demi-siècle : de 1798 à 1864. Pour ce qui est de la Suisse romande au XIX^e siècle, on ne cite qu'un seul autre ouvrage culinaire adapté au terroir : *L'Indicateur utile* de Guinand (Payerne, 1846, cf. lot 125). Zone frontière, à l'identité marquée, Genève est alors annexée à la France. Patrick Rambourg note qu'avec *La Cuisinière de Genève* s'affirme la conscience d'un particularisme fondé sur des pratiques locales, tributaires de la production du terroir. Cette revendication d'une cuisine régionale se traduit notamment par une prédilection pour l'atriau et le boudin, nombreuses recettes de ris de veau, rissoles de tétines, cochon de lait au père Douillet. Poissons du Lac et cardons sont à l'honneur. "Pouding" aux pommes de terre, biscuits, bricelets, chaudières, creusets, fleurissent les contrées de Savoie et du Chablais. Schlup, *Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Époque*, Neuchâtel, 2004, p. 286 (édition de 1826).

In-12 (182 x 113 mm). Cartonage d'attente, entièrement non rogné. Provenance : La Bruyère, M... de Pommerol (cachet au titre)

One of the three known copies of the first edition. This treatise of regional cooking gathers more than 500 recipes from the surroundings of Geneva, Switzerland.

€5,000-7,000

US\$5,400-7,500
£4,500-6,200



77

[CUISINIÈRE GENEVOISE].

La Cuisinière genevoise, ou Manières de préparer les viandes, volailles, gibiers, poissons, légumes, fruits, etc. Genève : Lador, 1824.

Rare édition de *La Cuisinière de Genève*, sous un nouveau titre.

Cette cinquième édition est rare (trois exemplaires recensés dans les collections publiques : Genève, Bâle et Détroit). Elle est augmentée d'un chapitre sur le vin, "Observations sur les soins qu'exige une cave", traitant des principes généraux de leur dégustation, de leur conservation ou encore de l'entretien des tonneaux. L'exemplaire provient de la bibliothèque d'Eleanor Lowenstein, auteur d'un ouvrage de bibliographie sur les livres de cuisine américains.

In-12 (162 x 95 mm). (*Piqûres et rousseurs éparses, cahiers 9 et 10 brunis. Titre et dernier feuillet restaurés, très légère déchirure avec manque en pied du f. 5; déchirure restaurée au feuillet 107.*) Reliure signée Laurenchet : demi-veau fauve moucheté, dos à nerfs orné de filets dorés, tranches jaunes. Provenance : Eleanor Lowenstein (ex-libris).

Rare edition of this regional cookbook, this copy from Eleanor Lowenstein's library.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

78

78

[CUISINIÈRE GENEVOISE].

La Cuisinière genevoise, ou Manières de préparer les viandes, volailles, gibier, poissons. Genève : Vve Glaser, 1851.

Sixième édition et quatrième sous ce titre : elle est augmentée d'une "recette genevoise pour cuire le poisson et particulièrement la truite" absente de l'édition de 1824, "la meilleure connue pour accommoder le poisson de nos lacs et nos rivières".

In-12 (153 x 100 mm). (*Titre restauré et plus court de marge, rousseurs et piqûres éparses, feuillet 11*8 troué, feuillet 12*1 restauré.*) Reliure moderne signée Loutrel : bradel demi-chagrin rouge, dos lisse orné de filets dorés, tranches mouchetées (*quelques accrocs et tâches sur les plats, coiffes très légèrement frottées*).

Fourth edition of this regional cookbook, this copy in a modern binding.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

79

79

[CUISINIER ROYAL].

Le Cuisinier royal universel de la ville et de la campagne, le parfait pâtissier, le confiseur, le glacier-limonadier. D'après Carême, Boinvilliers, Soyer, etc. Paris et Bruxelles : Libraires des deux royaumes, 1848.

Le dernier Cuisinier "royal" : il est absent de toutes les bibliographies de référence.

Unique édition (?) de cet ouvrage s'inscrivant dans la lignée du *Cuisinier royal* de Viard. Absent des bibliographies de référence, ce recueil paraît en 1848, année de l'abdication de Louis-Philippe. L'ouvrage se divise en trois parties : le cuisinier universel (1), le pâtissier universel (2), le confiseur, le limonadier et le glacier (3). Il rassemble des centaines de recettes françaises et étrangères, des potages aux desserts en passant par les sauces, viandes et fromages. En début d'ouvrage, de nombreuses figures illustrent les façons de présenter la table en fonction du nombre de convives, ainsi que la manière de trancher les différentes viandes et le poisson.

In-12 (164 x 110 mm). Illustré de 23 figures gravées dans le texte (*tâches, piqûres et mouillures éparses, faux-titre et titre plus courts en marge extérieure, restaurations et réparations de déchirures sur plusieurs feuillets*). Reliure moderne : percaline anthracite, encadrement de filets à froid sur les plats, dos à nerfs orné, tranches jaspées.

Possibly unique edition of this universal treatise on gastronomy comprising hundreds of recipes.

€500-700

US\$540-750
£450-620



De belliqueux chienlits déterminés à s'amuser.

80

CURNONSKY, Maurice Edmond Sailland, dit (1872-1956) et Marcel ROUFF (1877-1936).

La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Paris : F. Rouff, [1921-1928].

Très rare collection complète des 27 volumes de ce tour de France gastronomique qui fourmille de bonnes adresses, recettes, anecdotes et historiettes.

Entrepris par Curnonsky et Rouff, fondateurs de l'Académie des gastronomes, cet ouvrage se veut un « Itinéraire de la Gourmandise », qu'ils écrivent sans avoir d'autre titre « que [leur] commune passion pour l'Œuvre de la Bonne Chère et une certaine expérience acquise par soixante années (trente pour chacun) d'épreuves, de joies et de méditations gastronomiques » (*Quelques considérations générales...*). Conscients de l'ampleur de la tâche, ils mettent à contribution tous les gourmets : « Un livre comme celui-ci ne peut évidemment être écrit qu'avec la collaboration des lecteurs. Nous leur demandons donc instamment de nous signaler soit les restaurants, auberges et cabarets que nous n'aurions pas connus et où ils auraient fait bonne chère [...], soit ceux qui, depuis notre passage, auraient démerité » (*Avertissement*).

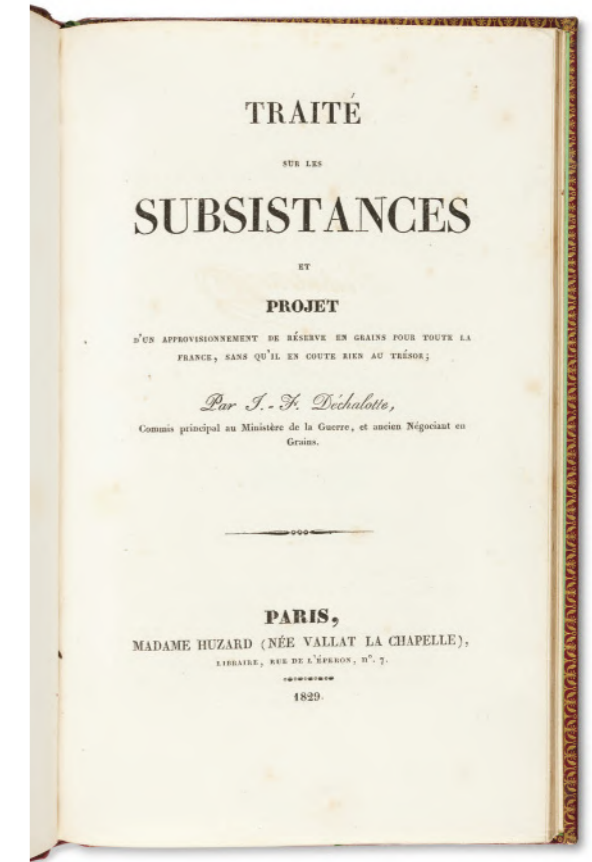
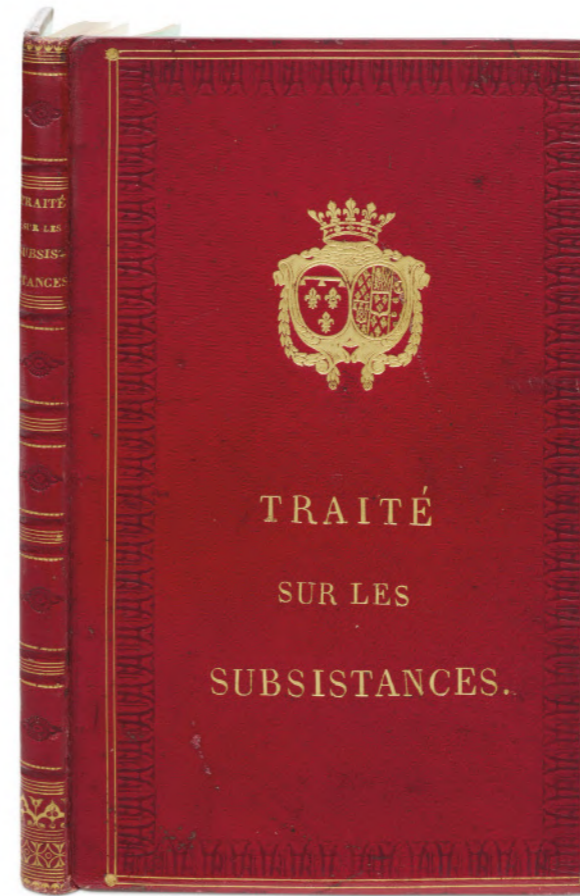
La collection s'organise comme suit : I. Le Périgord (1921) ; II. L'Anjou (juillet 1921) ; III. La Normandie (août 1921) ; IV. La Bresse, le Bugey, le Pays de Gex (septembre 1921) ; V. L'Alsace (1921) ; VI. Paris I (1921) ; VII. Paris II (1922) ; VIII. La Touraine (1922) ; IX. Le Béarn (1922) ; X. La Provence (1922) ; XI. La Bourgogne (1923) ; XII. La Bretagne (1923) ; XIII. La Savoie (1923) ; XIV. Bordeaux, le Bordelais et les Landes (1924) ; XV. Les environs de Paris I (Seine, Seine-&Oise et Oise) (1924) ; XVI. Les environs de Paris II (Seine-&Marne et Aisne) (1924) ; XVII. L'Aunis, La Saintonge, L'Angoumois (1924) ; XVIII. Le Poitou, la Vendée (1924) ; XIX. Lyon et le Lyonnais I (1925) ; XX. Lyon et le Lyonnais II (1925) ; XXI. Le Maine et le Perche (1925) ; XXII. Le Nivernais & le Bourbonnais (1926) ; XXIII. La Franche-Comté (1926) ; XXIV. L'Orléanais (1926) ; XXV. Le Vivarais, le Rouergue et le Gévaudan (1927) ; XXVI. Le Roussillon, le comté de Foix (1928) ; XXVII. Le Dauphiné (1928). Dans ce dernier volume figure l'annonce pour celui sur le Quercy, qui ne parut jamais. Biting, 110 (pour les 21 premiers volumes) ; Oberlé *Fastes*, 283 (pour 12 volumes seulement) ; Oberlé *Fritsch*, 216.

27 volumes in-12 (147 x 115 mm). Abondamment illustré dans le texte par Baer, Galland, Hémard, Thièle, Puyplat, etc. Bradel demi-marroquin, dos ornés, couvertures conservées (étiquette de papier moderne collée sur le dos du volume Normandie).

Very rare complete set of Curnonsky's and Rouff's gastronomic guide of France. (27)

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



81

DÉCHALOTTE, J.-F.

Traité sur les subsistances et projet d'un approvisionnement de réserve en grains pour toute la France, sans qu'il en coûte rien au Trésor. Paris : Madame Huzard, 1829.

Exemplaire en maroquin rouge aux armes de Marie-Amélie de Bourbon-Siciles, duchesse d'Orléans et dernière reine de France.

Édition originale. Traité sur le commerce des grains et les politiques publiques permettant de remédier aux disettes. L'auteur est lui-même un ancien négociant en grains. L'exemplaire est relié en maroquin rouge aux armes de Marie-Amélie de Bourbon-Siciles (1782-1866), épouse de Louis-Philippe, roi des Français. OHR, pl. 2578.

In-8 (230 x 125 mm). Exemplaire signé par l'auteur (*piqûres et tâches éparses, plus prononcées en fin du cahier 2 et au début du cahier 3*). Reliure de l'époque : maroquin rouge à long grain, double filet doré et roulette à froid en encadrement, titre et armes dorés au centre des plats, dos lisse orné à froid et doré, tranches dorées. *Provenance* : Marie-Amélie de Bourbon-Siciles (reliure aux armes, cachet de sa bibliothèque au faux-titre).

First edition, this copy bound in red-morocco for French queen Marie-Amélie de Bourbon-Siciles, the last French queen.

€1,200-1,800

US\$1,300-1,900
£1,100-1,600



82

82

[DELEGORGUE-CORDIER].

La Chasse au tir. Poème en cinq chants. Paris : Thiercelin et Canel, 1827.

Une des rares impressions de Balzac ; exemplaire en reliure de l'époque.

Édition originale. Imprimé par Balzac, ce recueil poétique consacré à la chasse est d'une grande fantaisie typographique, alternant divers caractères (romains, anglais, gothiques) ponctués de culs-de-lampe et ornements typographiques. L'auteur, "poète et chasseur", est également l'illustrateur de l'ouvrage. Les gravures représentent un chasseur au marais, un chasseur aux bassets, le chef des traqueurs, le repos du chasseur et le chef de cuisine. Thiébaud, *Bibliographie des ouvrages français sur la chasse*, col. 259 ("ouvrage devenu rare") ; Souhart, *Bibliographie des ouvrages sur la chasse*, col. 619.

In-8 (200 x 127 mm). Illustré de 5 eaux-fortes hors-textes tirées sur vélin fort, titre gravé, nombreuses en-têtes, vignettes et culs-de-lampe gravés (*tâches et piqûres éparées. Cahiers 2 et 5 à 7 brunis*). Reliure de l'époque : demi-veau olive, dos à nerfs orné d'un décor romantique à froid et doré, tranches marbrées. Étiquette de la librairie Pierre Berès (*mors et dos frottés, coiffes abimées*).

First edition of this collection of poems about hunting, printed by Balzac, this copy in a half-calf contemporary binding.

€600-800

US\$650-860
£540-710



83

DELVAU, Alfred (1825-1867).

Les Plaisirs de Paris. Guide pratique et illustré. Paris : Achille Faure, 1867.

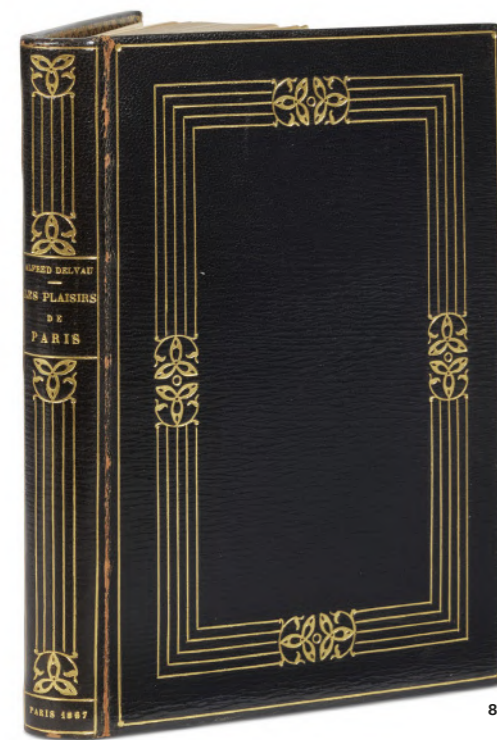
Édition originale de ce guide humoristique de la vie parisienne comprenant de "nombreuses notes humoristiques sur les cafés et les restaurants de Paris, depuis les cabarets les plus à la mode jusqu'aux tables d'hôtes les plus modestes" (Vicaire, 265). Lacombe, *Bibliographie parisienne*, 1149.

In-16 (156 x 106 mm). Illustré d'un frontispice et de nombreuses vignettes et gravures dans le texte, certaines à pleine page. Couverture illustrée. Reliure signée Charles de Samblanx et datée 1912 : maroquin noir à long grain, plats ornés d'un encadrement simple et d'un encadrement central de quatre filets dorés à fleurons dorés intercalés, dos long orné d'un décor doré reprenant celui des plats, tête dorée, dentelle intérieure dorée, couvertures conservées (*charnières légèrement frottées*). Provenance : ex-libris non identifié aux initiales "SE".

First edition of this humorous guide on Parisian life, this copy bound in black morocco.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



83

80

84

DESTAMINIL.

La Cuisine pendant le siège. Recettes pour accommoder les viandes de cheval et d'âne, et en préparer une nourriture agréable, suivies de conseils sur la conservation ou l'utilisation de diverses substances. Paris : Librairie des villes et des campagnes, s.d. [circa 1871].

Très rare édition originale dont on ne recense que deux exemplaires dans les institutions publiques (BnF et bibliothèque Thiers).

Assiégée par les troupes prussiennes à partir de septembre 1870, la ville de Paris se trouve coupée du reste du pays. Dès les premières semaines de siège, le prix des denrées alimentaires atteint des niveaux inédits, et un rationnement est instauré, en premier lieu sur la viande. Des aliments de substitution, parfois peu ragoûtants, sont bientôt trouvés : pour les plus aisés, de la girafe, du chameau, du kangourou, de l'éléphant même avec le sacrifice des pachydermes du Jardin des Plantes ; les plus pauvres doivent s'accommoder de chien, de cheval, de mulet, voire de rat. Cette rarissime plaquette fait, en somme, contre mauvaise fortune bon coeur, en prodiguant des conseils de cuisson, de recette et de conservation pour les viandes de cheval et d'âne. Vicaire, col. 274.

In-12 (182 x 106 mm). Broché, sous couverture bleue. Étiquette de la "librairie française de Lailhacar & Co", au Brésil, collée sur la couverture. Chemise et étui modernes.

Very scarce first edition of this pamphlet, issued during the Siege of Paris. The book gives advice to accommodate the food shortages, and recipes for donkey and horse meat.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300

85

[DICTIONNAIRE DES PLANTES ALIMENTAIRES].

Dictionnaire des plantes alimentaires qui peuvent servir de nourriture et de boisson aux différents peuples de la terre... Paris : Samson, an XII (1803).

L'exemplaire Mortemart et Fritsch de l'édition originale.

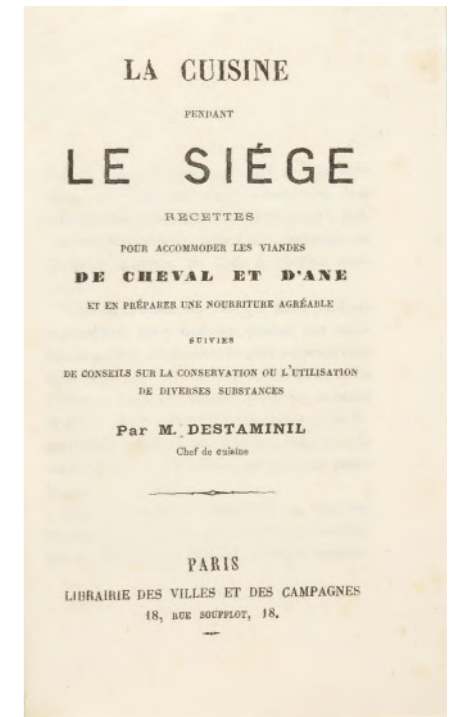
Le tome I est un dictionnaire décrivant les plantes utiles à l'alimentation et la boisson, suivi d'un mémoire sur le pain ; le tome II aborde l'art d'appréter les aliments, livrant de nombreuses recettes à base de plantes. Bitting, 542 ; Oberlé, *Fritsch*, 122.

2 volumes in-8 (200 x 118 mm). Reliure de l'époque : demi-basane fauve à petits coins, dos lisse teinté noir orné de filet et fleurons dorés, tranche inférieure jonquille (*plats et dos frottés, charnières fendues*). Provenance : Louis de Rochechouart, duc de Mortemart (ex-libris) ; Kilian Fritsch (1993, n° 122).

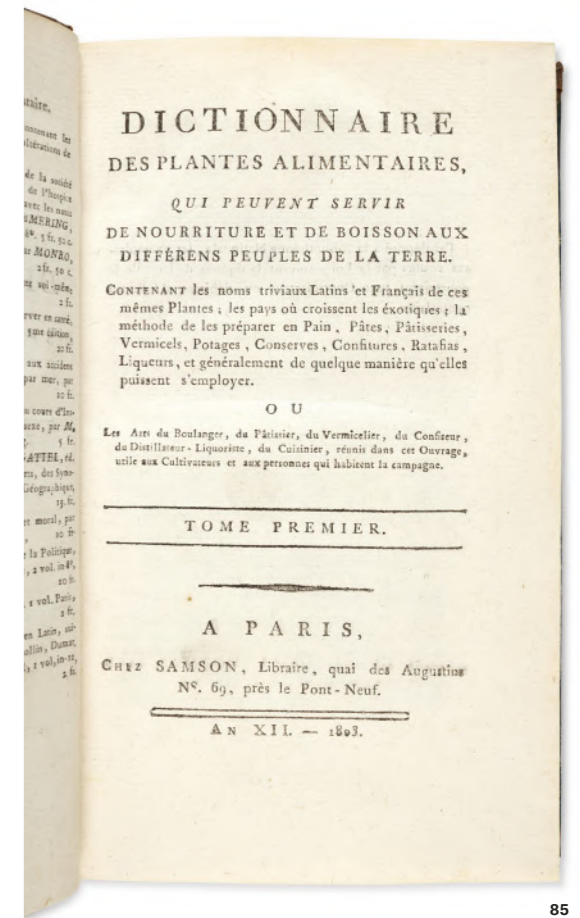
First edition, this copy from the libraries of Louis de Rochechouart and Kilian Fritsch. (2)

€600-800

US\$650-860
£540-710



84



85

81



86

DUBOIS, Urbain (1818-1901).

Cuisine de tous les pays. Études cosmopolites. Paris : Dentu, 1868.

Édition originale. Fameux traité de cuisine européenne richement illustré.

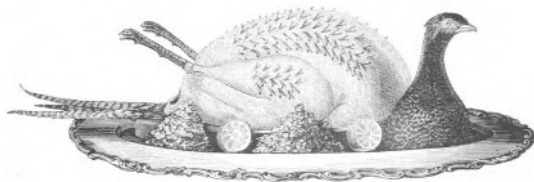
Il offre des centaines de recettes allemandes, anglaises, françaises, russes, italiennes ou polonaises, rassemblées par Urbain Dubois au cours de ses années de service dans les cuisines des plus grandes cours européennes : "Si la langue universelle est encore un grand rêve, on n'en saurait dire autant de la cuisine universelle". Celui qui fut cuisinier chez le Kaiser, le Tsar, les Rothschild et le comte Uruski consigne les recettes glanées aux quatre coins de l'Europe, du "plomponding au bain-marie" au "bischof du Prince Albert", en passant par le "turban de filets de soles à la parisienne" ou encore le "kebap à la persane". Il détaille également soixante "menus authentiques", livrant un précieux témoignage sur les repas des grandes tables d'Europe dans les années 1860. Vicaire, 290 ; Bitting, 131.

In-8 (237 x 150 mm). Cachet de l'auteur au verso du faux-titre et au dos du frontispice. Illustré d'un frontispice gravé par Werner, d'une double-planche hors-texte représentant un grand buisson à la marinière, des chapons de Lully et un saumon de Vatel, et de 220 figures gravées dans le texte (*quelques piqûres et tâches éparses*). Reliure de l'époque : demi-chagrin vert, dos à nerfs titré or, tranches mouchetées.

First edition of this famous and widely illustrated treatise comprising hundreds of European recipes.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



...the more nations advance in intelligence, the more cultivated and fastidious their taste becomes in the article of food. Cookery therefore, being inseparably allied to progress, is continually aiming at perfection...



87

DUBOIS, Urbain (1818-1901).

Artistic Cookery. A Practical System Suited for the Use of the Nobility and Gentry and for Public Entertainments. Londres: Longmans, Green and Co., 1870.

Édition originale : elle est parue en anglais, deux ans avant l'édition française.

Urbain Dubois, auteur notamment de la *Cuisine de tous les pays* (Dentu, 1868, cf. le lot précédent), fut chef de cuisine de plusieurs grandes maisons, en France comme à l'étranger. Il fut notamment, pendant plus de vingt ans, cuisinier du roi de Prusse Guillaume I^{er} et de sa femme Augusta, à qui l'*Artistic Cookery* est dédié. Distinguant dans un premier temps le « Service à la française » du « Service à la russe », Dubois détaille ensuite plus de 80 menus de dîners, banquets et bals ayant réellement été donnés. Il détaille les recettes proprement dites et la façon de les servir. L'ouvrage est illustré de nombreuses planches hors texte, montrant en particulier le dressage des plats ; l'invention et l'exubérance en sont parfois telles, que Dubois prend soin de préciser, dans sa préface : « In examining the ornamental subjects contained in this collection, many persons may be inclined to suppose, that they are simply sketches proceeding from the pencil of an artist of a capricious imagination ; and it is to provide against this erroneous interpretation, that I think it necessary to inform my readers, that the greater number of these pieces were executed [...] This being the case, the designs may be considered as actual documents, and not as problems yet waiting to be solved... » (p. Vlll). Bitting, 131.

Fort in-4 (310 x 232 mm). Illustré de 80 planches gravées hors texte, dont le frontispice, un portrait en médaillon de Guillaume I^{er} et Augusta de Prusse, et 78 planches finement gravées représentant 337 sujets. Reliure de l'éditeur : percaline brune, encadrement à froid sur les plats, dos lisse avec le titre doré (*coiffes, mors et coins frottés*).

First edition, preserved in publisher's cloth.

€500-700

US\$540-750
£450-620





88

88

DU FOUR, Philippe SYLVESTRE, dit Philippe (1622-1687).

Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolate...
La Haye : Adriaen Moetjens, 1685.

Première édition complète, illustrée d'après les compositions du peintre buriniste Mathieu Ogier. Elle a été publiée la même année à Lyon et à La Haye, avant d'être traduite en anglais et en latin.

Par rapport à sa première mouture de 1671, l'ouvrage offre un texte largement complété, entièrement nouveau pour le café - à l'aune des contacts étroits que Dufour entretenait avec le Levant et par son truchement obligé auprès de Chardin alors en Perse ou de Tavernier en Extrême-Orient. Ce sont moins les vertus médicinales de boissons devenues à la mode qui le retiennent. Il relève qu'on utilise le chocolat en *manière solide* et qu'en France les *voluptueux* l'accoutument dans du lait chaud avec un jaune d'œuf. On sait que Mme de Sévigné céda à la mode, mais elle notait qu'on accusait le chocolat de tous les maux : "Il est la source des vapeurs et des palpitations ; il vous flatte pour un temps, et puis vous allume tout d'un coup une fièvre continue, qui vous conduit à la mort".

Au titre-frontispice, un Turc, un Chinois et un Américain coiffé de plumes s'adonnent à leur boisson favorite autour d'une table. Provençal installé à Lyon, Sylvestre Du Four (1622-1685), s'était enrichi dans le commerce des épices. En tant qu'antiquaire, il forma un cabinet réputé de médailles et de raretés. Vicaire, 293-296 ; *Livres en bouche*, 130 ; Bitting, 134-136, avec reproduction de deux figures ; Mueller, *Bibliographie des Kaffee, des Kakao, der Schokolade, des Tee*, 1960, p. 67, avec deux reproductions ; *Dictionnaire de biographie française*, XI, 1438.

In-12 (130 x 77 mm). Illustré d'un frontispice et de 3 figures gravées à pleine page (*infimes rousseurs éparées, très légère mouillure en marge en fin d'ouvrage*). Reliure du XVIII^e siècle : veau, dos lisse richement orné, pièce de titre maroquin rouge, filet doré sur les coupes, tranches rouges (*charnières légèrement frottées*). Provenance : Tiday (?) (ex-libris manuscrit au titre).

[On joint, du même :] *De l'usage du caphé, du thé et du chocolate*. Lyon : Girin et Rivière, 1671. **Rare édition originale.**
Recueil à l'attribution incertaine, disputée entre Philippe Dufour et Jacob Spon. Vicaire, 293-296 et 850 ; Oberlé, 731 ; Cagle, 150. In-12 (143 x 73 mm). Illustré d'une planche à pleine page représentant la plante et le moulin à café, en-têtes et culs-de-lampe gravés (*infimes piqûres et mouillures éparées*). Reliure de l'époque : veau brun, dos à nerfs orné de filets et petits fers dorés (*reliure frottée, charnière supérieure fendue*). Provenance : L. de la Bedollière (ex-libris manuscrit sur le titre).

Two works on coffee, tea and chocolate. (2)
€1,000-1,500 US\$1,100-1,600
£900-1,300

89

DUFRÉNOY, Adélaïde Gillette (1765-1825).

Abécédair des petits gourmands. Paris : Lefuel, Noel et Dauty, Delaunay, s.d. [circa 1822?].

Rare édition originale. Ravissant abécédair illustré par la lithographie et consacré à la gastronomie.

Chaque mot ou expression illustrant une lettre est bien souvent en lien avec la gastronomie : *Cerise, Flan, Galette, Ultra gourmand ou Il a encore bu*. Le Men, 49 ; Oberlé, *Fastes*, 395.

In-8 (195 x 117 mm). Illustré d'un titre lithographié et de 26 lithographies hors-texte d'après des dessins originaux de Devilly et Leloi. Reliure moderne : demi-veau havane, dos lisse orné, tranches mouchetées, couverture conservée (*restaurations à la couverture, légères rousseurs surtout en début de volume*).

Scarce first edition of this illustrated abecedary, a teaching book made for children.

€800-1,200 US\$860-1,300
£720-1,100



C. Devilly.



Lith. de Lacroix et Dupuis, 3, Quai de la Harpe, 58.



Devilly.



Devilly.



... Pendant toute l'année ils fournissent nos tables de mets d'autant plus agréables qu'ils flattent & réveillent le goût à la fin des repas les plus somptueux...



90

DUHAMEL DU MONCEAU, Henri Louis (1700-1782).

Traité des arbres fruitiers; contenant leur figure, leur description, leur culture, &c. Paris : Saillant et Desaint, 1768.

Édition originale. Traité fondamental illustré de 181 planches. Très bel exemplaire en veau marbré de l'époque, à très grandes marges.

Botaniste, Duhamel du Monceau est l'un des pères de l'agronomie et de la sylviculture modernes. "Il occupe, dans la lignée des savants du XVIII^e siècle, un rang presque égal à celui de Buffon et à celui de Lavoisier" (André J. Bourde). On a vanté les descriptions du traité pionnier de pomologie. Seuls les fruits de table sont abordés ici et 300 variétés décrites, dont 119 poires, 48 prunes, 43 pêches, 39 pommes, 21 cerises et 14 cépages de raisin. Sur les planches, fruits, feuilles et branches sont représentés grandeur nature. Brunet, II, 871 ; Nissen BBI, 550 ; Pritzel, 2466 ; Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 408 ; Hunt, *Botanical Books II*, n° 644 (pour la deuxième édition en 3 volumes).

2 volumes grand in-4 (335 x 250 mm). Illustré d'un frontispice gravé par Launay d'après Sève, et de 180 planches hors-texte gravés sur cuivre par divers artistes dont Dupuis, Tardieu, Haussard, Hérisset, etc., d'après Aubriet, Basseporte, etc. (*quelques cahiers légèrement brunis*; t. I: *déchirure marginale au f. F2*; t. II: *4 planches roussies*). Reliure de l'époque : veau marbré, triple filet doré en encadrement, dos à nerfs ornés, pièces de titre et de toison de maroquin noir, double filet doré sur les coupes, roulette dorée intérieure, tranches dorées (*habile restauration en haut d'un mors, épidermure à un plat supérieur*).

First edition. A fine copy in contemporary marbled calf. (2)

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
£5,400-7,100

Tom. I.

Pl. II.

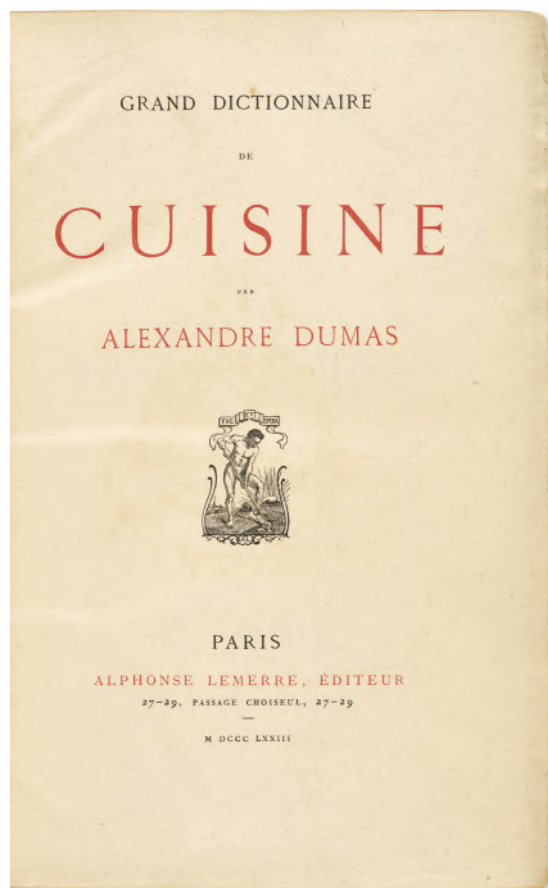
P. 148.



Abricot Commun.

L. B. del.

Mesnil Sculp.



91

DUMAS, Alexandre (1802-1870).

Grand dictionnaire de cuisine. Paris : Alphonse Lemerre, 1873.

Édition originale ; un des 5 exemplaires sur papier de Chine (n° 2).

Le tirage de luxe comporte aussi 50 exemplaires sur Hollande et un exemplaire sur parchemin. Édition ornée des portraits de l'auteur et du cuisinier Vuillemot, gravés à l'eau-forte par Rajon. Les 24 dernières pages intitulées *Annexe* sont des annonces publicitaires rédigées par l'auteur en faveur de grandes maisons de comestibles ou d'orfèvrerie, ainsi qu'une *Étude sur la moutarde* (9 pages), pour vanter l'excellence de la maison Bornibus. Alexandre Dumas père, l'une des plus fines gueules de son siècle, était fier de ses talents culinaires hérités de sa mère, fille d'un maître d'hôtel du duc d'Orléans, Philippe-Égalité.

Si je faisais un livre de fantaisie et d'esprit comme la Physiologie du Goût de Brillat-Savarin, les gens du métier, cuisiniers et cuisinières, ne lui accorderaient aucune attention. Ce n'était pas mon but : je voulais être lu par les gens du monde et pratiqué par les gens de l'art.

– Alexandre Dumas.

3 000 recettes agrémentées par le savoir érudit de l'intarissable conteur.

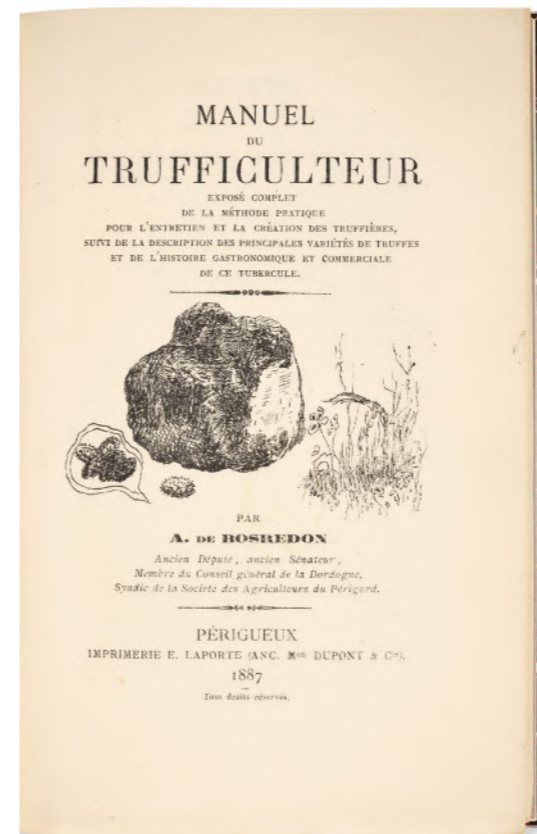
Au soir de sa vie, pansu, rubicond et épuisé par le travail et les plaisirs, il confie : "Je veux clore mon œuvre littéraire de cinq cents volumes par un livre de cuisine". À Roscoff, durant l'été 1869, il s'appliqua à mettre en ordre les innombrables notes et anecdotes gastronomiques qu'il avait accumulées au fil des années. L'ouvrage posthume vit le jour après la guerre franco-prussienne, avec la collaboration inattendue d'un jeune "travailleur de Lemerre" pour la mise au point du manuscrit : Anatole France. Pour la rédaction de certaines recettes, il avait pris conseil auprès des meilleurs chefs de l'époque, qui comptaient aussi parmi ses amis : Vuillemot dont on retrouve le portrait gravé en tête de l'ouvrage, Brébant, Grignon, les Frères Provençaux, Verdier, Véry, parmi d'autres. Vicaire, 297 (collation erronée) ; Cagle, 171 ; Biting, 135 ; Oberlé, *Fastes*, 238.

Grand in-8 (272 x 175 mm). Exemplaire de choix, grand de marges. Reliure signée Cuzin : demi-marquin rouge à coins, dos à nerfs, tête dorée, non rogné (*plats et dos légèrement frottés*). Sous emboîtement moderne.

First edition, one of the 5 deluxe copies on China paper (n°2). The last book ever written by Dumas, comprising more than 3000 recipes and anecdotes.

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
£5,400-7,100



92

92

BOSREDON, Alexandre de (1831-1903).

Manuel du trufficulteur... Périgueux : Laporte, 1887.

Une monographie périgourdine consacrée à la truffe et illustrée de 13 lithographies : exemplaire avec envoi de l'auteur.

Édition originale. La première partie de l'ouvrage est consacrée à la création et l'entretien d'une truffière, tandis que la seconde livre les recherches scientifiques de l'auteur, indiquant par exemple les signes distinctifs des bonnes truffes et s'attardant sur les falsifications et vols de truffes. Le chapitre XI est consacré aux recettes à base de truffes : essence de truffes, sauce Périgueux, dinde truffée... Vicaire, 101 (ne signale que 12 planches).

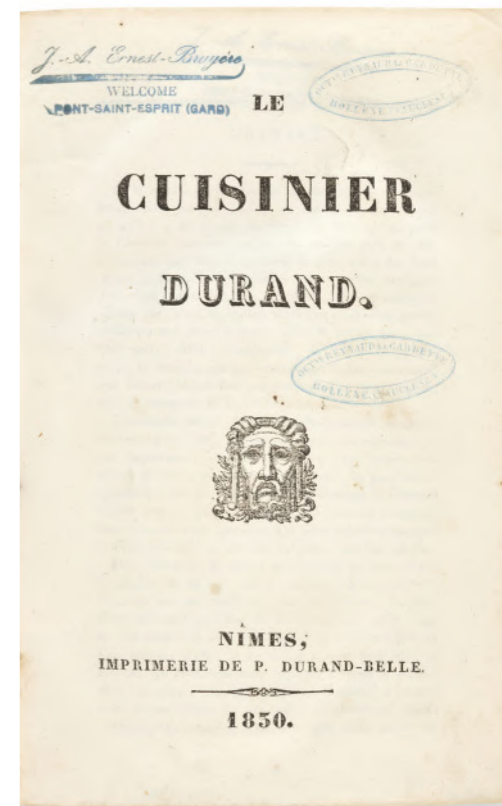
In-8 (218 x 135 mm). Illustré de 13 lithographies à pleine page et nombreuses figures dans le texte (*infimes piqûres éparées, couverture passée*). Reliure moderne signée J.P. Laurechet : demi-chagrin chocolat, dos à nerfs orné de fleurons dorés, couvertures conservées. *Provenance* : A. du Bourg (envoi autographe signé de l'auteur au faux-titre, note manuscrite sur la couverture)

A monography on the culture of truffles, illustrated with 13 etchings, this copy inscribed by the author.

€500-700

US\$540-750
£450-620

*Offert par l'auteur
à M^{rs} A. du Bourg
à Sauvignac le 12 février 1887
A. de Bosredon*



93

93

DURAND, Charles (1766-1854).

Le Cuisinier Durand. Nîmes : Imprimerie de P. Durand-Belle, 1830.

Rare édition originale imprimée à Nîmes : florilège de la cuisine méridionale en 885 recettes, qui, contrairement à celle du nord de la France, "attendait encore un ouvrage", d'après l'auteur. Surnommé le "Carême de la cuisine provençale", Charles Durand permit aux Parsiens de découvrir sa brandade de morue vendue en pots (sans ail), de même qu'étaient expédiés jusqu'à Constantinople la fameuse pâte Durand. 885 recettes numérotées et expliquées avec précision, dont les sauces qui portent son nom. L'ouvrage s'achève sur une table des diverses préparations, des propositions de menus pour huit à trente-six couverts et par un glossaire culinaire. Vicaire, col. 231-232 ("édition peu commune") ; Oberlé, 204 (édition postérieure).

In-8 (206 x 130 mm). Signature de l'auteur au verso du faux-titre, authentifiant l'exemplaire. Bien complet, en fin de volume, du feuillet d'errata. Reliure de l'époque : demi-basane fauve, plats de papier marbré (*dos passé avec épidermures, frottements aux coupes et coins*). *Provenance* : sur plusieurs feuillets, cachet de la bibliothèque d'Octave Reynaud la Gardette, à Rollène (Vaucluse) et de J.-A. Ernest-Bruyère, Welcome, Pont-Saint-Esprit (Gard).

First edition of this compilation of recipes of Southern French cuisine.

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700



94

ÉMY.

L'Art de bien faire les glaces d'office... Paris : Le Clerc, 1768.

Première et unique édition du premier traité consacré aux desserts glacés.

Officier de bouche expérimenté, Émy retrace l'histoire de la congélation depuis l'Antiquité. Il recommande d'utiliser le sel et le salpêtre brut pour les sorbetières, outre les glacières creusées dans le sol où l'on emmagasinait la glace en hiver pour la conserver jusqu'aux premières chaleurs, à l'usage de quelques privilégiés. Près de cent cinquante recettes de glaces sont suivies de vingt recettes de mousses à la crème fouettée (pp. 222-235). La technique de coloration pour rehausser la couleur des fruits est expliquée : pour leur donner une teinte rouge, on recourt au carmin ou on écrase une cochenille. Le vert est obtenu en blanchissant des épinards pilés. Le répertoire des glaces pouvait satisfaire les goûts les plus audacieux : la *glace de crème aux truffes* requiert une livre de truffes blanches, grises ou noires, une demi-livre de sucre dans de la crème et quatre jaunes d'œufs ; le tout énergiquement fouetté. Ces desserts glacés constituent la partie la plus raffinée du *fruit*, c'est-à-dire du troisième service. L'ouvrage coûtait une petite fortune : 2 livres, 10 sols, broché et 3 livres, relié. Vicaire, 328 ; Cagle, 182 ; *Livres en bouche*, 220 ; Bitting, 144 ; Schlup, *Menus propos gastronomiques*, p. 266 ; Conlon, *Le Siècle des Lumières*, XV, 68-825 ; Quinzio, *Sugar and Snow : a history of ice cream making*, 2009, pp. 33-40.

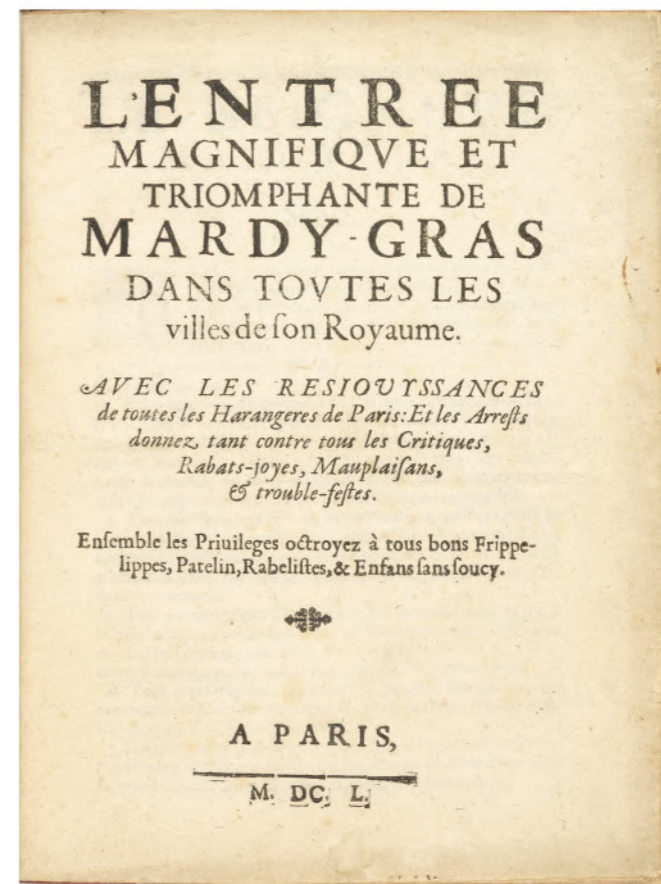
In-12 (159 x 93 mm). Illustré d'un frontispice gravé et de 2 planches hors texte gravées en taille-douce représentant les instruments nécessaires : sorbetières, gobelets, moules, caves à glace (*exemplaire lavé*). Reliure moderne : veau, encadrement de filets à froid sur les plats, dos à nerfs orné à la grotesque, pièce de titre maroquin rouge, tranches rouges (*quelques accrocs sur les plats*).

First and unique edition of the first treatise on frozen desserts.

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800

Gobelets à glace



95

[ENTRÉE MAGNIFIQUE].

L'Entree magnifique et triomphante de Mardy-Gras dans toutes les villes de son royaume. Avec les resjouyssances de toutes les Harangeres de Paris : et les arrests donnez tant contre tous les critiques, rabats-joyes, mauplaisans, & trouble-festes. Ensemble les privileges octroyez à tous bons frippelippes, patelin, rabelistes, & enfans sans soucy. Paris : sans nom, 1650.

Rare plaquette satirique du XVII^e siècle. Exemplaire parfait, en maroquin finement décoré de Trautz-Bauzonnet.

L'ouvrage débute par une déclaration de Mardy-Gras, contresignée par Bacchus, exposant les ordonnances pour la célébration. Sont exclus tous les *riotteux, capricieux, raba-joyes, mauplesans, grate-papiers, formeurs d'incidents, beuveurs d'eau bouillie, de tisanes, bières & autre boisson de pareille nature*. Ces derniers risquent une "peine de mille livres de colliques, cruditez & ventuositez".

Les *ergoteurs de Philosophes* sont priés de brûler leurs cahiers ; et *tous petits Scolares, porteurs de pote-feuilles & appreneurs de civilité & de contenances*, sont priés de "déchirer leurs livres ces trois jours de nos magnificences, pour faire des petards & des masques, sur peine d'une douzaine de coups de fouets que nous leur promettons en suite ce Caresme".

Elle se termine par une *Chanson bachique à l'honneur du seigneur Mardy-Gras* :
*Dieux ! que c'est une douce guerre
Celle qu'on fait à coups de verre,
Et à grands coupes de cervelas ;
Bacchus y tient cet empire
Du bon enfant qui ne respire
Qu'au service de Mardy-Gras*

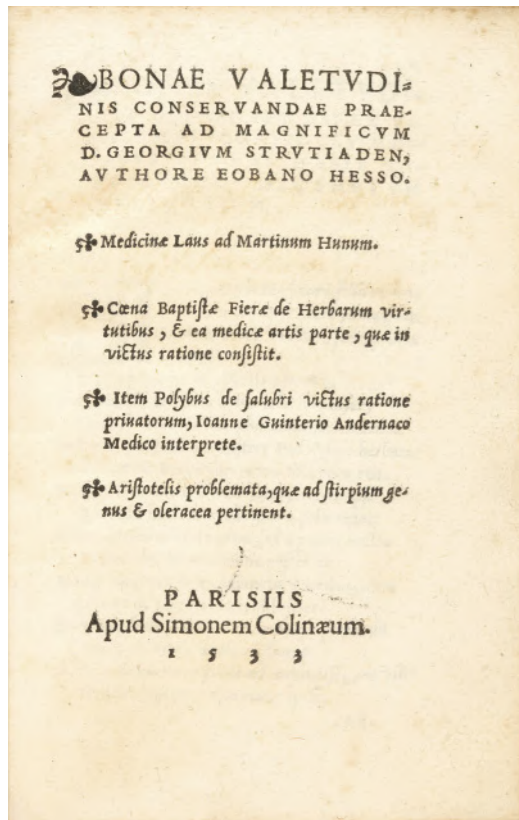
Cette publication semble particulièrement rare : nous n'avons pas retrouvé d'autre exemplaire dans les bases de données des ventes publiques, et Worldcat ne mentionne que 4 exemplaires conservés en institutions : Bibliothèque Mazarine, Bibliothèque Nationale Universitaire de Strasbourg, Bayerische Staatsbibliothek de Munich et Harvard Library. USTC n°6008347. Brunet, II, col.1008.

Plaquette in-4 (220 x 160 mm) de 6 ff. Bandeaux (*rousseurs dans l'ensemble du volume*). Reliure de Trautz-Bauzonnet : maroquin rouge, triple filet doré en encadrement des plats, dos à nerfs finement orné, dentelle intérieure, tranches dorées (*usures aux charnières, dernier caisson partiellement décollé, frottements aux coiffes et coins*). Provenance : baron de La Roche Lacarelle (1816-1887) (catalogue, Paris, 30 avril 1888, n° 409) ; Édouard Moura (1863-1931) (catalogue, Paris, 3-8 décembre 1923, n°811) ; Michel de Bry (1890-1970) (ex-libris ; catalogue Paris 1970, n° 280) ; Marcel Lecomte (1914-1996).

A pristine copy of this scarce satirical pamphlet, finely bound by Trautz-Bauzonnet.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



96

EOBAN, Elias (1488-1540).

Bonae valetudinis consevandæ præcepta. Paris : Simon de Colines, 1533.

Recueil de six poèmes didactiques néo-latins du XVI^e siècle : exemplaire relié par Simier.

Séduisante édition issue des presses de Simon de Colines. Perfection de la mise en page, italique et lettrines ornementées manifestent la nouvelle esthétique du livre à la Renaissance. Placé au premier rang des poètes latins en Allemagne, Eoban chante l'art de bien conserver la santé, malgré son intempérance notoire. Il met en vers un Éloge de la médecine d'Erasmus. À la suite, le célèbre *Cœna* de Battista Fiera où sont vantées les vertus des ressources culinaires en Italie : vins, fromages, champignons, truffes, épices ; 117 en tout. Strabo Gallus (ff.23-35) s'en tient à son jardin potager, en distiques sur la sauge, les pastèques, l'absinthe et bien d'autres plantes aromatiques. L'ouvrage s'achève avec Polybe, traduit par Jean Gonthier, sur les principes d'une nourriture saine. Enfin, Aristote traite en prose des huiles et herbacées. Renouard, *Bibliographie des éditions de Simon de Colines 1520-1546*, pp. 211-212 ; Vicaire, 331 ; Cagle, 183a ; Oberlé, 317.

In-8 (164 x 103 mm). Reliure signée Simier, exécutée vers 1820 : maroquin lie-de-vin à grain long, large roulette dorée et filet doré encadrant les plats, roulette dorée sur les coupes, dos à nerfs orné de filets et fleurons dorés, tranches dorées (*mors frottés*).

[On joint :] **CURION, Jean et CRELLUS, Jacques.** *De conservanda bona valetudine opusculum Scholae Salernitanae.* Francfort : Christian Egenolf, 1554. Rare édition des préceptes de l'École de Salerne, richement illustrée. Élégant exemplaire relié en peau de truie.

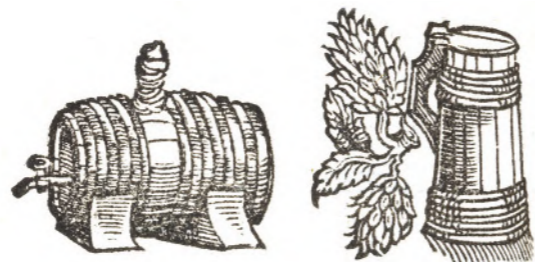
Le frontispice représente des personnages à table, en cuisine et au lit, tandis que les nombreuses vignettes donnent à voir des scènes de genre et de la vie champêtre, ainsi que des fruits, légumes, plantes aromatiques et volailles. Parmi les 68 gravures, plusieurs sont l'œuvre de Hans Sebald Beham (1500-1550), disciple de Dürer. Vicaire 313-314 (autres éditions) ; Oberlé, 320 (édition de 1551) ; Oberlé, *Fritsch*, 53.

In-8 (154 x 100 mm). Titre, frontispice en rouge et noir, 68 vignettes xylographiques dans le texte. Annotations manuscrites anciennes à l'encre brune en marges (*rousseurs éparses, déchirure restaurée en marge des feuillets *3 et k1*). Reliure de l'époque, peau de truie estampée à froid à décor et fleurs et putti, dos à nerfs portant le titre manuscrit (*charnières fatiguées*). Provenance : de la bibliothèque des Jésuites de Constance (ex-libris manuscrit au titre : Societ. Jesu Constantia) ; Rob. Franç. Xav. La Candelle (ex-llbris) ; Kilian Fritsch (sa vente, n° 53)

Two 16th century books on the art of maintaining health, one of them bound by Simier and the other one in an elegant contemporary blindstamped pigskin binding. (2)

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



97

[EPULUM PARASITICUM].

Epulum parasiticum. Nuremberg [France ?] : s.n., 1665.

Curieux recueil de pièces en vers et en prose, satire des mœurs dans la République des lettres au temps de Louis XIII.

Première et unique édition, sans doute publiée clandestinement en France et non en Allemagne.

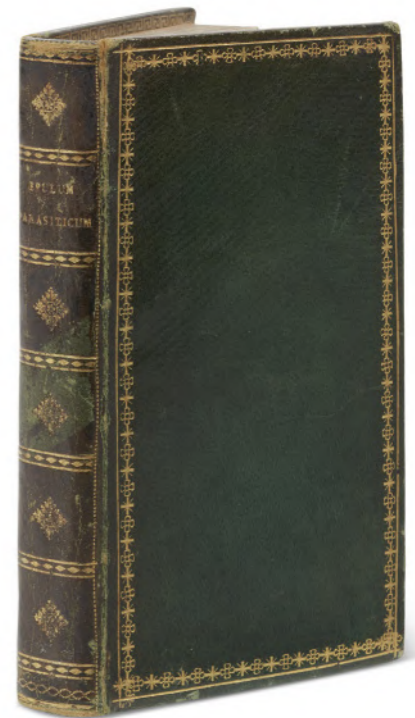
Ménage et autres beaux esprits avaient lancé une cabale contre Pierre de Montmaur (1576-1648), professeur de grec au Collège royal. Le parasite aimait faire bonne chère à la table des Grands, payant son écot en plaisanteries et médisances : "Fournissez les viandes et le vin, disait-il, je fournirai le sel". Le recueil s'ouvre avec *Macrini parasitogrammatici*, c'est-à-dire *La Journée de Montmaur* par Charles Feramus. Le spirituel Ménage a composé la *Vita Gargillii* ou *Vie du parasite Montmaur*, sous le pseudonyme de Marcus Licinius ; il le métamorphose en perroquet dans le texte suivant : *Garagillii Macronis parasitosophistæ*. Le poète Jean-François Sarasin n'est pas en reste : *G. Orbilius musca, sive bellum parasiticum*, sous le pseudonyme d'Atticus secundus. Le *Funus parasiticum* ou *L'enterrement parasitique* est de Nicolas Rigault. Guez de Balzac se mêla au concert avec son fameux *Barbon*, charge contre les pédants (pp. 223-315), souvent réimprimé. Vicaire, 332 ; Tchemerzine I, p. 366 pour *Le Barbon* (collation erronée).

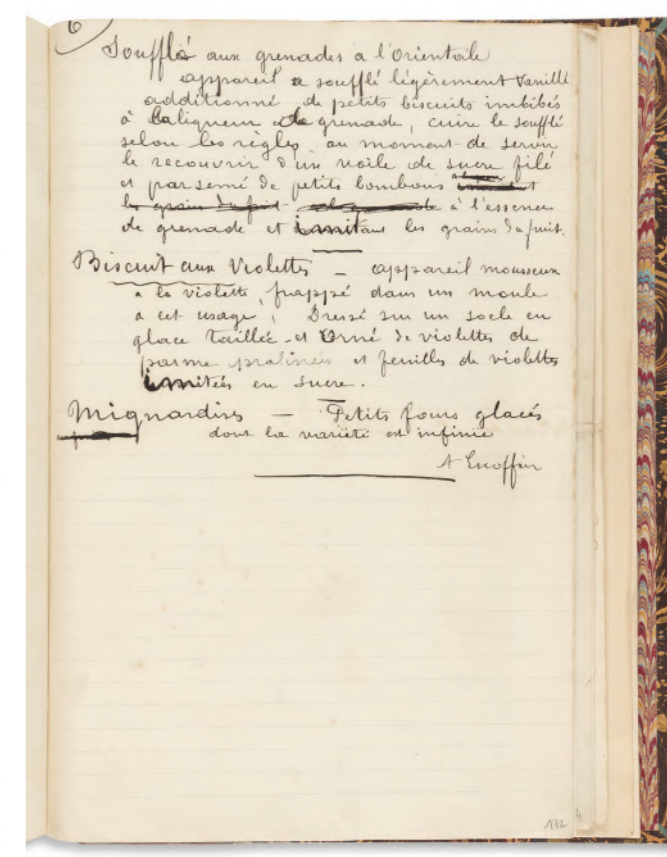
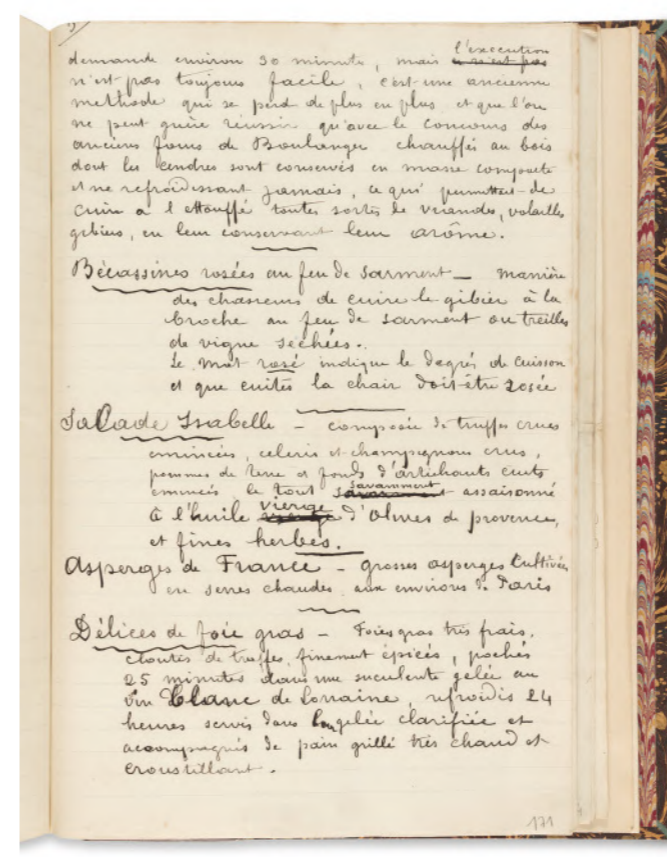
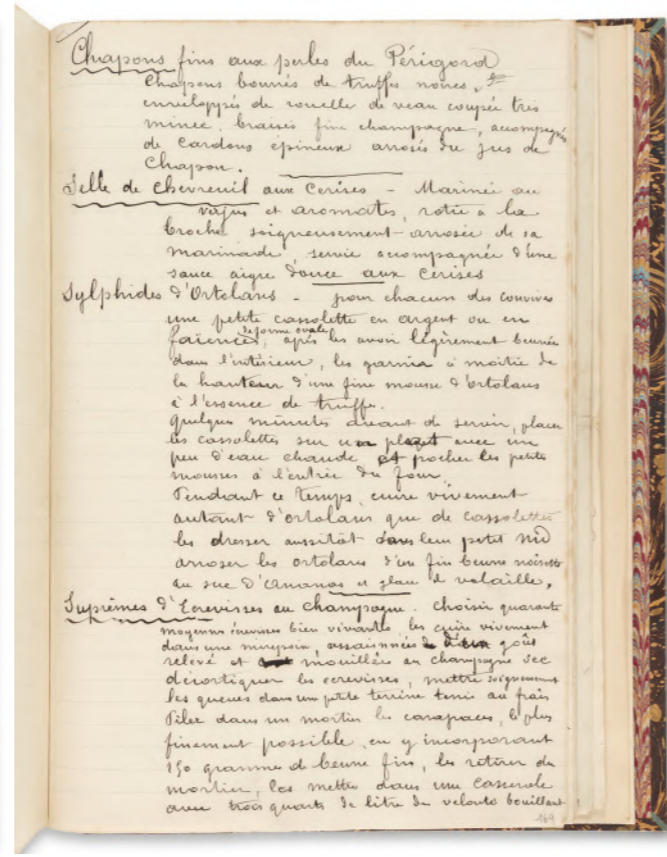
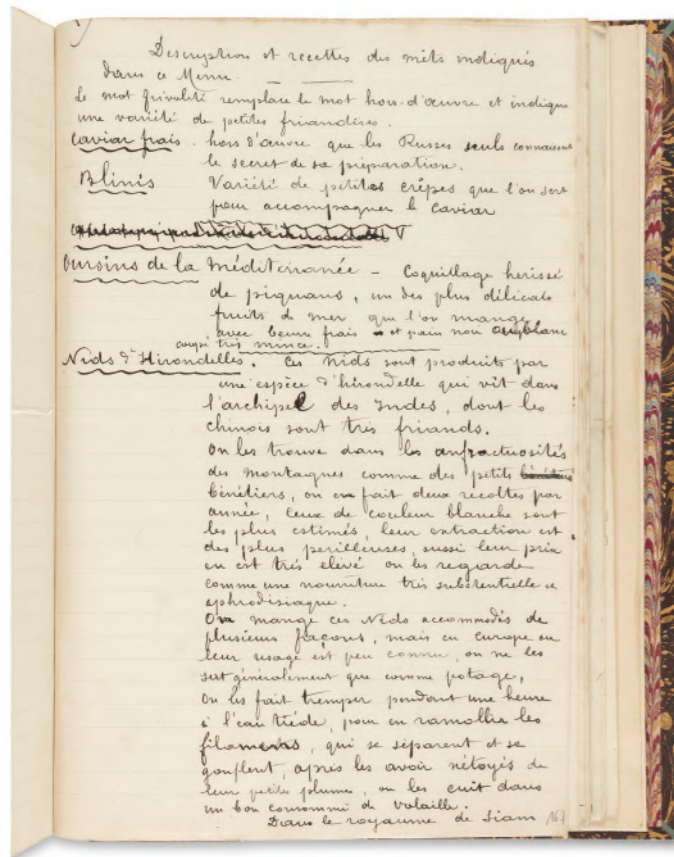
Petit in-12 (136 x 78 mm). Illustré d'un frontispice gravé et de 5 figures à pleine page gravées en taille-douce (*infimes rousseurs éparses, cahiers c et O brunis*). Reliure Directoire : maroquin vert, filet et chaînette dorés encadrant les plats, dos lisse orné de fleurons et roulettes dorés, filet doré sur les coupes, bordure intérieure ornée d'une grecque dorée, filet sur les coupes, tranches dorées (*dos passé, charnières et coiffes frottées, charnière supérieure fendue en tête d'ouvrage*).

First and unique edition, this copy in a fine binding from Directoire period.

€600-800

US\$650-860
£540-710





98

[ESCOFFIER, Auguste (1846-1935)].

Manuscrit de la 2e édition du Guide Culinaire, écrite en collaboration avec Emile Fétu (alors Chef au Langham-Hôtel) de Septembre 1905 à Janvier 1906. Remis à la Composition en février 1906. Sans lieu ni date [1905-1906].

Superbe document de travail : le manuscrit préparatoire à la deuxième édition du Guide culinaire, pierre angulaire de la cuisine traditionnelle française, avec un menu autographe d'Auguste Escoffier, et les recettes pour le réaliser.

Bible de la cuisine française, le Guide culinaire paraît pour la première fois chez Flammarion en 1903. Il est l'œuvre d'Auguste Escoffier avec la collaboration de Philéas Gilbert et Émile Fétu. Né à Villeneuve-Loubet en 1846, Escoffier entre à 13 ans dans les cuisines du restaurant de son oncle, à Nice. Malgré l'ouverture de son propre restaurant, les grandes maisons le sollicitent ; il travaille à Monaco, à Paris, à Londres, etc., pour le Ritz et le Savoy notamment. Outre l'invention de nombreuses recettes, il est à l'origine d'innovations et de modernisations importantes. On lui doit par exemple l'organisation des cuisines en brigades, dans une optique d'efficacité et de rationalisation des tâches. Son Guide culinaire, qui compte des milliers de recettes de plats, sauces, entremets, rôtis, potages, et desserts, connaît un tel succès qu'une deuxième édition avantageusement augmentée est bientôt mise en chantier.

... Je n'ai pas voulu en faire un ouvrage luxueux, mais un compagnon de tous les instants, sans cesse à portée de la main, et dont les avis éclairés seront précieux toujours...

On relève dans le manuscrit l'intervention de trois mains différentes : la main principale, responsable de la copie intégrale du texte, ainsi que de la plupart des béquets, à l'encre brune ; la main de l'éditeur ou d'un de ses employés, au crayon, avec des indications typographiques (notamment corps et caractères à employer en fonction des passages) ainsi que le nom des typographes et le nombre de lignes composées par chacun ; enfin, celle d'Auguste Escoffier lui-même, à la fin du cinquième volume (7 pages autographes, ff. 166-172). Le cuisinier y détaille un menu, depuis les « frivolités » (« le mot frivolité remplace le mot hors-d'œuvre et indique une variété de petites friandises ») jusqu'aux desserts, mignardises et grandes liqueurs, avant d'en donner les « Description et recettes » sur les six pages suivantes.

Le manuscrit, visiblement mis au propre en vue de la composition (soulignement des titres en bleu ou rouge, commentaires au crayon, etc.), n'en est pas moins abondamment travaillé sur le fond. Il est enrichi de 181 béquets de taille diverses, dont 134 manuscrits et 47 imprimés, apportant précisions, corrections et ajouts. Si la plupart de ces béquets sont de la même main que l'ensemble du volume, une dizaine d'entre eux sont d'un quatrième auteur. Le titre du manuscrit, qui porte la signature de Philéas Gilbert, l'un des principaux collaborateurs d'Escoffier, a été calligraphié postérieurement au verso d'un menu du paquebot Lutétia de 1926.

Manuscrit de 981 pages recto seul, montées sur onglets et reliées en 5 volumes in-folio (315 x 196 mm) de respectivement 197, 199, 198, 198 et 189 pages. Encre noire sur papier ligné. Reliure de la première moitié du XXe siècle : demi-chagrin brun, dos à nerfs (quelques frottements).

Complete manuscript of the second edition of Escoffier's Guide culinaire. A working manuscript of almost 1000 pages, including 7 autograph pages by Escoffier. (5)

€15,000-20,000

US\$17,000-21,000
£14,000-18,000



99

[L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE].

L'Escole parfaite des officiers de bouche. Paris : Jean Ribou, 1666.

Le manuel du XVII^e siècle le plus exhaustif sur la cuisine et les arts de la table.

Deuxième édition, illustrée de 42 bois gravés représentant l'art de trancher et le décorum de la table. La compilation de l'auteur anonyme, taxé de plagiat par des esprits chagrins, n'est jamais qu'une entreprise éditoriale répondant à point nommé aux vœux d'un lectorat plutôt alléché à l'idée d'obtenir la substance de six traités en un seul volume. Sa fortune est attestée par quinze éditions données jusqu'en 1742. Une place signalée revient à l'orientation nouvelle de la civilité et des manières à table. Elles sont incarnées par le maître d'hôtel, l'écuyer tranchant et le sommelier officiant auprès de "gens de qualité", à la fine pointe d'une mode lancée à la cour.

Le *Vray maistre d'hostel*, le *Sommelier royal* et le *Confiturier de la cour* sont issus du *Maistre d'hotel* (1659) ; le *Pastissier royal* cite des passages entiers du *Pastissier françois* ; le *Cuisinier royal* emprunte à Pierre de Lune et à des recettes du siècle passé ; l'art de l'écuyer tranchant reprend en partie le texte et les figures copiées chez Vontet ; dissection du chapon à l'italienne, de la longe de veau, du gigot, du poisson, etc. Vicaire, 339 (sans mention de la date de l'édition, le présent exemplaire est le seul cité) ; Oberlé, *Fastes*, 88 (pour l'édition de 1676, attribution erronée de l'ouvrage à Massialot, soit une œuvre "anthume", Massialot n'étant pas encore né) ; *Livres en bouche*, 140 ; Notaker, 625.3 ; Wheaton, pp. 187-188 ; Riffaud, *Le Libraire de Molière*, n° 62.



In-12 (147 x 86 mm). Illustré de 42 bois gravés, en-têtes, lettrines et culs-de-lampe (exemplaire probablement lavé, dernier cahier brun). Reliure signée Hardy : maroquin vert, dos à nerfs orné aux petits fers, triple filet doré encadrant les plats, double filet sur les coupes, dentelle intérieure dorée, gardes de papier marbré, tranches dorées sur marbrure. Sous emboîtage moderne. *Provenance* : Joseph Renard (cat. I, 1881, n° 374, où l'exemplaire est décrit par erreur comme étant en maroquin rouge).

[On joint, du même :] *L'École parfaite des officiers de bouche... Neuvième édition.* Paris : chez la veuve de Pierre Ribou, 1729.

In-12 (160 x 92 mm). 18 bois gravés dans le texte, 4 planches dépliantes représentant des plans de table (salissures et tâches, mouillures brunes marginales à de nombreux cahiers, particulièrement prononcées en fin de volume). Reliure de l'époque : veau marbré, dos à nerfs, caissons ornés, tranches jaspées (restaurations aux coiffes, coins et charnières, frottements et craquelures). Vicaire, 341.

A fine copy of the most extensive 17th century cooking book, together with a copy of the ninth edition (1729). (2)

€4,000-6,000

US\$4,300-6,400
£3,600-5,300

100

ESTIENNE, Charles.

L'Agriculture et Maison rustique. Paris : Jaques du Puis, 1564.

Édition originale : première encyclopédie agricole et rurale française.

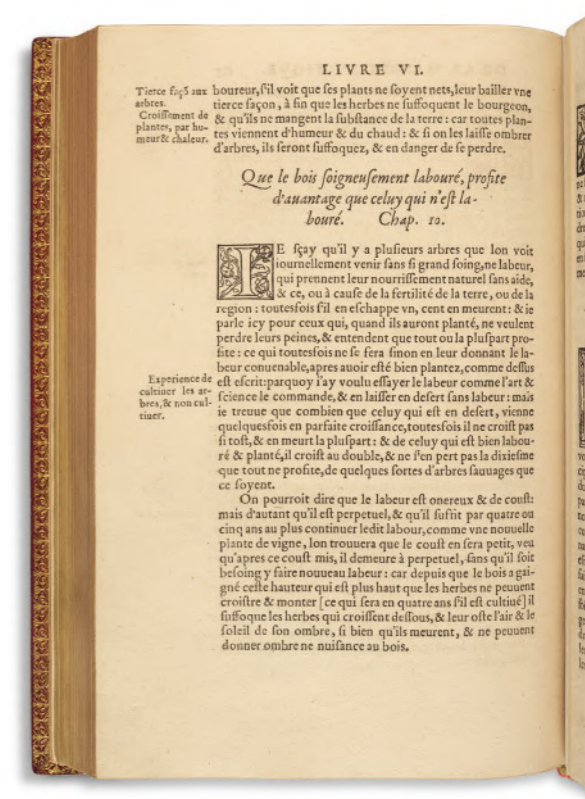
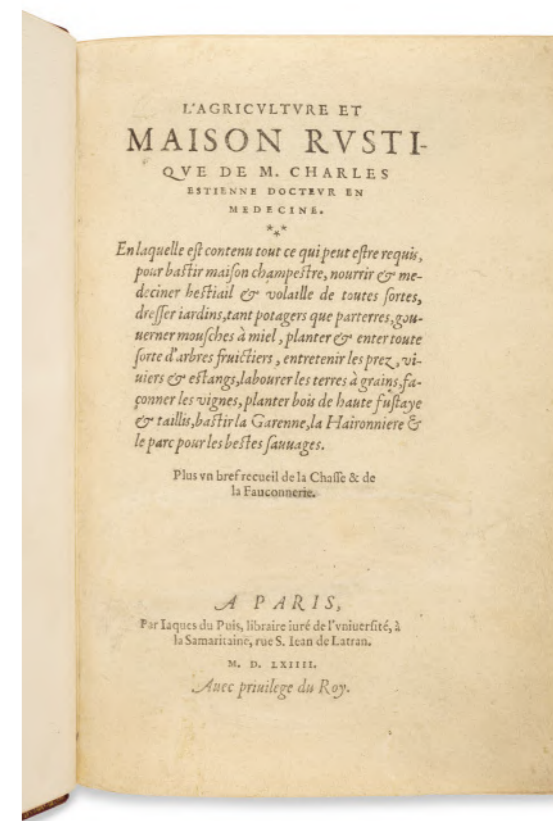
Destiné à une fortune immense jusqu'au XIX^e siècle, l'ouvrage marque une date – bien qu'il ait été quelque peu occulté par le magistral traité d'Olivier de Serres (1600). Il a été traduit en italien dès 1581, en allemand en 1592 et en anglais en 1606. Le premier livre porte sur l'aménagement et l'administration de la propriété d'un gentilhomme campagnard ; les fermes, les dépendances, la basse-cour. Quant à l'élevage de la *dinde*, si l'auteur relève que sa chair est délicate, il note : "Celuy qui nous apporta cest oyseau en France, soit que nous l'appelons coq, ou paon d'Inde, nous a plustost enrichy de gueule, que de profit, car c'est un droit coffre à avoine, un gouffre de mangeaille..." (f. 18). Le second livre concerne le jardin potager, les légumes, les herbes et les fleurs. Le troisième traite du verger, soins des arbres, fruits confits, cidre. Le quart livre s'occupe des prairies, des étangs et viviers. Le sixième livre est consacré aux bois et à la chasse. Le cinquième porte sur les cultures céréalières et consacre 29 pages à la viticulture et au vin. Estienne fait preuve de connaissances techniques "modernes", approfondies en France comme en Italie. Médecin de renom, humaniste et philologue, Charles Estienne (1504-1564) est le fils du fondateur de la dynastie des libraires. Imprimeur du roi, il avait accepté pour son malheur la direction de la maison d'édition. L'année même de la parution de son *opus magnum*, il s'éteignit misérablement au Châtelet où ses créanciers l'avaient fait incarcérer. Publié par son gendre, Jean Liébault, savant médecin et agronome, leurs deux noms ne seront associés qu'à partir de l'édition de 1567. Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, 149 ; Vicaire, 345 ; *Livres en bouche*, 42 ; Simon, *Bibliotheca gastronomica*, 610 ; Notaker, 610 ; Renouard, *Annales de l'imprimerie des Estienne* 1843, pp. 106-107 pour le *Praedium rusticum* (1554) : "Souche, ou plutôt embryon de la volumineuse *Maison Rustique*." ; Thiébaud, col. 338 et suivantes, consacre une quinzaine de colonnes aux éditions anciennes.

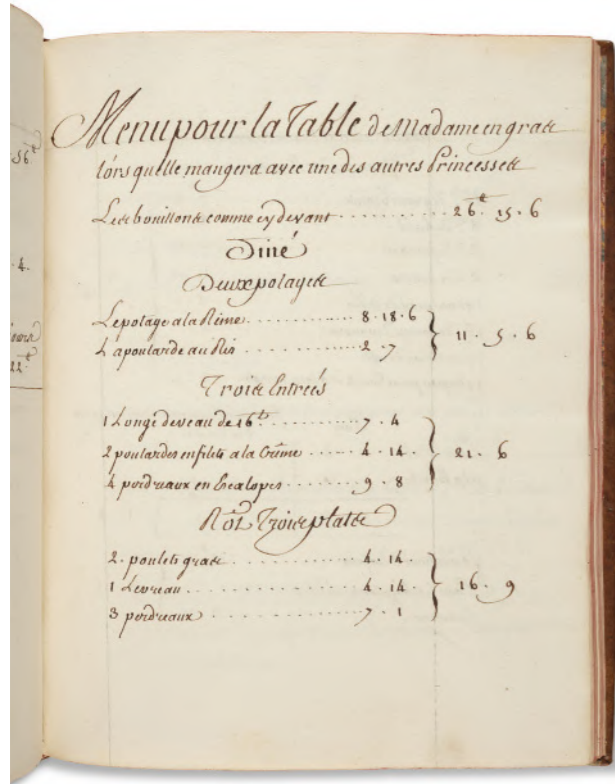
In-4 (211 x 133 mm). (*Titre restauré.*) Reliure du XIX^e siècle signée Veuve Pouillet : maroquin rouge, dos à nerfs orné aux petits fers, triple filet doré encadrant les plats, double filet doré sur les coupes, dentelle intérieure dorée, tranches dorées (charnières frottées, charnière supérieure fendue en tête et en pied). *Provenance* : Kilian Fritsch (ex-libris ; cat. 1993, n° 56).

First edition of the first French rural encyclopedia.

€4,000-6,000

US\$4,300-6,400
£3,600-5,300





101

[ÉTAT ET MENU GÉNÉRAL DE LA DÉPENSE].

État et menu général de la dépense ordinaire de la maison de Madame Adélaïde. Versailles : 1er janvier 1761.

Livre de service manuscrit, d'une calligraphie soignée, à l'usage de la maison de Mesdames de France et plus particulièrement de Madame Adélaïde.

Quatrième fille de Louis XV et de Marie Leczinska, Marie-Adélaïde de France, ou Madame (Versailles 1732-Trieste 1800), résidait à Versailles et s'y tenait non seulement dans la froideur de l'étiquette, mais dans le culte du rang où la Providence l'avait placée. Ses appartements situés au rez-de-chaussée dépassaient en richesse tout ce que le château offrait de plus somptueux. Intelligente, de caractère enjoué, polyglotte, elle s'intéressait aux mathématiques, pratiquant plusieurs instruments : clavecin, violon, cor. Beaumarchais lui apprit à jouer de la harpe. Son père qui appréciait son activité débordante l'avait affublée du sobriquet de "Madame Torchon" ou "Loque". Protectrice du parti dévot, elle fut mêlée aux intrigues de la cour contre Voltaire, Choiseul, Mesdames de Pompadour et du Barry. Nommée *Madame* jusqu'à l'avènement de Louis XVI, elle se retira alors au château de Bellevue à Meudon, en compagnie de ses sœurs Victoire et Sophie. En 1791, elle émigra et se réfugia en Italie.

Train de maison et menus constitués pour Madame et les princesses en vue de l'année 1761.

Le document règle l'étiquette et le cérémonial observés à Versailles. Dépenses et menus sont minutieusement détaillés et chiffrés ; y sont portés pour l'année, les salaires des dames d'honneur, dames d'atours, écuyer, garçons de chambre, chapelain, huissier, chirurgiens, le prix du bois de chauffe, des bougies (blanches ou jaunes) et des épices. Les dames d'honneur, comme la maréchale de Duras et la duchesse de Beauvilliers, reçoivent 600 livres par mois. Apparaissent ainsi une centaine de noms de courtisans, serveurs et nourrices du premier cercle princier.

Les aliments attribués à Madame et à ses sœurs, Victoire, Sophie et Louise, sont expressément désignés.

On y découvre que le vin est réservé aux officiers et serveurs, "attendu que les Princesses ne boivent pas de vin".
 Menu de la table de Mesdames de France lorsqu'elles mangeront ensemble : trois grands bouillons (à base de chapons vieux, bœuf, veau et mouton), trois potages, cinq entrées (longe de veau, poulardes en filets à la crème, perdreaux en escalopes, casserolle de ris, pigeons de volière), 4 rôts (poulets, levreau, perdreau, cerelles), viandes de bouillons (grosse viande, lard, jambon, ris de veau, crêtes, beurre, œufs, chapon pour tourte et blanc manger).

Menu pour la table de Madame en gras lorsqu'elle mangera avec une des autres princesses : trois grands bouillons, deux potages, trois entrées, trois plats de rôts, deux salades et trois entremets.

Menu pour la table de Mesdames les jours maigres lorsqu'elles mangeront toutes ensemble : les grands bouillons comme aux jours gras, trois potages (sole, carpe), cinq entrées (barbuë, saumon, vive, soles, truite), quatre plats de rôts. On trouve aussi un *Manoir des gateaux* qui se distribuent la veille des rois, comprenant une liste de 42 personnes parmi lesquelles figurent les princesses (Mesdames, Victoire, Sophie et Louise), des dames de compagnie (les duchesses de Brissac et de Beauvilliers, les dames de L'Hopital, de "Castres", de Vilguier, de Gouy, de Montbarre, de Bassompierre et de Lostanger et des "nourrices" (Magault, Gamart Goubet, Gautier de Montgival, Dubuisson, Naudion Lemoine, Meunier, Tarte, Hebert, Bordier, Delafosse, Moreau de Chantelou...).

État du vin excellent qui se distribue la veille des rois et de carême prenant. Cet état comprend le maître d'hôtel servant, le contrôleur d'office, le commis au contrôle général, le gobelet, la bouche, la fourrière, les Suisses du corps, l'apothicaire et le concierge. Distribution de l'hipocras qui se fournit la veille des rois et le jour de carême prenant : 188 bouteilles pour les deux jours.

Distribution que l'on doit faire aux 4 festes annuelles de Pâques, Pentecôte, Toussaint et Noël aux garçons de la chambre (pains, vin de table, gibiers et lard) et aux Suisses de corps (pains, vin de commun, veau, mouton et lard).
 État du pain et du vin qui se distribuent à chacune des festes de Saint Louis et Saint Martin : au gobelet, à la bouche, au sabotier, à la fourrière au lavandier, aux garçons de la chambre, à l'apothicaire et aux Suisses du corps.

La plus gracieuse des trois sœurs était Madame Victoire, représentée en Diane par Nattier, le sein nu. Tout Paris jasait sur la gourmandise de la belle indolente. On rapporte que les cuisiniers se livraient à des tours de force pour esquisser les privations en temps de carême ou pendant les "jours maigres" qui représentaient près de 150 jours dans l'année.

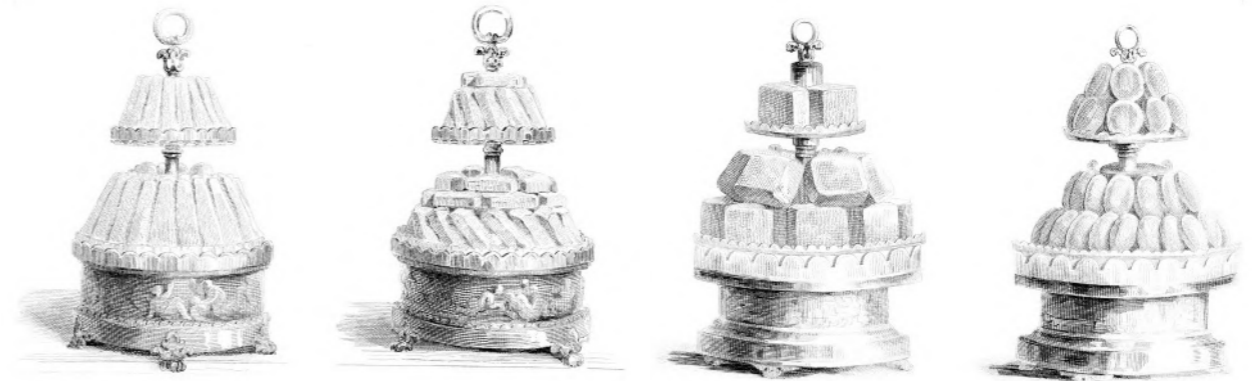
L'exécution de ce type de reliure classique était généralement confiée à *Fournier* qui tenait boutique à Versailles, dans le vestibule du château et suivait la cour dans ses déplacements. (Quentin-Bauchart, *Les Femmes bibliophiles* II, 1886, pp. 126-127.)

In-4 (230 x 180 mm) de 54 ff. Manuscrit sur papier fort, transcrite sur l'original portant : "fait à Versailles le 1er janvier 1761, signé Louis Joseph de Bourbon, et plus bas pour Monseigneur Félix". Reliure de l'époque : veau moucheté, titre doré sur le premier plat (*État de Madame. Année 1761*), dos à quatre nerfs orné de fleurons dorés, roulette dorée sur les coupes, gardes de papier marbré, tranches rouges.

An interesting manuscript, well-preserved in its contemporary calf binding, documenting the spending, in matters of food and drinks especially, of the estate of Mesdames de France and especially of Madame Adélaïde, the fourth daughter of Louis XV and Marie Leczinska.

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
 £5,400-7,100



102

ÉTIENNE.

Traité de l'office. Paris : Mlle Laignier, 1845 et Dépôt de la Collection d'Antonin Carême, 1846.

Ce traité pour être complet doit indiquer tout ce qui est du ressort de l'office dans une grande maison. [...] mais c'est surtout le dessert qui réclame les soins les plus intelligents, les ressources les plus variées ; une élégance à-la-fois facile et sévère, une habileté enfin consommée, qui, là, doit paraître dans les moindres détails... (t.II, *Réflexions générales*)

Édition originale très rare : « l'un des traités les plus complets de la cuisine au XIX^e siècle » (Oberlé).

Ancien officier de l'ambassade d'Angleterre, Étienne est, au moment de la publication de son ouvrage, chargé du service de la table de la princesse russe Catherine Bagration, à Paris. Dans sa préface, il regrette la déchéance de l'office, qui « a eu ses moments de splendeur » : « Cependant la réunion du beau et du grand dans toutes les parties du service, est bien préférable, et c'est en cela qu'excellait madame la princesse de Bagration. Les dispositions d'une fête sollicitaient toute la délicatesse de son goût, tous ses souvenirs ; elle passait des plus gracieux détails aux moindres... ». Étienne livre ici, dans son ouvrage paru en livraisons à partir de 1844 (ce qui explique une collation particulière, chaque partie ayant une pagination séparée), un véritable manuel dans lequel il aborde la manière de préparer, dresser et servir les hors-d'œuvre, les compotes, le raffinage du sucre et les petits fours, les conserves, les fruits confits, les glaces et les bonbons, ainsi que le café, le chocolat et le thé. Exemplaire enrichi d'un frontispice dépliant (*Table à thé de Madame la Duchesse d'Orléans*) et d'une planche hors-texte (*Le Marchand de Marrons*) dans le premier volume, tous deux issus des *Classiques de la table*. Bitting 147-148 (note) ; Cagle, 187 (le seul à donner une collation détaillée) ; Oberlé, *Fastes*, 208 (note) ; Vicaire, 347 (sans collation ni mention des planches).

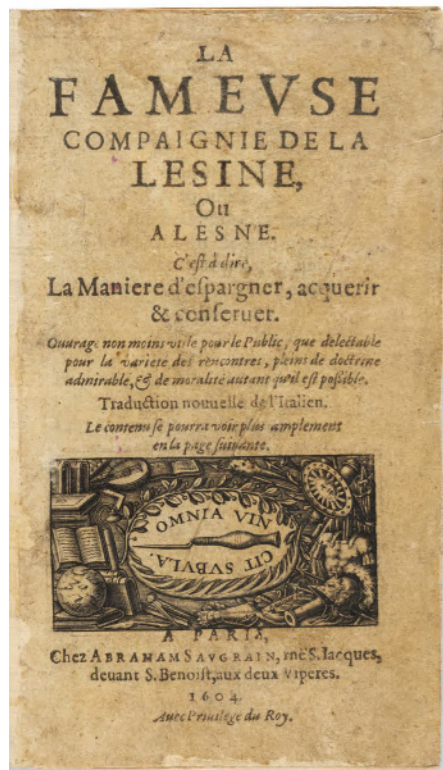
2 tomes en un volume in-8 (209 x 124 mm). Illustré d'un frontispice dépliant gravé sur acier d'après Chenavard, et de 7 planches hors-texte (*quelques rousseurs ; manque 2 ff. de supplément : Deuxième supplément aux hors-d'œuvre et Supplément aux petits fours*). Reliure de l'époque : demi-chagrin noir à coins et filets dorés, dos à nerfs ornés, cachet du papetier-releur Charles Petit (*petits frottements, 2 coins émoussés*).

Very rare first edition of one of the most comprehensive treatises on cooking of the 19th century (according to Oberlé).

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
 £900-1,300





103

103

[La FAMEUSE COMPAGNIE DE LA LESINE].

La Fameuse Compagnie de la Lesine, ou Alesne. C'est-à-dire la Manière d'espargner, acquerir et conseruer... Paris : Abraham Saugrain, 1604. [Relié à la suite:] *Continuation des canons et statuts de la Fameuse Compagnie...* – *Nouvelle consulte des femmes. Pour estre admises en la Comfrairie de la Lesine...* – *Notables advertissemens aux confreres...* Même lieu, même date.

Édition originale des traductions françaises des célèbres facéties italiennes raillant la frugalité.

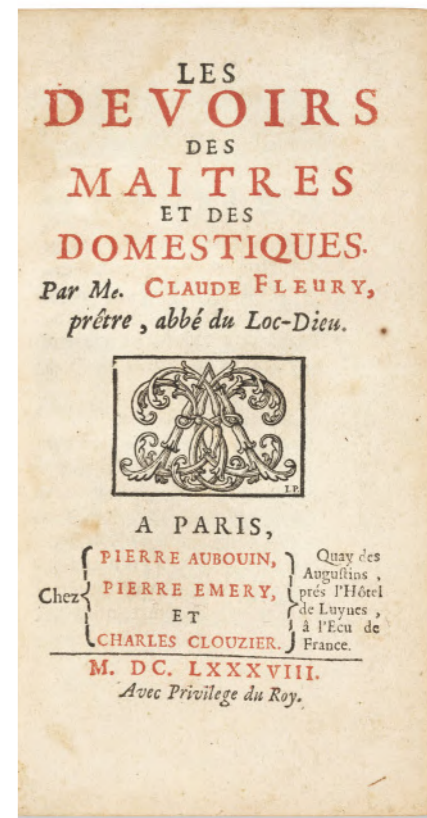
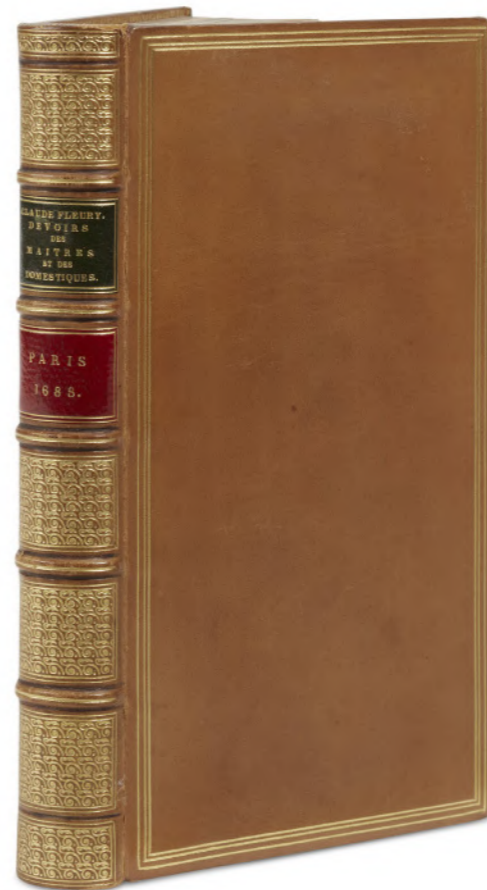
On ignore l'auteur de cet ouvrage, qui a parfois été attribué à Francesco Maria Vialardi, Tommaso Buoni ou Pietro Strozzi. Oberlé en souligne l'importance : « Ce livre intéresse au plus haut point la gastronomie, l'art de la table, les femmes et les mœurs en général. [...] Toutes ces dissertations, révélatrices des mœurs du temps, n'ont qu'un seul propos : épargner ». La *Continuation*, la *Nouvelle consulte* et les *Notables avertissements* ont tous une page de titre séparée, mais des signatures et une pagination continues. Oberlé *Fastes*, 367 (pour l'édition de 1618) ; Vicaire, 196 ; Barbier, II, 427 ; Gay, II, 230.

4 ouvrages en un volume in-12 (139 x 80 mm). (Fameuse Compagnie : page de titre restaurée, manque angulaire au f. L6. Manque f. T6 (blanc). Trou angulaire aux 5 derniers feuillets du volume.) Reliure du XIX^e siècle : demi-veau blond à coins, dos à nerfs orné, pièce de titre de maroquin rouge, tranches peigne (trou de ver à un mors, menus frottements).

First edition of the French translation of this Italian facetious work, bound together with its Continuation.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



105

FLEURY, Claude (1640-1723).

Les Devoirs des maîtres et des domestiques. Paris : Pierre Aubouin, Pierre Emery et Charles Clouzier, 1688.

Édition originale de ce traité sur la tenue d'une maison aristocratique au XVII^e siècle.

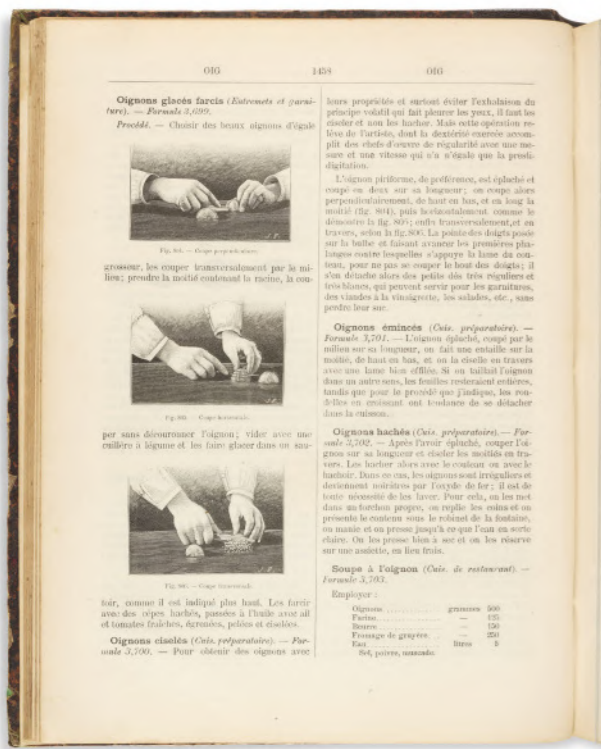
L'auteur, précepteur des princes de Conti, donne aux maîtres de maison des conseils pour recruter et gérer leur personnel. Ainsi suggère-t-il que "les gages ou la récompense soient un peu au dessous de ce qu'on veut qu'ils aient effectivement, afin de donner lieu à quelque gratification extraordinaire, qui les excite à bien servir". Plus loin il écrit, à propos des officiers de cuisine : "l'officier ne doit point se croire permis de donner des collations de ce qu'il a en garde, et de donner à des gens de dehors des confitures, des pâtés, des conserves, des liqueurs, ou choses semblables, sous prétexte qu'elles se font dans son office". De même, avoir la garde du vin du maître n'autorise pas à en boire, "beaucoup moins d'en donner à d'autres".

In-12 (158 x 86 mm). Vignette de titre. Reliure du XIX^e siècle : veau blond, triple filet doré en encadrement, dos à nerfs avec les saisons ornés à la grotesque, dentelle intérieure dorée, tranches dorées. Une note au crayon attribue la reliure à Belz-Niédrée, relieurs-doreurs associés entre 1860 et 1880. Provenance : Pierre de Saint Victor (ex-libris).

Very scarce first edition of this very popular treatise on the duties of servants, and advice towards their masters.

€300-500

US\$330-540
£270-450



100

104

FAVRE, Joseph (1844-1903).

Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Plus de 3 500 recettes ; Près de 5 000 articles ; Près de 800 figures dans le texte... Paris : chez tous les libraires, Librairie-imprimerie des Halles, sans date [1894].

Édition originale : ouvrage classique pour tous les publics, du cuisinier de métier à la mère de famille, offrant près de 6000 recettes et 1000 illustrations dans le texte.

Vaste encyclopédie culinaire publiée d'abord en livraisons mensuelles avant de paraître en volumes à partir de 1889, avec une préface de Charles Monselet. L'ouvrage a été rédigé sous les auspices de l'Académie culinaire de France, fondée par le Valaisan Joseph Favre (1849-1903), ancien chef des maisons Riche et Chevet. Vicaire, 356 ; Cagle, 189 ; Oberlé *Fastes*, 258 (« La plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée ») ; *La Bibliothèque idéale*, 1992, p. 878 (« *Le Littre* des cuisiniers »).

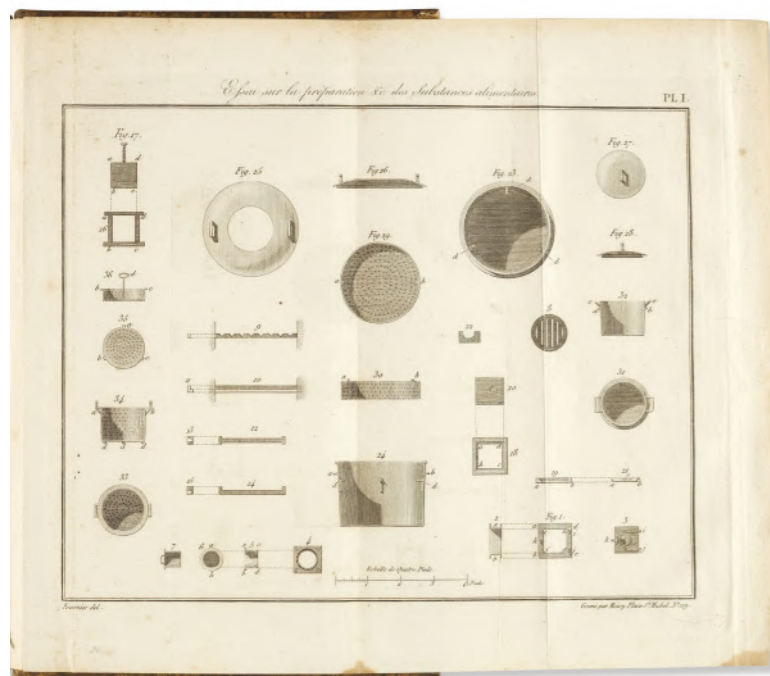
4 volumes in-4 (283 x 210 mm). Reliure de l'époque : demi-chagrin brun, dos à nerfs ornés de fleurons dorés (frottements).

First edition, comprising around 6000 recipes and 1000 illustrations. (4)

€600-800

US\$650-860
£540-710

101



106

106

FOURNIER, J.B. & Louis-Sébastien LE NORMAND (1757-1837).

Essai sur la préparation, la conservation, la désinfection des substances alimentaires et sur la construction des fourneaux économiques. Paris : chez l'auteur, Delaunay, Redon, Guilleminet, 1818.

Édition originale : fameux traité de cuisine économique, contenant la première recette de la bouillabaisse.

Cette importante monographie sur la cuisine de ménage est destinée à améliorer l'alimentation des classes populaires. L'auteur, architecte et pyrotechnicien toulonnais, entend rassembler "des moyens économiques qu'on peut aisément mettre en usage pour se procurer une nourriture saine, appétissante et substantielle". La première partie livre des recettes de "soupes économiques", la deuxième de la construction de fourneaux. C'est dans cet ouvrage qu'apparaît pour la première fois la recette de la bouillabaisse, alors appelée "bouille-baisse" (p. 410) : "Il n'est pas rare, à Marseille ou à Toulon, de voir une famille de sept à huit personnes prendre un bon repas moyennant une modique dépense de deux centimes et demi (...) par tête". Oberlé, *Fastes*, 191 ; Bitting, 164.

In-8 (195 x 120 mm). Illustré de 3 planches dépliantes gravées par Moisy d'après les dessins de Fournier (*tâches et piqûres éparses, légère mouillure au coin inférieur affectant les derniers cahiers*). Reliure de l'époque : cartonnage raciné, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre noire, tête noire, tranches jaunes mouchetées de bleu.

Rare first edition of this treatise on economic dishes, comprising the first mention of Marseille's famous fish stew "la bouillabaisse".

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



107

107

GACON-DUFOUR, Marie Armande Jeanne (1753-1835).

Manuel de la ménagère, à la ville et à la campagne, et de la femme de basse-cour... Paris : Buisson, an XIII (1805).

Édition originale : exemplaire conservé tel que paru, broché.

Membre de plusieurs sociétés savantes d'agriculture, Marie Armande Gacon-Dufour fournit notamment à la *Bibliothèque physico-économique* plusieurs mémoires sur l'économie rurale et domestique. Elle est également l'auteur de nombreux ouvrages (romans ou manuels) dans lesquels elle se prononce en faveur de l'éducation des femmes. Ce *Manuel de la ménagère*, composé de 36 lettres fictivement adressées à « une Dame qui avait une Propriété à la Campagne, qui s'y était retirée, et qui voulait la faire valoir », couvre divers sujets, notamment « la conservation du Lait, la meilleure manière de faire le Beurre, les Fromages, [...] la cuisine de la Ferme pour tous les mois de l'année, la Cave, la Conservation des Vins, le Fruitier... » (*Préface*). Vicair, 379.

2 volumes in-12 (180 x 108 mm). Illustré d'un portrait-frontispice et d'une planche dépliant gravés en taille-douce (t. I : ff. M5 et M8 tachés ; t. II : mouillure angulaire en pied des cahiers P à Y et atteignant la planche). Broché, pièces de titre de papier (*lacunaires*), chemise de demi-marquin bleu nuit et étui (*brochure du premier volume partiellement fendue*).

First edition. In original wrappers, as issued.

€500-700

US\$540-750
£450-620



108

GALLAIS, Auguste (1797-18..).

Monographie du cacao ou Manuel de l'amateur de chocolat. Paris : Debaube et Gallais, 1827.

Édition originale de cet ouvrage de référence sur le cacao, complet de la planche représentant une cabosse.

L'ouvrage retrace l'histoire du cacao, avant de détailler la culture, la récolte, le commerce et la fabrication du cacao. Pharmacien et chocolatier, Auguste Gallais était le neveu et l'associé de Sulpice Debaube, fabricant de chocolat du roi. En 1820, il parcourut l'Amérique afin d'établir une cartographie des plantations de cacaoyers. La maison de chocolats Debaube et Gallais, créée en 1817, existe toujours aujourd'hui. Vicair, 382 ; Bitting, 175 ; Cagle, 199.

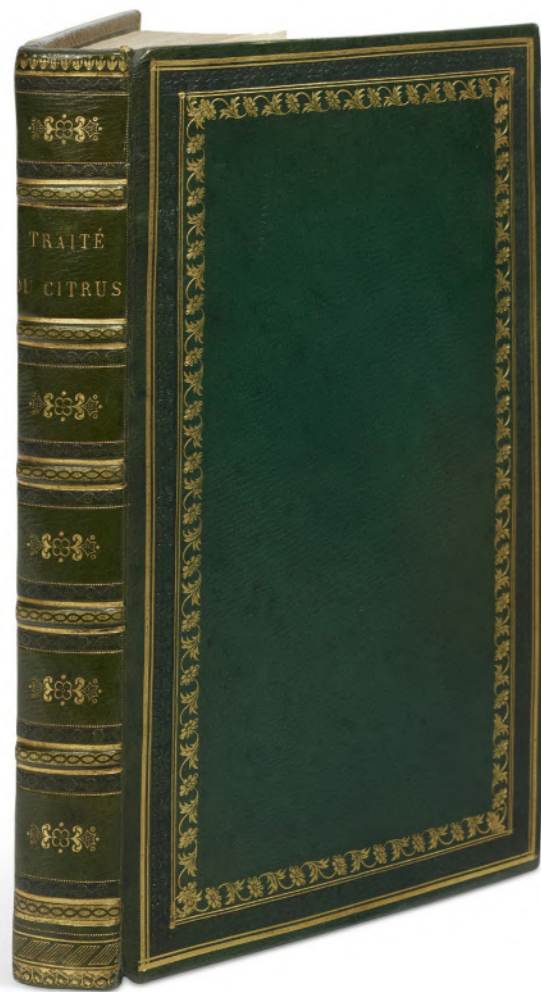
In-8 (200 x 122 mm). Illustré de 3 lithographies : une carte dépliant des "Contrées équinoxiales de l'Amérique pour servir à l'histoire du cacao", une planche dépliant représentant le fruit du cacao et une planche montrant les différentes espèces de cacao. En-têtes et culs-de-lampe gravés (*piqûres et tâches éparses*). Reliure de l'époque : demi-basane bleue, dos lisse orné de filets, roulettes et fleurons dorés, tranches marbrées (*coiffes et mors abîmés, mors supérieur légèrement fendu*).

First edition of this monography on cocoa, this copy in a period binding.

€600-800

US\$650-860
£540-710





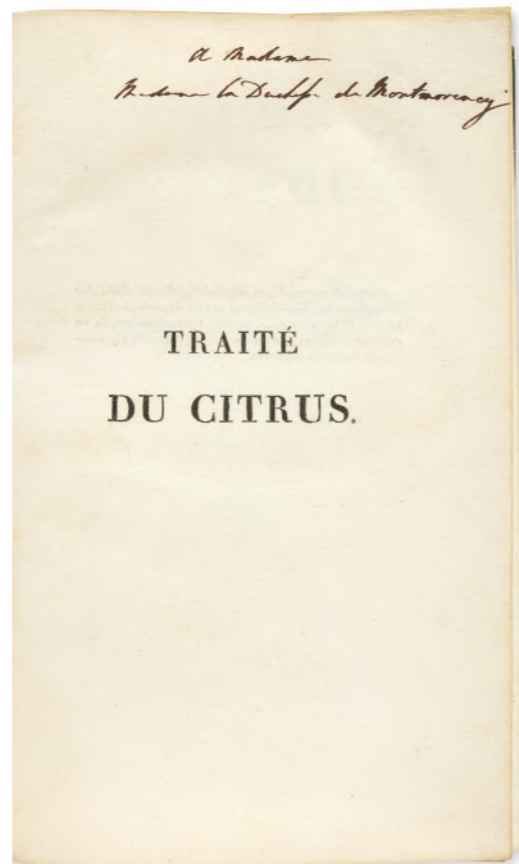
109

GALLESIO, Giorgio (1772-1839).

Traité du Citrus. Paris : Louis Fantin, 1811.

Magnifique exemplaire en maroquin décoré de l'époque.

Première et unique édition. Exemplaire de première émission : l'ouvrage fut remis en vente en 1829. Les deux tableaux synoptiques, repliés, présentent le genre Citrus de façon claire et originale. Passionné d'arboriculture qu'il pratiquait dans son domaine de la côte ligure, Giorgio Gallesio (1772-1839) est l'auteur de la *Pomona italiana*, chef-d'œuvre de l'illustration botanique. Il est en outre considéré comme le père de la génétique des agrumes. Il se livrait à la sélection des espèces et ses expériences furent saluées par Charles Darwin. Le traité renferme aussi une étude historique très documentée où il retrace les étapes de l'introduction des agrumes depuis l'Asie. Ex-dono autographe de l'auteur : "A Madame, Madame la Duchesse de Montmorency", probablement adressé à Hortense de Montmorency (1774-1858), fille du duc de Luynes, qui avait épousé son cousin Mathieu, ministre des Affaires étrangères de Louis XVIII. À son retour d'exil, après la Révolution, elle s'établit au château de Courtaulin, un ancien domaine familial dans le pays Dunois, à la limite du Perche. Orangers et citronniers agrémentaient le parc, abrités pendant l'hiver dans une orangerie, comme à Versailles. Bing, 12408 ; Raphael, *An Oak Spring Pomona*, 1990, n° 74 : "A translation of the first chapters of the *Traité du Citrus* into Italian was published in 1816 as *Teoria della riproduzione vegetale*." ; Bogaert-Damin, *Livres de fruits du XVI^e au XX^e siècle*, 1992, n° 56.

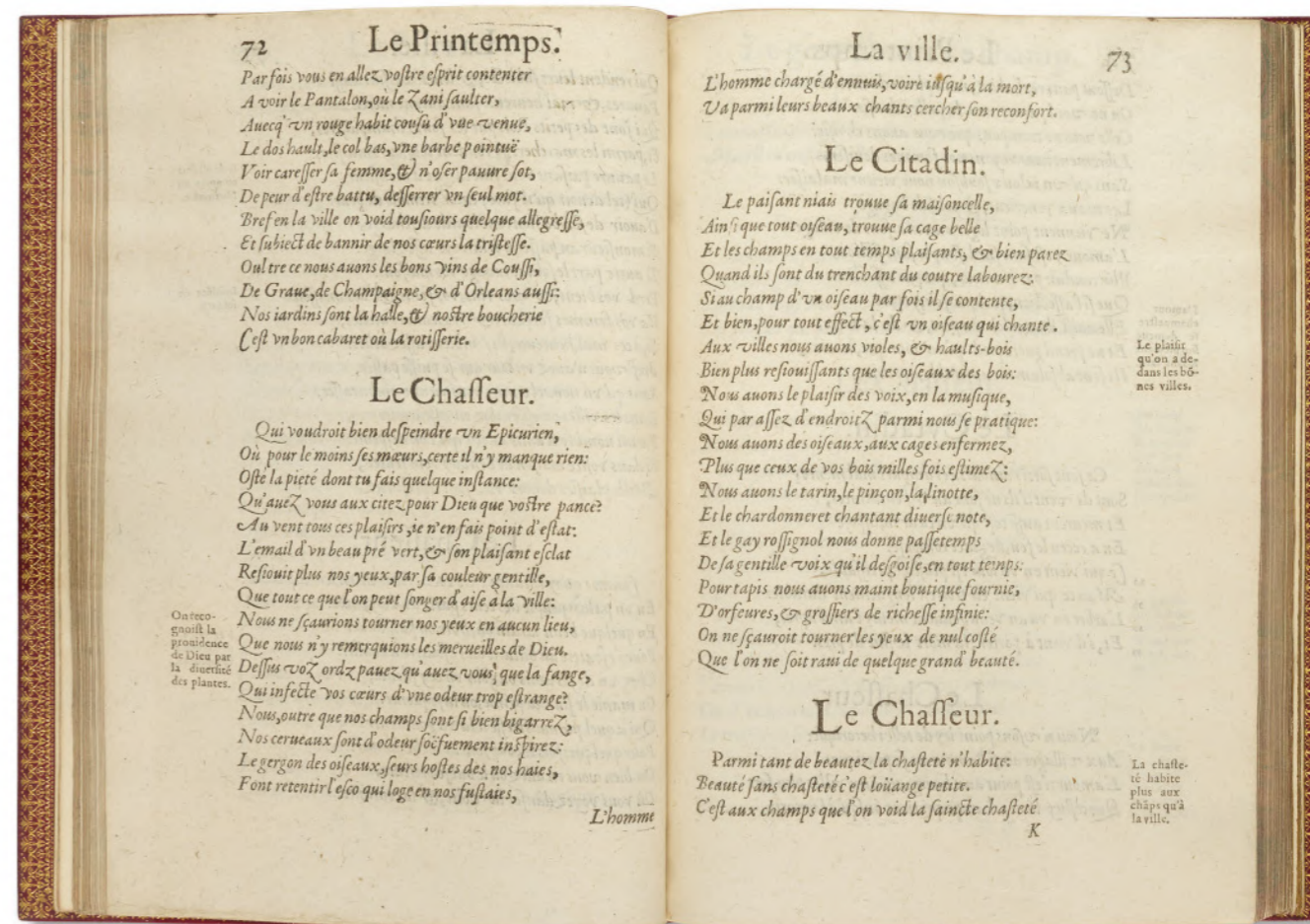


In-8 (200 x 120 mm). Illustré de 2 planches hors texte repliées (*très légères déchirures en marge aux feuillets 62, 63 et 171*). Reliure dans le goût de Simier : maroquin vert, large encadrement floral, doré et à froid, encadrant les plats, dos à nerfs orné, filet doré sur les coupes, dentelle intérieure, tranches dorées. *Provenance* : Hortense de Montmorency (ex-dono autographe de l'auteur) ; Bauffremont-Courtenay (ex-libris armorié).

First and unique edition of this treatise on citrus, this copy finely bound in green morocco.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



110

GAUCHET, Claude (1540-circa 1620).

Le Plaisir des champs : divisé en quatre livres selon les quatre saisons de l'année. Paris : Abel L'Angelier, 1604.

Un recueil poétique de la Renaissance consacré à la vie rurale et la chasse : bel exemplaire en maroquin de Trautz-Bauzonnet.

Seconde édition, en partie originale. Elle est dédiée à Hercule de Rohan, grand-veneur de France. Aussi rare que l'édition originale de 1583, elle a été amplement augmentée, déduction faite de passages scabreux et d'allusions aux événements politiques de l'époque. Le regretté Genevois Jean-Paul Barbier-Mueller (1930-2016) se désolait que sa *Bibliothèque poétique* ne comportât aucune des deux éditions, alors que sa collection gravitait autour de la Pléiade dont Claude Gauchet fut un satellite. Poète et aumônier des derniers Valois et de Henri IV, Claude Gauchet vivait à la Cour et dans son prieuré rural ; il chante la vie rustique dans ce petit traité d'économie rurale versifié où la chasse tient une part prépondérante. Rahir, *Bibliothèque de l'amateur* p. 437 ; Simon, *Bibliotheca gastronomica*, n° 736 ; Balsamo & Simonin, *Abel L'Angelier*, 2002, n° 398 ; Thiébaud, 447 ; Barbier-Mueller, *Dictionnaire des poètes français de la seconde moitié du XVI^e siècle* III, 2016, pp. 372-386 ; Oberlé, *Fritsch*, 515 (pour la réédition de 1879).

In-4 (225 x 155 mm). (*Infimes tâches éparses.*) Reliure signée Trautz-Bauzonnet : maroquin rouge, dos à nerfs finement orné à petits fers, triple filet doré encadrant les plats, dentelle intérieure, tranches dorées. *Provenance* : Henri Gallice (1854-1930), propriétaire de la maison de champagne Perrier-Jouët (ex-libris) ; Marcel Jeanson (1885-1942) qui fit l'acquisition de la collection cynégétique de Henri Gallice (Cat. I, Monte-Carlo, 1987, n° 258).

Second edition, this copy finely bound in red morocco by Trautz-Bauzonnet.

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600



111

[GAUCHEREL, Léon (1816-1886)].

La Société du dîner des cinquante. 1862-1905. Paris : s.n., 1905.

Histoire d'une société gastronomique par l'image : édition originale.

Léon Gaucherel, graveur et membre fondateur de la société, réalisa de nombreuses illustrations pour les convocations mensuelles des cinquante gourmets. L'ouvrage contient également trois chansons culinaires, dont *La chanson des pommiers* de Georges Lafenestre, ainsi qu'une liste chronologique des sociétaires. L'exemplaire nominatif d'Albert Ballu, architecte admis dans la Société en décembre 1885.

In-4 (347 x 273 mm). Illustré de 30 planches gravées. Exemplaire grand de marges. Reliure de l'époque : demi-marroquin rouge à coins, double-filet doré, dos à nerfs titré or, tête dorée, non rogné (charnières et coins frottés, plats légèrement tachés).

First edition of this richly illustrated album documenting the history of a gourmet society.

€200-300

US\$220-320
£180-270



112

112

GENLIS, Stéphanie-Félicité du Crest, comtesse de (1746-1830).

Manuel de la jeune femme. Guide complet de la Maîtresse de maison. Paris : Charles Béchét, s.d. [c. 1829].

L'ouvrage a pour objet "l'instruction des jeunes femmes de ménage", c'est-à-dire les jeunes épouses. Plus de la moitié du volume est consacrée à la cuisine, autant l'art de cuisiner, avec des conseils de découpe, des recettes, les ustensiles indispensables, que la pièce elle-même, avec des conseils d'éclairage et d'entretien. L'ouvrage comporte également des conseils pour aider les ménagères à se fournir en denrées et accessoires divers, donnant les noms et adresses des meilleurs boulangers, épiciers, charcutiers, chocolatiers, fleuristes, chapeliers, tailleurs de Paris, "lieu de l'Europe où se trouvent les approvisionnements de la meilleure qualité".

In-16 (136 x 86 mm). Illustré d'un frontispice, une vignette de titre et une planche hors-texte, l'ensemble gravé sur cuivre par Rouargue. Les feuillets illustrés sont imprimés sur papier plus épais (*rousseurs dans l'ensemble du volume, quelques feuillets un peu plus courts de marge extérieure, quelques mouillures marginales*). Reliure signée Ateliers Laurenchet : demi-veau vert à coins, dos à nerfs orné.

An interesting account on the way 19th century newly-wed women were expected to behave with their husband and children, and how they should manage their household.

€200-300

US\$220-320
£180-270



113

113

GEOFFROY, Étienne-Louis (1725-1810).

Hygiène, sive Ars sanitatem conservandi. Poema. Paris : Cavalier, 1771.

Les préceptes de diététique en vers d'un pharmacien poète ; exemplaire de la bibliothèque de Talleyrand. Édition originale.

Pharmacien et entomologiste, Étienne-Louis Geoffroy aborde les propriétés nutritives des aliments et de la boisson. Il prône la modération, tant dans les quantités de nourriture servies que dans la consommation d'alcool, et met en garde contre certains aliments tels que les herbes aromatiques, les poissons des marais et les gâteaux à base de miel. Les autres chapitres traitent notamment de l'air, du mouvement et du sommeil. On a relié à la suite l'édition originale de la traduction en français des poèmes latins. Vicaire, 399 ; Bitting, 179.

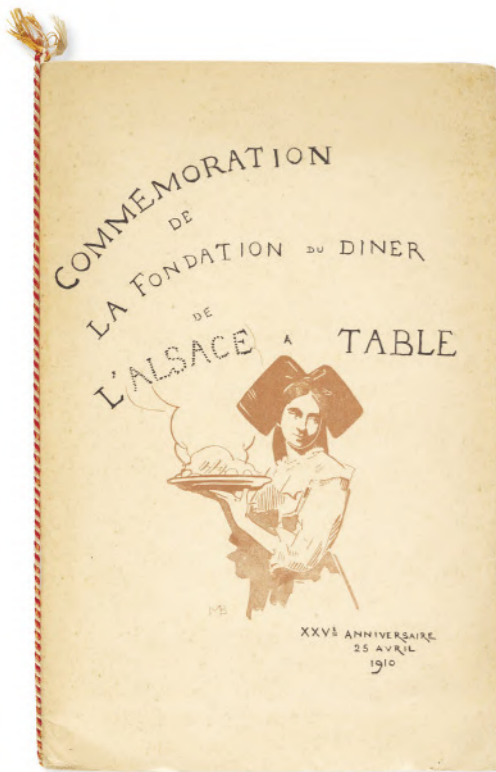
In-8 (197 x 122 mm). Illustré d'en-têtes et culs-de-lampe gravés (*tâches et piqûres éparées*). Reliure de l'époque : veau marbré, dos à nerfs orné de filets et petits fers dorés, pièce de titre en maroquin rouge, tranches marbrées. Provenance : bibliothèque du château de Valençay (ex-libris).

[Relié avec, du même :] *L'hygiène, ou l'art de conserver la santé. Poème latin.* Paris : Cavalier, 1774. Première traduction française, établie sur l'édition originale en latin de 1771. Vicaire, 399.

First edition of one of the first medical poetry works printed in France, this copy in a contemporary calf binding.

€600-800

US\$650-860
£540-710



114

114

GÉRARD, Charles (1814-1877).

L'Ancienne Alsace à table. Colmar : Decker, 1862.

Rare édition originale de cet ouvrage retraçant l'histoire gastronomique de l'Alsace.

Worldcat, le SUDOC et le CCFR ne recensent que 5 exemplaires en institutions publiques (BnF, Institut de France, Bibliothèque Nationale Universitaire de Strasbourg, BM Lyon, British Library). Outre l'évocation des *pains d'épices, foie-gras, choucroute* et autres *schnitzen*, l'ouvrage regorge d'anecdotes historiques et gastronomiques : "Napoléon Ier et les poissons de Strasbourg", "Complainte sur le sort des anciens dindons", "Influence d'une carpe du Rhin sur un financier de l'école de Fouquet"... Très documenté, le livre fournit également de précieux renseignements sur les usages à table, la vaisselle, la décoration, les ablutions, les "dictons malséants" ou encore la "collation in extremis des criminels de Strasbourg". Né en 1814, Charles Gérard fut avocat et sous-préfet puis député. Il publia plusieurs ouvrages liés à l'Alsace. Vicaire, 400-401 ; Maggs, 503 ; Oberlé, 515.

In-8 (232 x 150 mm). (*Piqûres et rousseurs éparses.*) Reliure de l'époque : demi-veau rouge estampé à froid, dos à nerfs orné de filets et fers à froid, roulette dorée (*reliure frottée*). Provenance : Meisens (?) (ex-libris manuscrit sur la dernière page).

[On joint :] *Commemoration de la fondation de l'Alsace à table.* S.l.n.n. : 1910. Brochure commémorative donnée à l'occasion du dîner célébrant le vingt-cinquième anniversaire de l'"Alsace à table". Tirage limité à 350 exemplaires, celui-ci portant le n° 176. Illustrée d'une carte à double-page, 2 photographies contrecollées. Sous couverture illustrée (*couverture brunie, piquée*).

First edition of this work retracing Alsatian gastronomical history.

(2)

€400-600

US\$430-640
£360-530

The Tre Trattati is certainly the most important work on carving to have been produced in the 17th century. Almost all other works to appear on the subject, in various languages, were, for the most part, slavish copies of it.

- Westbury.

115

GIEGHER, Mattia, né Mathias JÄGER (circa 1589-1632).

Li tre trattati... Nel primo si mostra con filitaà grande il modo di piegare ogni sorte di panni lini, cioè, saluette, e toualie, e d'apparecchiare una tavola... Nel secondo, intitolato lo Scalco... Nel terzo, detto il Trinciante... Padoue : Paolo Frambotto, 1639.

Exemplaire complet, en cartonnage du temps de la première édition collective réunissant les trois manuels classiques de Mattia Giegher, "la source commune de tout l'art de trancher européen des XVII^e et XVIII^e siècles" (*Livres en bouche*).

En 1621 et 1623, Giegher, écuyer tranchant à Padoue, publie tour à tour son traité sur la découpe (*Il Trinciante*) et son manuel culinaire (*lo Scalco*). Les deux ouvrages sont réunis en 1639 dans une édition collective à laquelle l'éditeur Paolo Frambotto, qui avait acquis les plaques gravées à la mort de Giegher, ajoute un troisième traité, consacré au pliage du linge de table et des serviettes et jusqu'alors inédit (*Trattato dell piegature*). Cette édition collective est novatrice à plus d'un titre : c'est d'abord le premier ouvrage de ce type à représenter les mains de l'écuyer tranchant, son outil principal en somme. Le choix d'un format oblong va lui aussi faire date et sera privilégié par de nombreux auteurs, à la suite de Giegher. « De manière directe ou indirecte, la publication de 1639 eut un retentissement considérable. *Il Trinciante* tout particulièrement fit l'objet de très nombreux plagiat et ses planches servirent de modèle aussi bien aux ouvrages de même sujet publiés en France à partir du milieu du XVII^e siècle qu'à ceux qui se multiplièrent alors en Allemagne » (*Livres en bouche*).

Livres en bouche, 142 ; Westbury, pp. 114-115 : "Each copy I have seen has been put together differently by the binder, but the sum total adds up to the same" ; Vicaire, 402-403 : "Les trois traités de Giegher sont fort rares ; on les trouve assez difficilement complets" ; Krohn, Deborah L. "Carving and Folding by the Book in Early Modern Europe." *Journal of Early Modern History*, vol. 24, n° 1, Janvier 2020, pp. 17-40.

In-4 oblong (160 x 220 mm). Illustré d'un portrait de l'auteur et de 48 planches gravées sur cuivre, dont 2 dépliantes (*discrètes restaurations au verso des planches dépliantes, quelques légères salissures et rousseurs*). Cartonnage d'attente souple de l'époque (*garde inférieure renouvelée, quelques accrocs et réparations*). Sur le contreplat, mention manuscrite du XVII^e siècle : « Vedi Biblioteca di Milano », suivi de références bibliographiques. Emboîtement moderne.

A highly attractive copy of this illustrated gathering of three treatises on table service and food carving by Giegher, including the very first work on the art of folding table linen. These plates have been copied in many subsequent cookbooks. The present copy is in its original condition : complete, with full margins, in its original carta rustica.

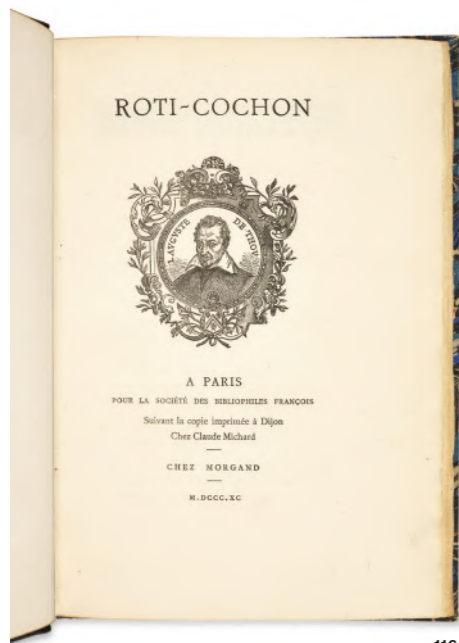
€4,000-6,000

US\$4,300-6,400
£3,600-5,300



115





116

116

[GIRAULT, Simon].

Roti-Cochon. Paris : pour la Société des Bibliophiles français, 1890.

Luxeuse réimpression en fac-similé de deux plaquettes dijonnaises de la fin du XVII^e siècle.

Le *Roti-Cochon*, livre pédagogique en forme d'abécédaire et illustré de gravures sur bois, est une méthode d'apprentissage de la lecture, dont tous les exemples sont empruntés au vocabulaire de la cuisine et de la gourmandise. Publié chez Claude Michard, à Dijon, de même que la *Civilité puérile et morale* qui lui fait suite ici, ce curieux ouvrage n'est connu que par l'exemplaire conservé à la bibliothèque de l' Arsenal et suscita l'intérêt des bibliographes qui le découvrirent. Préface de Georges Vicaire. Bitting, 599 ; Vicaire, 752-758 ; *Livres en bouche*, 93 ; Oberlé, 366 ; D. Courvoisier, « Recherches sur l'origine du Roti Cochon », in *Bulletin du Bibliophile*, 1982, pp. 375-380 : attribution à Simon Girault et repérage des figures gravées remontant à la fin du XVI^e siècle).

In-8 (185 x 130 mm). Tirage à 330 exemplaires, celui-ci le n° 298. Reliure de l'époque : bradel demi-marroquin noir, non rogné. Provenance : Bibliothèque de Barante (ex-libris et cote).

Modern reprint of very high quality, made under the patronage of the Bibliophiles français, of two publications printed in Dijon.

€400-600

US\$430-640
£360-530



LES Gauffres & Bugnets, récréent ceux qui en mangent, parce qu'ils leur semblent être en Carnaval.

110



116

117

GILLIERS, Joseph.

Le Cannaméliste français. Nancy et Lunéville : Cusson et chez l'Auteur, 1751.

Édition originale, richement illustrée, de ce manuel didactique par le Chef d'office du roi Stanislas.

Elle est dédiée au duc de Tenczin Ossolinski, chef du Conseil aulique du roi Stanislas. Exemplaire de première émission. Exécutée par des artistes attachés au roi Stanislas, l'iconographie témoigne du raffinement de la cour lorraine. Une centaine de figures représentent tables dressées, pièces montées, argenterie, moules, verres, gobelets, coupes, cafetières en argent, meubles de service et d'élégants *surtouts* ou *dormants* servant à l'ornementation théâtrale de la table lors des grands services. Le frontispice ainsi que les planches sont gravées par Lotha, d'après les dessins de Jean-Charles François et de Philippe Dupuy, peintre du Roi. Vignette en tête de la dédicace par Colin.

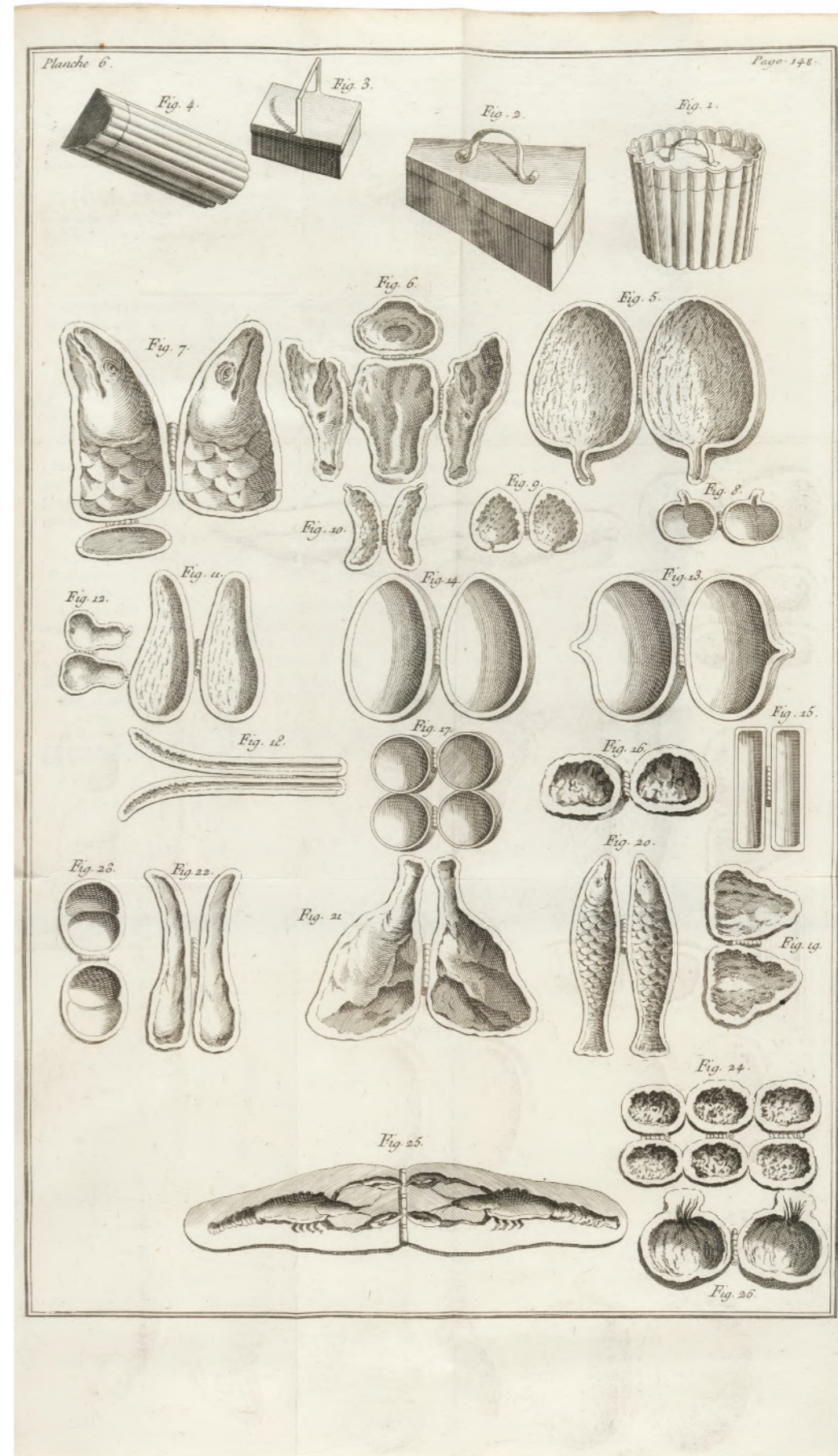
Roi de Pologne et duc de Lorraine, Stanislas Leszcynski (1679-1766), beau-père de Louis XV, ne lésinait pas sur les dépenses de la table qui s'élevaient à vingt mille livres par mois : cinq chefs cuisiniers, rôtisseurs, panetiers, pâtisseries, et un certain Joseph Gilliers, confiseur et distillateur. Parmi les desserts inventés à la cour de Lunéville pour consoler le souverain détrôné, on citera un kouglof un peu sec, imbibé de vin de Malaga : le baba. Le *Cannaméliste* doit son nom à la cannamelle, ou canne à sucre. Les mets sont décrits dans l'ordre méthodique d'un dictionnaire alphabétique, formant un manuel didactique à l'usage des débutants : fruits glacés ou confits à l'eau-de-vie, confitures, bonbons, nougats, liqueurs, biscuits... Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 442 ; Vicaire, 404-406 ; *Livres en bouche*, 211 ; Oberlé, 122 ; Bitting, 184 ; Simon, *Bibliotheca gastronomica*, n° 759 ; Cagle, 214 ; Maggs, 259 ; Cohen, 437 ; *Inventaire du fonds français*, IX, p. 343, n° 226.

In-4 (243 x 190 mm). Illustré d'un titre-frontispice et 13 planches repliées gravées (exemplaire lavé, feuillet k3 restauré, déchirures aux planches 1 et 8, déchirures restaurées aux planches 7, 10 et 13, planche 9 brunie, planche 4 sur un papier plus épais). Reliure signée Janssens : demi-marroquin vert à coins, liseré doré, dos à nerfs orné de filets et petits fers dorés, tranches dorées, étui. Provenance : Emil Baggli (ex-libris).

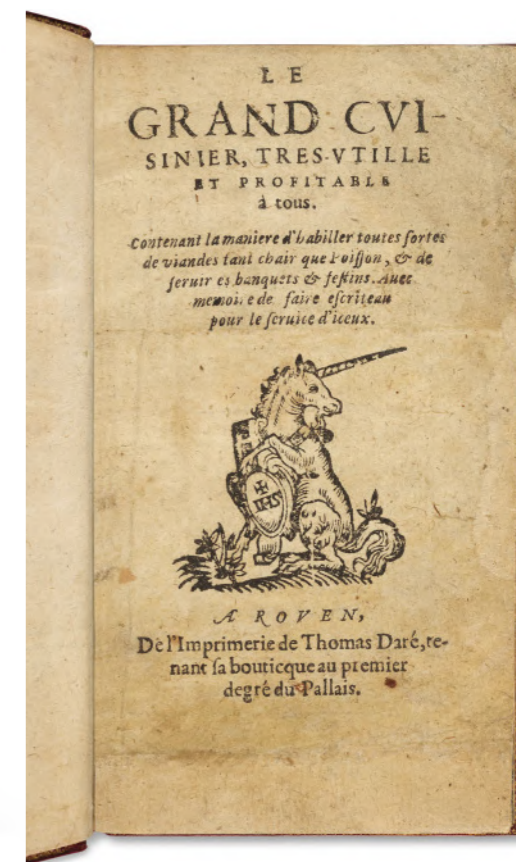
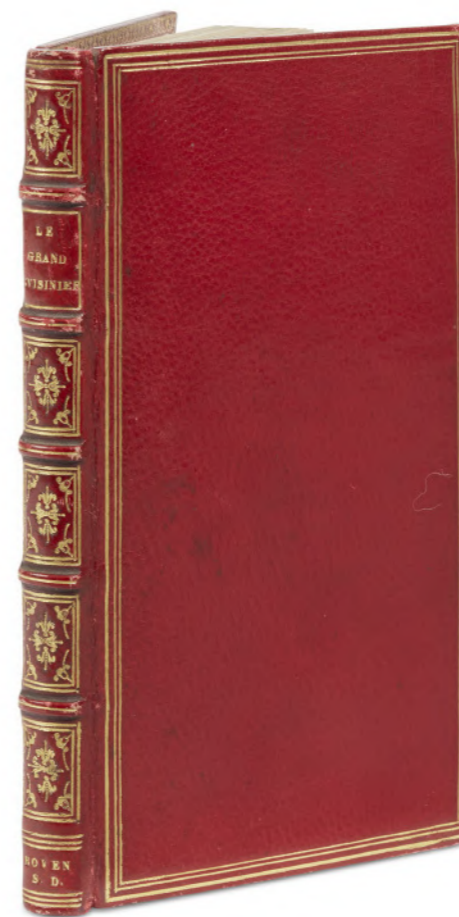
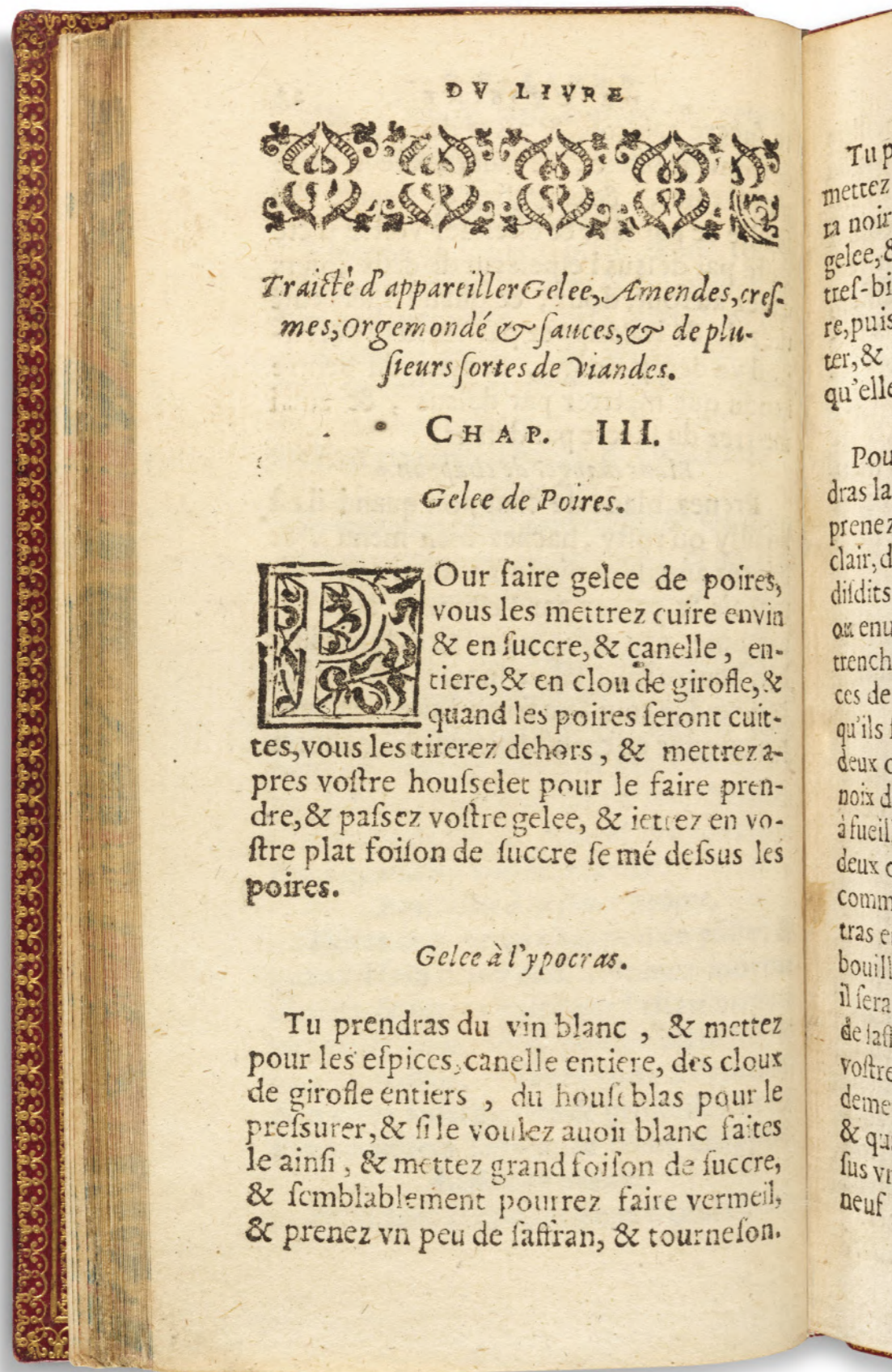
First edition, richly illustrated, of this practical handbook by King Stanislas' chef.

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700



117



118

[LE GRAND CUISINIER].

Le Grand cuisinier, tres-utile et profitable à tous. Rouen : Thomas Daré, s.d. [avant 1618].

L'exemplaire Yemeniz cité par Vicaire, le seul en mains privées.

Rare édition rouennaise du début du XVII^e siècle : seuls deux autres exemplaires sont recensés dans les insitutions publiques (Université de Leeds, Gottfried Wilhelm Leibniz Bibliothek).

La cuisine française de la Renaissance.

Son renouveau se traduit par des réimpressions intitulées *La fleur de toute cuisine*, *Le grand cuisinier* ou autres titres. Autant de recueils issus de la mutation engendrée dans les années 1540 par le *Livre de cuisine tres utile* et ses deux réimpressions lyonnaises (1542 et 1555). "Pratiquement aucun nouveau recueil de recettes ne voit le jour entre la seconde moitié du XVI^e siècle et le début des années 1650" (Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, 2010, p. 97). L'édition rouennaise, imprimée par Thomas I Daré (actif de 1597 à 1618), se présente dans sa forme définitive en six chapitres. La persistance des recettes est manifeste : près de la moitié sont encore reproduites jusqu'en 1682 dans *L'Escole parfaite des officiers de bouche* publiée à Paris. Toutes ces réimpressions ne subsistent que par un ou deux exemplaires et celle-ci ne fait pas exception. Vicaire décrit l'ouvrage de seconde main, d'après le catalogue Yemeniz. Notaker se fonde sur un exemplaire conservé à la bibliothèque de Leeds dont le tirage est différent (incomplet de deux feuillets). De la bibliothèque Nicolas Yemeniz (1783-1871). Vicaire, 230 ; Notaker, *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700*, n° 605.21 ; Lepreux, *Gallia typographica* III, pp. 32 et 122.

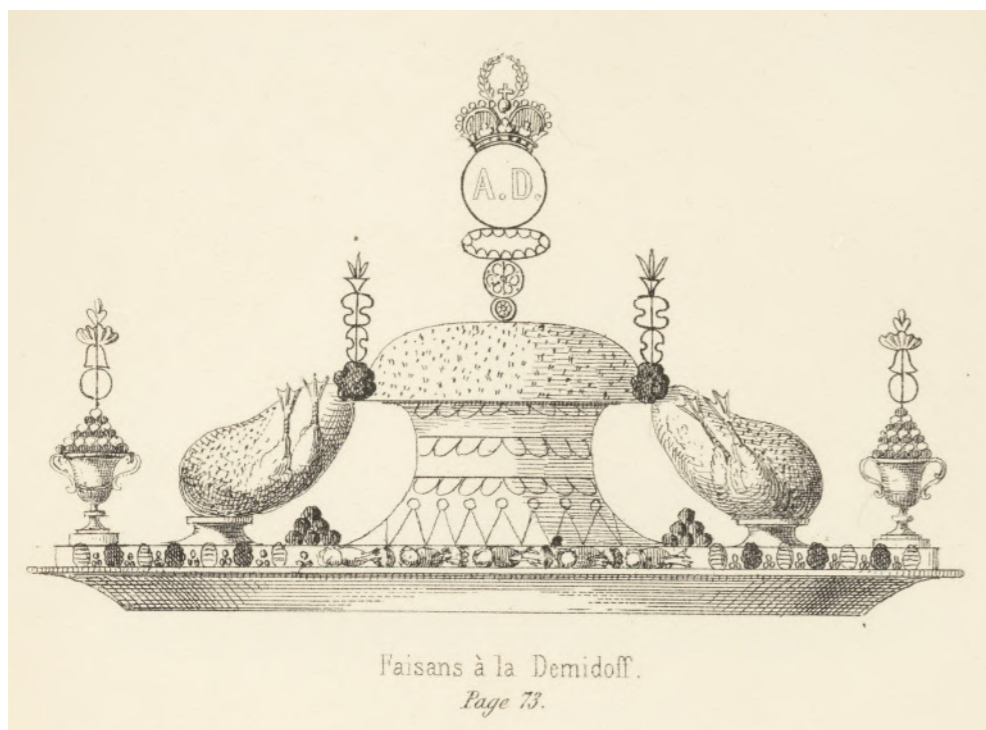
In-12 (139 x 75 mm) de 84 ff. mal chiffrés 82 (*titre très habilement restauré et repris à la plume en partie supérieure, infime déchirure au coin inférieur des feuillets A⁷⁻⁸ et très habilement restaurée au feuillet A⁹*). Reliure signée Closs : maroquin rouge, dos à cinq nerfs orné de petits fers dorés, triple filet doré encadrant les plats, double filet doré sur les coupes, dentelle intérieure dorée, tranches dorées sur marbrures (*très légers accrocs et tâches*).

Provenance : Nicolas Yemeniz (ex-libris, cat. 1867, n° 901) ; Mery de Bellegarde (ex-libris armorié).

Yemeniz copy of this very rare early 17th century edition, printed in Rouen.

€15,000-20,000

US\$17,000-21,000
£14,000-18,000



119

119

GRANDI, Ferdinando (1828-1906).

Les Nouveautés de la gastronomie princière. Paris : Audot – Librairie gastronomique, 1866.

Édition originale.

“Oie à la Don Carlos”, “poulardes au premier soldat de l’indépendance italienne”, “homards à la Borgia”, et, bien entendu, nombre de recettes “à la Demidoff” : chef des cuisines du prince Demidoff, Ferdinando Grandi s’adresse avant tout à ses “confrères de la haute cuisine”. Cagle, 222 ; Vicaire, 421-422.

Grand in-8 (242 x 156 mm). Illustré de 14 planches. Reliure signée J. Faki : demi-marroquin cerise à coins, tête dorée sur témoins, couvertures vertes conservées (*restaurations*).

First edition of this book devoted to princely cuisine, by Prince Anatole Demidoff’s chef.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300

120

GRANDVILLE, Jean-Jacques (1803-1847).

Carte vivante du restaurateur. Sans lieu [Paris] : Aubert, sans date [1831-1832].

Très rare suite complète, en premier tirage, des 12 lithographies gravées par Pannetier d’après des compositions de Grandville, aquarellées et gommées à l’époque.

La France louis-philipparde à table, sous les traits mordants du fameux Grandville, où les scènes de mœurs se déroulent aussi bien dans des gargotes qu’en cabinets particuliers. Le caricaturiste républicain joue non seulement sur le double sens du mot *Restauration*, mais il postule que l’« on est ce que l’on mange », assimilant les convives aux mets qu’ils dégustent. Si bien que ces tableautins doivent s’entendre “cum grano salis”, pimentés en outre de sous-entendus poivrés et de brocards politiques : tels, ce *Cornichon pour deux* (le mari entre sa femme et l’amant) ou *Gras double et poulette* (un curé et sa servante). Oberlé *Fastes*, 510 ; Renonciat, *La Vie et l’œuvre de J.J. Grandville*, p. 290.

Album in-4 (346 x 262 mm). Illustré de 12 planches lithographiées par Pannetier d’après Grandville, aquarellées et gommées, montées sur onglets (*pl. 1 : piqûres marginales; pl. 4 : mouillure angulaire et tâches; pl. 5 et 12 : petites tâches*). Reliure de la seconde moitié du XIX^e siècle : demi-marroquin brun à coins, plats de percaline aubergine, pièce de titre de marroquin avec titre doré sur le premier plat, dos lisse (*menus frottements aux coiffes et coins*).

Rare complete set of 12 hand-coloured lithographs after Grandville.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100





121

[GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent (1758-1837)].

Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère... Paris : Maradan puis Cellot et Chaumerot, an XII (1804)-1812.

Collection complète peu commune : exemplaire en reliure de l'époque.

Chacun des huit volumes comporte un frontispice gravé à l'eau-forte par Maradan, dessiné par Dunant selon les indications de Grimod. Le frontispice de la première année, souvent reproduit, est intitulé *Bibliothèque d'un gourmand du XIX^e siècle* – en guise de livres, les étagères regorgent de victuailles et de flacons.

Les chroniques gastronomiques du piéton de Paris et les arrêts rendus par le "Jury dégustateur".

En tête, le *Calendrier nutritif* consacré aux productions de chaque mois est suivi des *Promenades nutritives*. Étonnante déambulation gourmande à travers les quartiers de Paris, en vue de tester restaurants et fournisseurs sur un ton alerte. Grimod annonce le principe et l'esprit de nos guides étoilés d'aujourd'hui. Grâce à son *Almanach* "la science gastronomique est devenue à la mode", assure-t-il. En outre, il a créé une institution propre à soutenir l'aventure éditoriale et une carrière d'amphitryon à moindre frais. Le Jury dégustateur réunissait une douzaine de "mâchoires respectables qui ont blanchi sous le harnois de la bonne chère"; elles demeurent farouchement anonymes. Les séances hebdomadaires ne duraient pas moins de cinq heures et se tenaient en son hôtel particulier de la place de la Concorde (à l'emplacement actuel de l'ambassade des États-Unis). L'enjeu étant d'expérimenter les innovations des traiteurs parisiens de même que les produits proposés par les fournisseurs à la mode. Autre garantie d'indépendance, les victuailles accédaient par un monte-charge, afin d'écarter toutes oreilles indiscretes, fussent-elles celles des domestiques. La plus belle épitaphe à la gloire de l'entreprise revient à la duchesse d'Abrantès :

Après avoir lu l'almanach de Grimod, je n'avais plus faim; Après avoir lu Brillat-Savarin, je demandais à dîner.

Le succès de l'*Almanach* fut immense, au point de susciter chaque année des réimpressions. Troisième édition du premier volume, et seconde édition pour les volumes II et III. Les volumes IV à VIII n'ont pas été réédités et sont donc ici en édition originale. Vicaire précise bien qu'« une seconde et une troisième édition revue et corrigée ont paru la même année » pour le premier, et qu'il y a eu une seconde édition pour les deux volumes suivants. L'*Almanach des gourmands* a paru chaque année de 1803 à 1812, sauf en 1809, avec un titre général identique et un sous-titre légèrement modifié. Tous les frontispices sont gravés d'après des dessins de Grimod de La Reynière lui-même. Bitting, 201-203; Vicaire, 424-427; *Livres en bouche*, 242; Cagle, 224-231; Monglond III, 109; l'exemplaire de la BnF est incomplet du dernier volume; Oberlé, 134 (avec reproduction des huit frontispices); Grand-Carteret, *Les Almanachs français* 1896, n° 1401 (l'*Almanach* a été traduit en allemand en 1804.)

8 volumes in-12 (131 x 83 mm). Illustré de 8 frontispices. Reliure de l'époque : demi-veau blond à coins, dos lisses ornés, tranches mouchetées bleues (reliures frottées, coins et mors abîmés, dont 3 partiellement fendus). Provenance : William Lygon, comte Beauchamp (1872-1938) homme politique anglais, conseiller privé du roi Edouard VII (ex-libris héraldique gravé); Marcel Kreusch, propriétaire de la Villa Lorraine à Bruxelles, le premier restaurant hors de France qui ait obtenu les 3 macarons Michelin.

Uncommon complete collection, this copy in a half-calf period binding. (8)

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700



121



122

[GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent (1758-1837)].

Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français... Paris : Capelle et Renand, série 1 : Années I-II, janvier 1806-décembre 1807. 8 volumes. [Suivi de :] *L'Épicurien français ou Les Diners du caveau moderne*. Paris : Capelle et Renand puis Poulet et Rosa, série 2 : Années III-X, 1808-1815. 32 volumes.

Précieuse et rarissime collection complète en édition originale. Un des deux exemplaires complets recensés et le seul en mains privées : il est conservé dans une jolie reliure décorée uniforme de l'époque.

Sans jamais être cuisinier, Grimod de la Reynière passait pour l'oracle du discours culinaire à l'époque héroïque où la gastronomie prit vraiment son essor. Non content d'être l'auteur de l'*Almanach des gourmands* (1803-1810) et du *Manuel des Amphitryons* (1808), c'est par ce mensuel qu'il a donné toute sa mesure. Il en est le rédacteur principal. Édité sous l'Empire pendant dix années consécutives, l'incomparable périodique marque par son ampleur et la richesse des informations une date dans l'histoire du goût et de l'alimentation. Le comité de rédaction se réunissait chaque mois au *Rocher de Cancale* pour rendre compte et débattre des nouvelles inventions gourmandes de Paris et de la province. Le *Journal* contient : littérature gourmande, petits contes, anecdotes et historiettes se rapportant à la table, recettes, chansons à boire, correspondance avec les abonnés... Il est si peu connu qu'une note du catalogue *Livres en bouche* semble mettre en doute son existence : « Grimod a souhaité lancer un mensuel,... Par manque de capitaux, il ne put mettre en œuvre ce grand projet qui annonçait nos guides étoilés d'aujourd'hui » (page 228). Le second exemplaire complet recensé est conservé à la Bibliothèque nationale de France (BnF 32799805).

Grimod fondateur de la chronique gastronomique.

L'exemplaire porte, au contreplat de chaque volume, l'ex-libris armorié du comte de La Revelière (fin du XIX^e siècle). Une note au verso du frontispice du second volume, datée 1919 et signée R, signale que « le collaborateur qui écrit sous le nom de Gastermann est Louis Revelière, député ». Or, Ned Rival rapporte que Grimod se plaint « surtout du successeur qu'on lui a donné, un certain Reveillère, nom absolument inconnu en littérature qui désormais tient la principale rubrique sous le pseudonyme Gastermann » (Grimod de La Reynière, *le gourmand gentilhomme*, 1983, p. 175). En effet, à huit reprises dans cet exemplaire, des articles signés Gastermann portent l'annotation « L.R. » ajoutée à la plume à l'époque (tome II, pp. 29, 100 et 200, et tome III, pp. 17, 25, 104, 189 et 213). Au tome XVIII, on trouve relié entre les pp. 162 et 163 le *Procès-verbal de la onzième séance tenue le 20 janvier 1810 par la Société Épicurienne du Finistère*.

Vicaire, 466-167; Oberlé, 134 (37 tomes); Schraemli, *Catalogue*, 1971, n° 221 (pour les deux premières années); Viel, *Catalogue* 1937, n° 336 (28 volumes); Hatin, p. 315; Monglond, *La France révolutionnaire et impériale* VII, 317-323; *Catalogue collectif des périodiques*, BN, III, 1969, p. 142.

40 volumes in-12 (130 x 79 mm). Illustrés de 28 frontispices (quelques rares manques de papier marginaux et angulaires sans gravité, l'un affectant le texte t. XXVIII, p. 149; les pp. 85-88 mal reliées entre les pp. 78 et 79 au t. XII). Reliure de l'époque : basane racinée, dos lisses joliment ornés, pièces de titre et de to maison verte, tranches jaunes (plat supérieur du premier volume partiellement détaché; manques de cuir aux t. XXIV, XXXV et XXXVII; quelques mors et coiffes abîmés ou manquants; quelques volumes avec épidermures). Provenance : comte de La Revelière (ex-libris).

An extremely rare complete set of Grimod de La Reynière's *Journal des gourmands*, 40 volumes preserved in its contemporary uniform binding, with the spines finely gilted. Only two complete sets are known, the present one is the only remaining in private hands. (40)

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
£5,400-7,100



123

[GRIMOD de LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent (1758-1837)].

Manuel des amphitryons; contenant le 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 ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres... Paris : Capelle & Renand, 1808.

Édition originale. Exemplaire en reliure de l'époque.

Fils d'un fermier général, homme de lettres à la plume acérée, Grimod de La Reynière, premier écrivain des sciences de gueule à ne pas être cuisinier, se veut non seulement *gourmet* – le mot forgé en 1803 s'oppose à *goinfre* –, mais gardien du temple en vue de corriger la « rusticité républicaine ». Le *Manuel* s'adresse à la classe des parvenus, issus de la Révolution, pour leur dispenser une expérience fondée sur sa carrière d'amphitryon, laquelle remontait à 1782, lors de ses premiers "déjeuners philosophiques". Grimod de La Reynière crée au début du premier Empire la littérature gastronomique et porte sur la cuisine un regard de consommateur artiste, s'efforçant d'inscrire le discours culinaire dans le champ de tous les beaux-arts réunis. « Tandis que Napoléon imposait à l'Europe le Code civil, Grimod lui dictait un code de civilité épulaire » (Ned Rival).

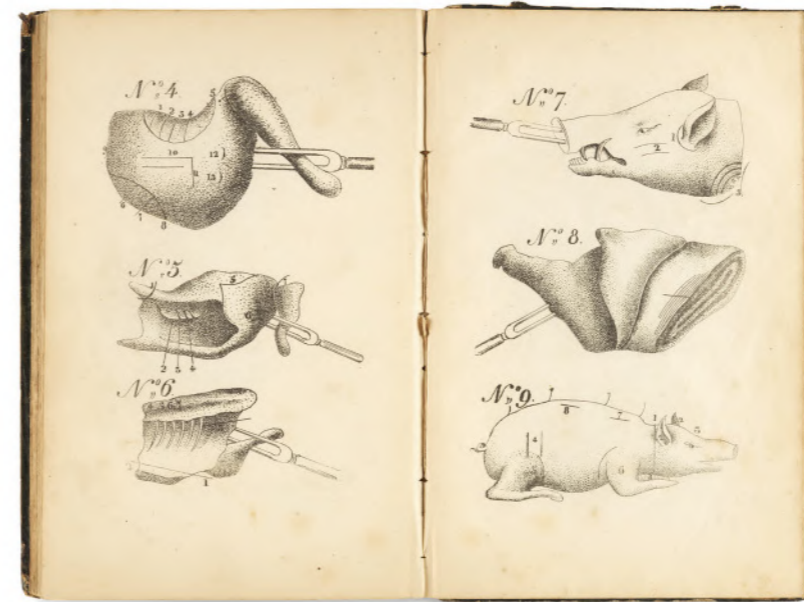
Illustrée de seize grandes planches, la première partie traite de l'art de trancher à table viandes, volailles et poissons, « art tombé depuis trente ans en désuétude ». Les planches didactiques marquent la persistance du *Trinciante* (Padoue, 1621) de Mattia Giegher ; reprises au milieu du XVII^e siècle par le Fribourgeois Jacques Vontet, puis dans *l'Art de trancher la viande* de Pierre Petit – entre 1750 et 1780 –, et non pas sous Louis XIII, selon la vulgate erronée. La deuxième partie, rédigée avec l'aide du restaurateur Balaine, du Rocher de Cancale, décrit et commente un répertoire renouvelé de menus, pour des tables de 15 à 60 couverts, pour chaque saison, le tout accompagné d'anecdotes et d'adresses utiles. La dernière partie, intitulée *Éléments de politesse gourmande* traite de l'étiquette et du rôle de l'amphitryon : invitation, réception, placement des convives, service, dégustation des vins, manière de servir le café et les liqueurs, choix des sujets de conversation. Grimod, par exemple, prône le service « à la russe », appelé à supplanter le service à la française où tous les mets sont disposés ensemble sur la table dressée selon un mode décoratif. « La méthode de servir plat à plat, écrit-il, est le raffinement de l'art de bien vivre. C'est le moyen de manger chaud, longtemps et beaucoup, chaque plat étant alors un centre unique auquel viennent aboutir tous les appétits ». Bitting, 203 ; *En français dans le texte*, B.N., 1990, n° 217 ; notice de Ned Rival ; Pivot, *La Bibliothèque idéale*, 1988, p. 566 ; Vicaire, 427-428 ; *Livres en bouche*, 235 ; Cagle, 233 ; Oberlé *Fastes*, 135.

In-8 (204 x 124 mm). Illustré d'un frontispice et de 16 planches hors-texte, dont une dépliant, gravés sur cuivre par Jean-François Tourcaty (*manque les 14 feuillets finaux, dont la Table alphabétique et raisonnée [pp.357-382] et le feuillet d'annonce et d'errata [p. 383-384] ; manque angulaire au f. E6 et mouillure marginale aux ff. F7-G8 affectant 2 pl.*) Reliure de l'époque : veau fauve moucheté, roulette dorée en encadrement, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin brun, coupes et bordure intérieure ornées, tranches mouchetées bleues (*trou de ver à un mors, menus frottements*). Provenance : Curnonsky (Maurice Edmond Saillant, dit ; ex-libris).

First edition, in a contemporary calf binding.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



124

124

GUINAND, J.-A.-D.

L'Indicateur utile. Payerne : Aigroz, 1846.

Première et unique édition de ce curieux manuel romand, réputé introuvable : seuls deux autres exemplaires sont recensés en institutions publiques (bibliothèque nationale de Berne, bibliothèque de Neuchâtel).

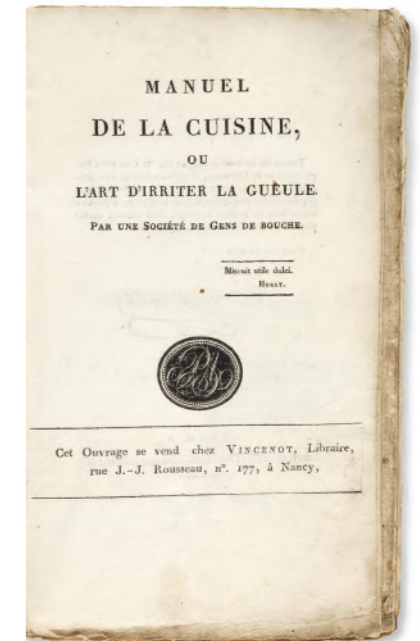
La production de livres culinaires en Suisse romande se borne essentiellement pour le XIX^e siècle à un seul autre ouvrage qui est une réimpression de *La Cuisinière bourgeoise* (Genève, 1798) ; *La Bonne cuisinière bourgeoise* (Berne, 1853) étant traduite de l'allemand. Si les quelque 270 recettes du Guinand fleurissent bon le terroir helvète, elles relèvent toutefois du fonds commun de la cuisine française. La provenance romande ne se trahit que dans le choix de vins proposés : de l'Yvorne pour accompagner les escalopes de lièvre et du Neuchâtel rouge avec le canard rôti. L'illustration offre 13 planches lithographiées. Parmi elles, 24 figures disposées sur 8 planches concernent l'Art de trancher : tête, poitrine et longe de veau ; gigot, épaule et poitrine de mouton ; hure et jambon de porc ; cochon de lait, poule bouillie, pigeon ; poulet, chapon, dinde, oie et canard ; gigot de cerf, lièvre et truite. 5 planches sont consacrées à la *Manière de servir à table*, figurant un repas "à la française" où les mets sont servis tous en même temps à l'occasion de trois services. Schlup, *Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Époque*. Neuchâtel, 2004, p. 287.

In-12 (198 x 128 mm). Illustré de 13 planches hors texte (*manque le feuillet blanc précédant le faux-titre, trois premiers feuillets brunis, feuillets 162 et 163 en fac similé, déchirure en coin supérieur aux feuillets 142 et 183, tâches et piqûres éparses*). Reliure de l'époque : cartonnage à la Bradel, dos muet (*plats, dos et charnières frottées*).

First and unique edition of this very scarce swiss manual: only 2 other copies are known in public institutions.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



125

125

[HENNEQUIN, Nicolas-François-Gabriel, vicomte de Curel et de Frenel (1739-1824)] attribué à.

Manuel de la cuisine, ou L'Art d'irriter la gueule. Par une société de gens de bouche. Nancy : Vincenot, s.d. [étiquette de relais masquant l'adresse de Metz : C.M.B. Antoine, 1811].

Rare édition originale : fameux manuel dont le sous-titre effaroucha les acheteurs.

Paru anonymement en 1811, cet ouvrage organisé sous forme de dictionnaire est l'un des tout premiers livres de cuisine français publiés à Metz. Son sous-titre *L'Art d'irriter la gueule* ne lui valut pas le succès escompté et, dès l'année suivante, l'éditeur le remit en vente pourvu d'une nouvelle page de titre, à l'adresse partagée d'Antoine à Metz et Belin à Paris. Le sous-titre en était devenu *Recueil de procédés sur l'art alimentaire, à l'usage des gourmands qui ne sont pas riches* (« On a changé le second titre de cet ouvrage pour complaire aux personnes qui consentent qu'on excite leur appétit, mais non pas qu'on irrite leur bouche que nous avons impertinemment nommée gueule... », *Avis*). Ces précautions restèrent sans effet sur les ventes et, en 1835, le stock invendu reparut à nouveau, textuellement inchangé affichant non seulement un nouveau titre, mais également un auteur : *Le Nouveau cuisinier royal... d'après MM. Carême, Brillat-Savarin, Albert... par M. Bauvillers* (Paris, Camuzeaux, 1835). Vicaire, qui classe l'ouvrage à Bauvillers, explique dans une longue note que ce dernier est un pseudonyme, destiné à jouer sur l'homophonie avec le célèbre restaurateur Antoine Beauvillers. Le *Manuel de la cuisine* serait en réalité dû au chevalier Nicolas-François-Gabriel Hennequin, vicomte de Curel et de Frenel, grand louvetier de la cour de Lorraine et directeur des fortifications de Metz, ainsi que le mentionne catalogue *La Gastronomie* publié en 1983 par la bibliothèque de Metz pour l'exposition de la collection Mutelet (n° 174). Cagle, 65 (dans une note) ; Oberlé, 174 ; Vicaire, 75.

In-8 (220 x 130 mm). (*Restauration en pied de la page de titre, et petits trous aux deux premiers feuillets*.) Broché, chemise de demi-marroquin rouge et étui de Devauchelle (*couverture défraîchie et restaurée*).

Very rare first edition, in its original wrappers.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

IBN BUTLAN [ELLUCHASEM, Elimithar](ca. 1001-1068).

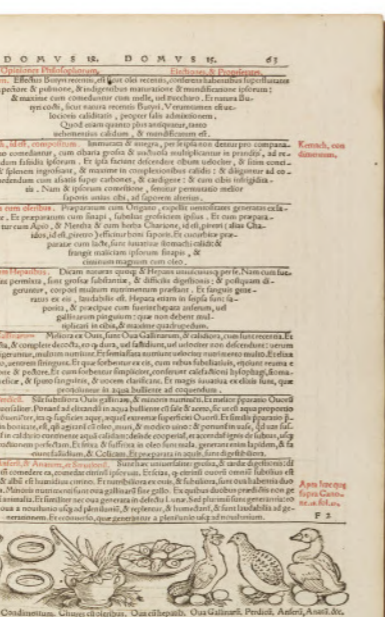
Tacuini sanitatis. Strasbourg : Johan Schott, 1531.

Exemplaire du tirage de luxe de l'édition princeps, dont le titre et les 40 tableaux ont été imprimés en noir et rouge.

Noble in-folio imprimé en caractères romains par Johann Schott, petit fils de Johann Mentelin, le premier imprimeur alsacien. Acquis aux idées de la Réforme, il exerça à son compte de 1509 à 1548, date de sa mort. L'illustration déploie 280 charmantes compositions à travers 40 bandeaux en bas de page, où sont représentés et légendés fruits, légumes, poissons, préparations culinaires, oie à la broche, divers ustensiles de cuisine ; scènes familiaires de la gloutonnerie ou de l'ébriété ; personnages contispés ou se livrant à la purgation, scènes de bain, de chasse, travaux des champs. Elles ont été gravées sur bois d'après les dessins de Jean Weiditz, qui compte parmi les meilleurs artistes strasbourgeois. En tête de la préface, on remarque une vignette où Loth et ses filles s'enfuient de Sodome en flammes.

Médecine et cuisine arabes au XI^e siècle.

Copiée dès le XIII^e siècle dans de nombreux manuscrits, la traduction latine du "Kitāb al-Sihha" circula en Europe, témoignant de l'influence exercée par le savoir médical arabe. Tacuinum sanitatis signifie dans un latin médical hybride : Tablette ou Manuel de santé. Traité de médecine préventive, de diététique et d'hygiène, son intérêt culinaire n'est pas moindre. Quelques notations exotiques, telles les dattes, grenades, viande de chameau, citrons, sucre. Parmi les mets, les yeux d'animaux dont la vertu est d'augmenter le sperme ou les foies d'oies qui ont été gavées au lait et à la farine. Un chapitre est consacré aux vins : vin rouge, vin de cédrat, vin de dattes ou d'amandes. Ibn Butlan, médecin originaire de Bagdad, enseigne au Caire et à Constantinople avant de se convertir au christianisme et de se retirer dans un monastère à Antioche. Un deuxième traité occupa les pages 119 à 139 : De virtutibus medicinarum et ciborum. Rédigé par un contemporain, Ibn Wafid (999-1075) ; considéré comme le plus savant médecin d'Espagne. La traduction en revient à Gérard de Crémone. Enfin, pp. 140-163, le De gradibus rerum est dû à Al-Kindi. Philosophe du IX^e siècle, il est le traducteur de Ptolémée et d'Aristote. De la hiérarchie des choses enseigne la posologie des médicaments. Vicaire, 324-325 : "Livre fort rare." ; Cagle, 243 ; Simon, BB II, n° 633 ; Bagnasco, Catalogo Bing, n° 1040 ; Oberlé, Fastes, 48 (pour un exemplaire du tirage courant) ; Heirs of Hippocrates, 1990, n° 69 ; Durling, Catalogue of 16th Century printed books in the National Library of Medicine, n° 2520 : pour la mention du tirage de luxe.



Chondanthum, Citrus citrifolia, Ovis asinus, Ovis asinus, Pecten, Anolis, Anolis, etc.

الزبد مطبوخ بوالعج بجزءالعاج البشركلوريد

In-folio (311 x 195 mm) de (2) ff., pp. 5-163, (7) pp. pour la Table et (1) f. blanc qui manque. Nombreuses notes manuscrites en arabe à l'encre noire, en marge du texte et sous les bois gravés. Illustré de 40 bandeaux gravés en bas de page comprenant 280 figures (galeries de vers affectant principalement le premier tiers de l'ouvrage, très légères mouillures en pied, infimes tâches éparées). Reliure du XVIII^e siècle : basane blonde, dos lisse orné de petits fers dorés, tranches marbrées (coiffes et coins abîmés, plats et charnières frottés, quelques accrocs aux plats).

Provenance : Gérard Oberlé (ex-libris).

[Relié avec :] IBN JAZLAH, YAHYA IBN ISA [Buhahylyha Byngezla]. Tacuini aegritudinum et morborum. Strasbourg : Johan Schott, 1532.

Édition originale. Cagle, 443. In-folio. Manque le dernier feuillet blanc. Nombreuses notes manuscrites à l'encre noire en arabe, une note manuscrite en français au feuillet a². Illustré de vignettes et bandeaux gravés en pied de page, encadrement gravé sur la page de titre.

Deluxe copy of the editio princeps, with the title and the 40 tables printed in black and red, in an 18th century binding.

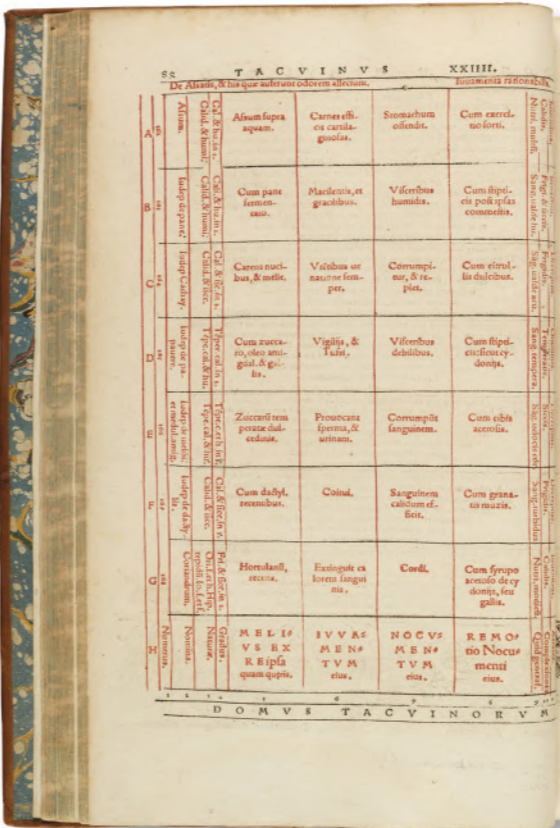
€15,000-20,000

US\$17,000-21,000

£14,000-18,000



الفقاع الحجار السنون والسراكن الحجام. الاحتقان الاستنفار



DOMVS IS. DOMVS II.

Opuscula Pharmacoporum. Librosque & Proprietates. Albus. Anusque Plicorum confiderantur eodem Albus, & Fexa in comparatione...

Indep de pane. Id est, oia. Liqueur pro viciatione, & viciatione corpus impinguit...

Indep Choney. Id est, oia. Flic cibum est multum nutrimentum, & cruda digestio...

Indep de pectore. Eligitur cum zacharo, preparatum ad indigestionem corpus...

Indep de Melambus, & medula Amalgama. Dicitur: eo quod fit de Pisonibus...

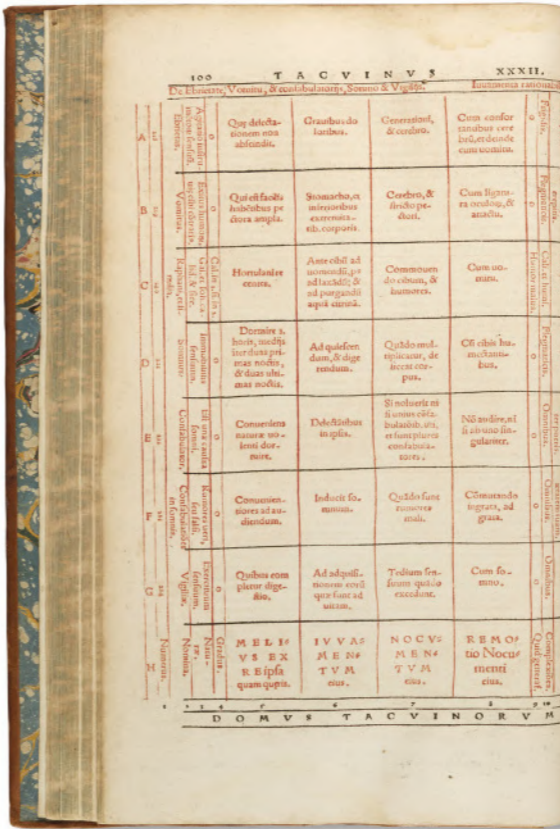
Indep de dactylis. Cibum qui fit ex Dactylis, est Rutilus, est multum nutrimentum...

Coriandrum. Conspicitur, quod phores diligit comedere alla recenta, & equis cum...



Albus. Indep de pane. Indep de Choney. Indep de pectore. Indep de Melambus. Indep de dactylis. Coriandrum.

الاشترى ج البر ج البائع جاشترى جوطا جودان الجبل المشوى



DOMVS IS. DOMVS II.

Opuscula Pharmacoporum. Librosque & Proprietates. Eboritas. Vomitus. Raphani. Somaus. Confusio. Logis in foveis. Vigilia.

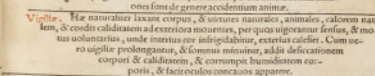
Horitas. Vini potus, est res extra naturam: eo quod spiritus naturalis uniti superfluo...

Vomitus. Aliques de necessitate contingit, & aliquis est voluntarius. Voluntarius est...

Raphani. Prolexus Somaus debet utitur: & calor naturalis. Et Somaus brevis est...

Confusio. Eboritas relictus est in aqua, & in aqua, & in aqua, & in aqua...

Vigilia. Vigilia naturalis laxat corpus, & viciatione naturalis, calorem naturalem...



Eboritas. Vomitus. Raphani. Somaus. Confusio. Logis in foveis. Vigilia.

الاسبار النعم الجبل التي السكر البقعة



127

127

JACQUIN, Pierre Joseph.

Monographie complète du melon. Paris : Rousselon et Jacquin Frères, 1832.

Unique édition de cette monographie recherchée pour ses superbes planches représentant 88 variétés de melons et pastèques : melon maraîcher, melon de Cavaillon, melon blanc d'Afrique, petit sucrin à chair verte glacée... Bien des maisons bourgeoises disposaient à cette époque de melonniers, en dépit des préceptes de l'ancienne diététique jugeant le melon particulièrement indigeste. « Je ne vous défends point le melon puisque vous avez de si bons vins pour les cuire et les digérer » (Madame de Sévigné à sa fille).

In-8 (216 x 140 mm). Illustré de 33 planches hors texte gravées ; finement aquarellées et gommées, d'après les dessins de l'auteur. Malgré l'annonce dans le titre, les exemplaires n'ont pas tous été coloriés à l'époque (*déchirure restaurée au feuillet 13^o*). Reliure moderne : demi-marquin blond, dos orné de filets dorés et à froid, petits fers à froid.

[On joint :] **CHAMBRAY, Georges, marquis de.** *Traité de la culture du melon.* Nevers et Paris : Laurent, Huzard, Pillot, 1835. In-8 (220 x 140 mm). Illustré de 5 planches repliées. Broché (*très piqué, rousseurs, couvertures abimées*).

Unique edition of this monography on melon, illustrated with 33 hand-coloured plates representing 88 varieties of melons and watermelons. (2)

€600-800

US\$650-860
£540-710



128

128

JOYANT, Maurice (1864-1930) & TOULOUSE-LAUTREC, Henri de (1864-1901).

La Cuisine de Monsieur Momo, célibataire. Paris : Pellet, 1930.

Édition originale. Toulouse-Lautrec gastronome.

Monsieur Momo n'est autre que Maurice Joyant, ami d'enfance et biographe de Henri de Toulouse-Lautrec qu'il dépeint comme « gourmet émérite et maître queux tyrannique ». L'ouvrage contient environ 200 recettes, variées et détaillées, compilées, sur le mode truculent, lors de leurs bombances. Bitting, 251 ; Cagle, 250 ; Oberlé, 297.

In-4 (233 x 182 mm). Tirage limité à 250 exemplaires sur vergé d'Arches, celui-ci le n° 5. Illustré d'un frontispice en couleurs d'après Vuillard, représentant Toulouse-Lautrec cuisinant un homard à l'armoricaine, et 24 planches hors-texte gravées en taille douce d'après Toulouse-Lautrec, dont 9 en couleur. Reliure de l'époque : basane racinée, filet doré en encadrement, dos à nerfs orné, tête dorée, couverture et dos, étui. *Provenance* : Cornelius Verheyden de Lancey (ex-libris).

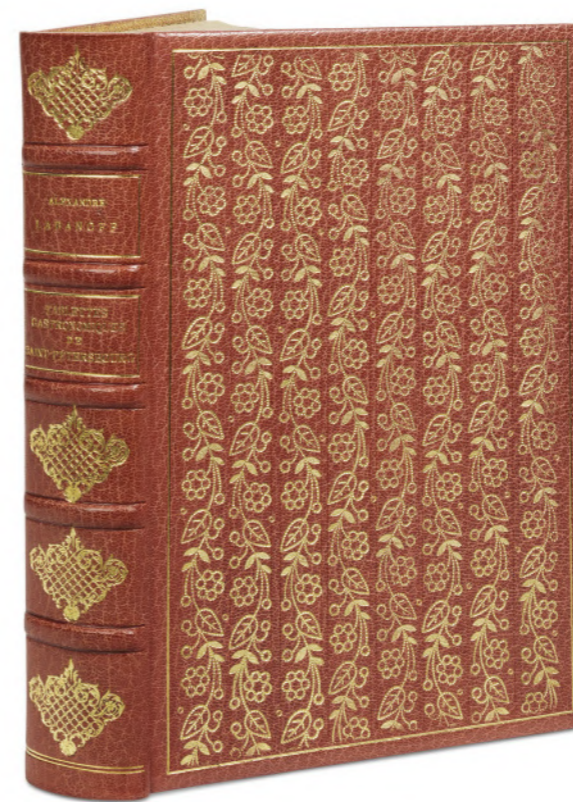
First edition, illustrated with 24 plates after Henri de Toulouse-Lautrec.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



122



129

[LABANOFF de ROSTOFF, prince Alexandre (1788-1866)].

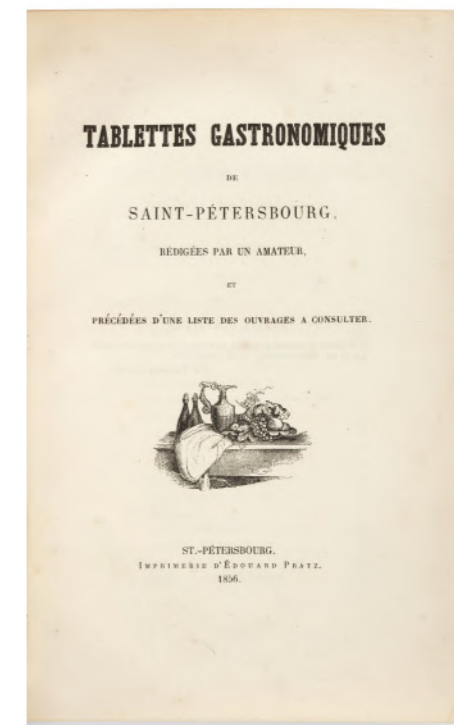
Tablettes gastronomiques de Saint-Petersbourg, rédigées par un amateur... Saint-Petersbourg : Édouard Pratz, 1856-1858.

Édition originale et seule parue, tirée à 100 exemplaires hors commerce.

Aide de camp de Nicolas 1^{er}, le général Labanoff abandonna l'uniforme par amour des lettres en 1828. Membre associé de la Société des bibliophiles françois, il fit don à l'État russe de sa prestigieuse bibliothèque et de sa collection de cartes géographiques.

Les menus d'une table princière opulente : 3339 plats énumérés.

Recueil de menus servis à Saint-Petersbourg de 1841 à 1857 : 3339 plats (et non 3328 comme indiqué à la fin) : 365 potages, 147 hors d'œuvre chauds, 195 relevés de boucherie, gibier et volaille, ... et 553 entremets sucrés. La seconde partie s'ouvre sur la nomenclature – en russe, en français et en latin – de trente-trois sortes de poissons en vente sur les marchés de Saint-Petersbourg. S'ensuit le détail de 320 menus, certains pour huit personnes, d'autres de cinq cents couverts ; la plupart avec indication du nom de la vingtaine de cuisiniers français qui officiaient pour l'« amateur », qui n'est autre que le prince anonyme. Vicaire, 815 (« Ouvrage très rare ; tous les exemplaires ont été donnés en Russie sauf trois en France, dont un fait partie de la collection de M. le baron Pichon ») ; Brunet III, 706 ; Bitting, 605-606 ; *Bulletin du bibliophile*, 1868, p. 453 (« Vicaire cote ce livre presque le double de l'édition originale d'Olivier de Serres et bien plus cher que Vincent La Chapelle »).



L'exemplaire porte un ex-dono autographe signé du prince Labanoff : *Offert à Lady Buchanan*, épouse de Sir Andrew Buchanan (1807-1882), célèbre diplomate anglais chargé d'affaires dans diverses capitales et à Saint-Petersbourg, ainsi que l'ex-libris de la bibliothèque *Édouard Nignon* (1865-1934), chef de cuisine des rois, du tsar et des célébrités de son temps.

2 parties en un fort volume in-8 (234 x 156 mm) (*pâles rousseurs*.) Reliure du XX^e siècle : maroquin vieux rose, plats richement ornés de huit guirlandes florales verticales, dos à nerfs orné de fleurons dorés, tranches dorées, chemise de demi-maroquin à bandes (signée D. Jaquillard) et étui. *Provenance* : Lady Buchanan (envoi) ; Édouard Nignon (ex-libris).

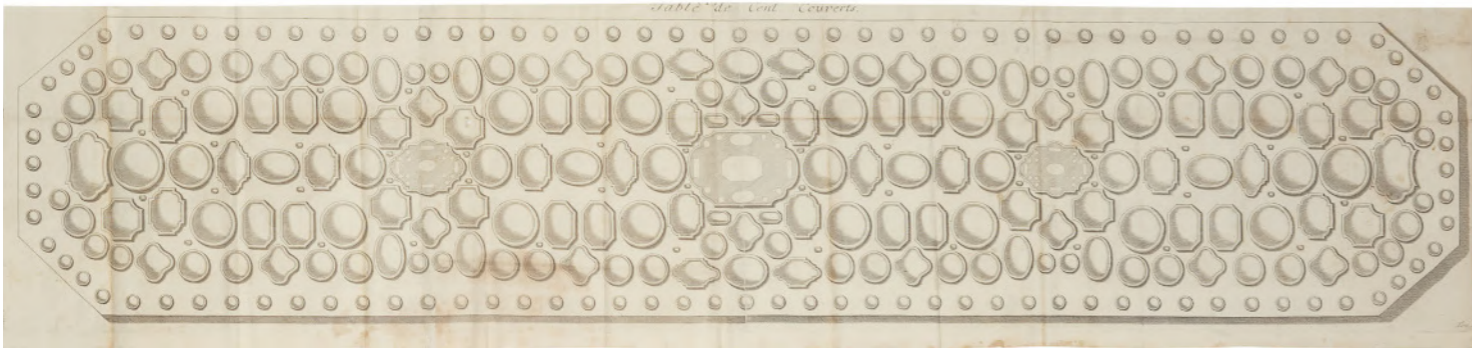
First edition of this work by prince Labanoff, compiling more than 3.300 menus. This copy inscribed to Lady Buchanan.

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
£5,400-7,100

Offert à Lady Buchanan
At: Labanoff

123



130

LA CHAPELLE, Vincent (1690 ou 1703-1745).

Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;... Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Dessesins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui... La Haye : l'auteur, 1742.

Première édition définitive, en partie originale : elle a été augmentée d'un cinquième volume.

La première mouture de l'ouvrage parut en anglais (*The Modern Cook*, Londres, 1733), La Chapelle étant alors le chef de cuisine du spirituel comte de Chesterfield, homme d'État. Passé au service du prince d'Orange, l'auteur en donna une édition augmentée en français (La Haye, 1735, en quatre volumes), suivie de cette édition définitive, publiée aux frais de l'auteur.

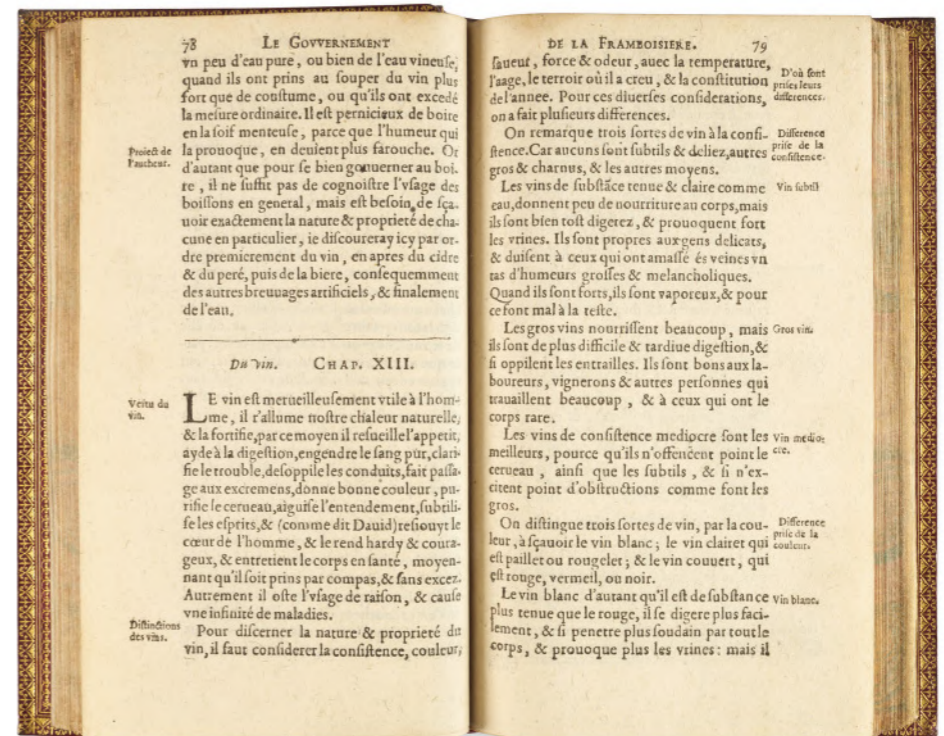
Un corpus de plus de 1 750 mets donne la mesure du premier traité méthodique complet en son siècle. Par son esprit de recherche, son expérience transnationale, sa parfaite maîtrise des sauces et coulis, La Chapelle incarne la haute cuisine, ouverte aussi bien aux traditions européennes qu'aux saveurs exotiques – il avait boulingué outre-mer. Barbara Wheaton cite parmi les "futurs grands classiques", la poularde au riz, une blanquette de veau, des côtelettes de veau en papillote, le "gigot de mouton en chevreuil", une "chartreuse de perdrix au chou". En ces temps de bombance, l'ouvrage élitiste recèle aussi des recettes de "potages de charité" - soupes populaires, avant la lettre, telles qu'on les confectionnait dans le chaudron d'une grande maison bourgeoise ou aristocratique pour soulager les miséreux. Les grandes planches dépliantes dont La Chapelle orne son ouvrage représentent des modèles de plats, surtout, terrines, mais également le dressage pour des tables de quinze à 100 couverts. Bitting, 268 ; Cagle, 1086 ; *Livres en bouche*, 205 ; Vicaire, 868 ; Landwehr, n°28³.

5 volumes in-8 (195 x 122 mm). 5 feuillets dépliantes hors-texte et 13 planches hors-texte gravées sur cuivre (*petite restauration marginale à deux planches, certains cahiers brunis, les deux feuillets de dédicace sont ici reliés entre le titre et l'Avertissement*). Reliure du XIX^e siècle : demi-basane blonde à coins, dos lisses ornés de filets dorés, pièces de titre de veau fauve et pièces de tomaisson de basane brune, tranches rouges (*mors et coiffes frottés, coins émoussés*).

Second edition in French, with an additional volume compared to the first edition. (5)

€6,000-8,000

US\$6,400-8,500
£5,400-7,100



131

LA FRAMBOISIÈRE, Nicolas-Abraham (1560-1636).

Le Gouvernement necessaire à chacun pour vivre longuement en santé. Paris : Marc Orry, 1608.

Un des plus anciens traités de diététique français.

Troisième édition, en partie originale. Médecin des rois Henri IV et Louis XIII, Nicolas de La Ramboisière est l'instigateur, en 1597, du premier service d'ambulances militaires en France en tant que médecin-chef de l'armée. À la fin de la Renaissance, sous l'influence d'Ambroise Paré, la science médicale en vient à distinguer trois pratiques : chirurgie, pharmacie et diététique. Ainsi enregistre-t-on l'importance croissante que revêt cette dernière, exprimée ici en langue vulgaire. Le discours alimentaire ne se borne pas à l'hygiène ; le premier livre traite de l'alimentation. Même si l'essentiel n'est pas la saveur des aliments mais leur consistance et leur digestibilité, la lecture n'en est pas moins délectable. Les huîtres, par exemple : on les fait cuire "sur le grill dans leurs escailles, y adjoutans du beurre & quelque peu de poivre pour exciter l'appétit de Vénus." Vicaire, 2 ; Cagle, 258 (édition de 1600) ; Céard, *La diététique dans la médecine de la Renaissance* in, *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, 1982, pp. 21-36 ; *Dictionnaire de biographie française* XIX, 1995, 229.

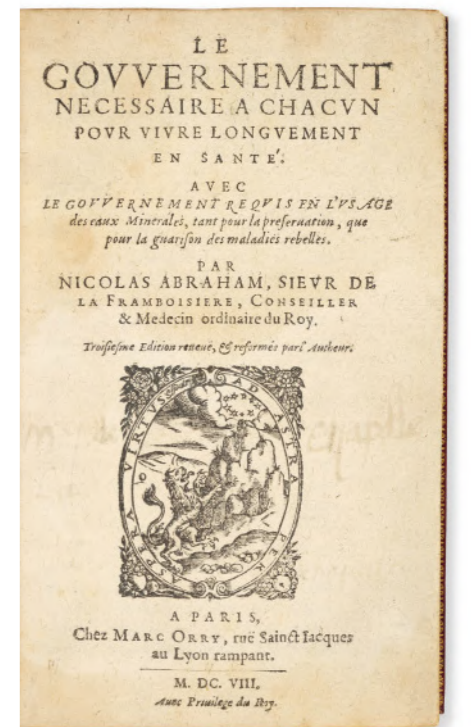
In-8 (169 x 102 mm). Illustré d'un portrait de l'auteur gravé par Léonard Gaultier. Enrichi d'un portrait de l'auteur gravé à l'eau-forte par Thomas de Leu, retenu pour l'édition originale en 1600, encarté en début d'ouvrage (*restauration en marge du feuillet Aa1, trou affectant le feuillet x2, coin supérieur déchiré aux cahiers Y et Z, rares tâches éparses*). Etiquette du libraire Théophile Belin. Reliure du XIX^e siècle : maroquin rouge, triple filet doré encadrant les plats, dos à nerfs orné, double filet sur les coupes, dentelle intérieure, tranches dorées sur marbrures.

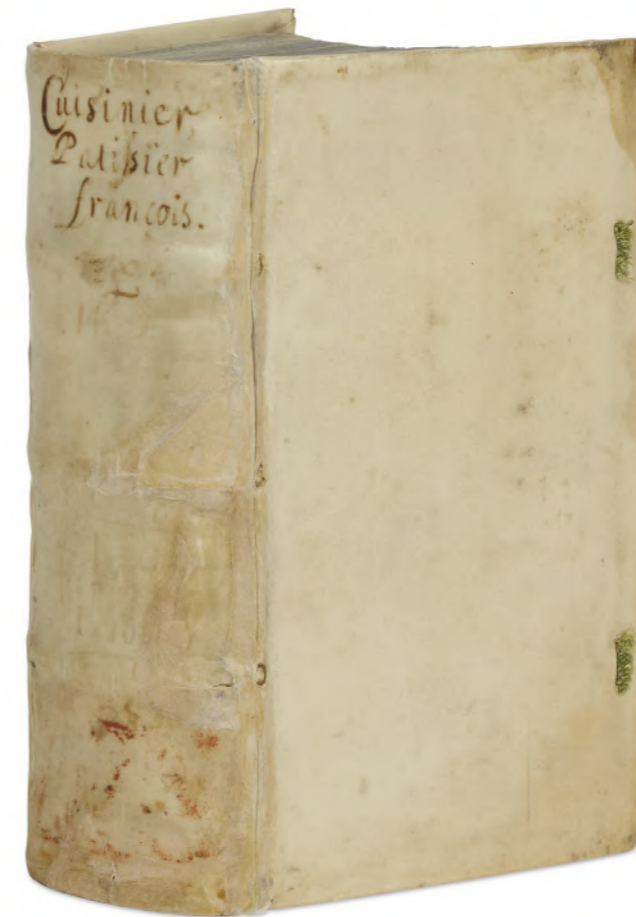
Provenance : L. (?) Bethune (ex-libris manuscrit daté 1614, p. 304) ; M. de la Chapelle (ex-libris manuscrit d'une écriture du XVIII^e siècle en partie effacé)

Third edition of one of the oldest French treatises on dietetics, this copy in a fine 19th-century red morocco binding.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100





132

LA VARENNE, François PIERRE, dit (1618-1678)

Le Cuisinier François...Par le sieur de La Varenne escuyer, &c. Dernière édition augmentée et corrigée. La Haye : Adrian Vlacq, 1656. [Relié avec :] *Le Pastissier François...* Amsterdam : Louis & Daniel Elzevier, 1655.

Réunion exceptionnelle du diptyque emblématique de la cuisine française au Grand Siècle.

Les deux célèbres éditions imprimées aux Pays-Bas associent *Le Cuisinier François*, augmenté d'un traité des confitures et *Le Pastissier François*, seul traité de pâtisserie à faire l'objet d'une publication autonome jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.

1) Le Cuisinier François. 1656.

Joli frontispice gravé à l'eau-forte, en premier tirage.

Charmante composition d'inspiration pantagruélique. Un cuisinier hollandais à l'air jovial, plutôt trapu, porte à bout de bras une pièce montée. Au premier plan, une table où s'amoncellent les pièces de viande. Dans le fond, une servante agenouillée s'active devant l'âtre.

Les cinq premières éditions de Pierre David rendent compte d'un succès public à même d'attiser la convoitise des libraires hollandais. Aux 700 recettes du recueil novateur dans l'histoire du goût, viennent s'ajouter une *Instruction méthodique pour faire divers sortes de confitures seiches et liquides*, ainsi que trois tables alphabétiques renforçant encore l'aspect moderne de l'ouvrage qui fut immédiatement traduit en anglais (Londres, 1656).

"Cette édition, la plus estimée de toutes, se classe parmi les Elzéviros : elle forme en quelque sorte le pendant du *Pastissier François*" (Vicaire, col. 496.)

Livres en bouche, n° 107 : "Le libraire Adriaen Vlacq s'empara très tôt du texte de La Varenne et en publia deux éditions, aujourd'hui célèbres pour leur très grande rareté." ; Notaker, 616.12 : un seul exemplaire en France (BnF), parmi les neuf cités ; Landwehr, 14.

2) Le Pastissier François. 1655.

Deuxième édition, ornée d'un pittoresque frontispice gravé à l'eau-forte, en premier tirage, daté 1655. Scène domestique peu commune dans l'iconographie culinaire, caractéristique de l'opulence qui régnait au Siècle d'or hollandais. Un cuisinier s'affaire devant une table chargée de victuailles et de préparations en pâte ; en face, une servante s'applique à découper une volaille au hachoir, tandis qu'on enfourne un pâté en croûte. Au mur, pendent jambon, gibier à plume et un dindon. Le sol carrelé est jonché d'un lapin et de gibier à plume.

L'attribution à La Varenne est hautement improbable malgré la légende entretenue par Vicaire. L'homophonie des deux titres semble renforcée par leur similitude typographique, incitant encore davantage les amateurs à croire qu'il s'agissait bien du même auteur. Wheaton a prouvé, par des arguments sans équivoque, le peu de crédit qu'on peut accorder à cette assertion.

La pâtisserie, c'est-à-dire l'ensemble des préparations en pâtes, tant salées que sucrées.

L'ouvrage fait date ; il est le premier à présenter autant de recettes de gâteaux ; de surcroît il inaugure la manière moderne d'obtenir une pâte feuilletée. "L'auteur entre dans le détail des opérations successives, indique très souvent les temps de cuisson, au besoin mentionne l'intensité du feu et déclare dès les premières pages quelles sont les unités de mesure qu'il emploie lorsqu'il donne des proportions. Selon certains historiens, cette qualité de précision s'expliquerait par le fait que le *Pastissier François*, à la différence du *Cuisinier François*, était destiné à un public bourgeois d'amateurs et non à des professionnels déjà munis des connaissances primordiales" (*Livres en bouche*, p. 137.) Exemplaire de choix à grandes marges. Hauteur : 127 mm.

Willems, *Les Elzevier*, 1880, n° 1187 ; Blogie, pour le recensement des 64 exemplaires alors connus ; *Le Livre et l'Estampe*, n° 47/48, 1966, pp. 267-279 ; Notaker, n° 618.3 ; *Livres en bouche*, 108 ; Vicaire, 660-662 ; Landwehr, 13.

Beaux exemplaires reliés en vélin hollandais de l'époque. Ce couple de merles blancs constitue un joyau dans les annales de la bibliophilie gastronomique.

2 ouvrages en un volume petit in-12 (128 x 72 mm), respectivement de (6) ff. dont le frontispice, 424 pp. (la dernière, mal chiffrée 426), (14) ff. de tables ; et de (6) ff. liminaires dont le frontispice et la Table générale, 252 pp. Chaque ouvrage est introduit par un frontispice, gravé à l'eau-forte (*petite mouillure marginale dans le coin supérieur droit des cahiers *-F du Cuisinier François, rares piqûres, restauration à l'angle inférieur droit du feuillet L6 du Cuisinier. Mouillure brune en marge inférieure gauche, plus ou moins prononcée selon les feuillets, mais dans l'ensemble du volume*). Reliure de l'époque : vélin ivoire rigide, titre à l'encre sur le dos, tranches bleues, traces d'attaches (*charnières très usées mais solidement maintenues par les lanières de couture, restaurations au dos*). Provenance : ex-libris autographe de Petrus Heckenberg et mention manuscrite sur le titre du *Cuisinier François* et sur la dernière page du *Pastissier François*, selon laquelle l'exemplaire proviendrait du Collège des jésuites de Hildesheim, en pays saxon, daté 1695.

An exquisite reunion of two landmark works on classical French cuisine - La Varenne's Le Cuisinier François, and the Elzevirian edition of Le Pastissier François, often mis-attributed to him. The copy is still in its contemporary Dutch vellum binding.

€60,000-80,000

US\$65,000-86,000
£54,000-71,000



133

Mais en servant n'oubliez pas
De rôter un jus de viande,
Il en augmente les appas
Par son odeur friande;
Et surtout dans un grand repas
Je vous le recommande.

- J. Lebas.

133

LEBAS, J.

Festin joyeux, ou La Cuisine en musique, en vers libres. Première [-seconde] partie. Paris : Lesclapart père et fils, 1738.

La gastronomie est une chanson douce : édition originale, en reliure de l'époque.

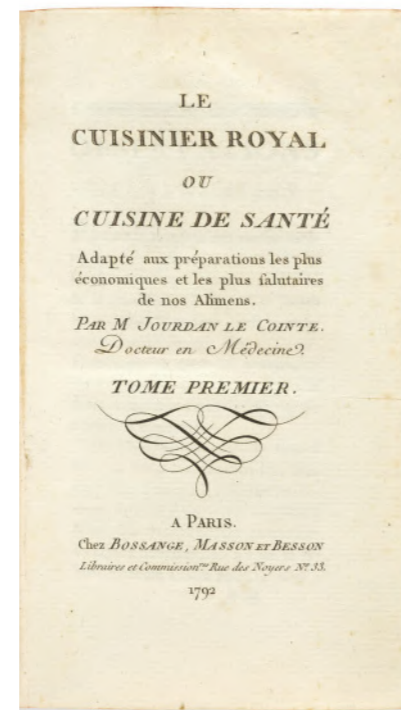
L'ouvrage revêt une forme originale : les recettes y sont mises en vers et en chansons, et sont toutes précédées par l'air sur lequel elles doivent être fredonnées. Cagle, 269 ; Vicairie, 360-361 ; Maggs, 228 ; Bitting, 277.

2 parties en 1 volume in-12 (158 x 92 mm). Illustré d'une planche dépliant, représentant une "table de quatorze à quinze couverts". En fin de deuxième partie et de volume, 12 ff./24 pp. de musique gravée (*mouillures brunes dans l'ensemble du volume, en particulier en moitié supérieure de la planche dépliant, et des deux cahiers adjacents; restauration au premier feuillet blanc*). Reliure de l'époque : veau fauve glacé, fleurons aux angles, triple filet doré en encadrement, dos à nerfs et caissons ornés, pièce de titre de maroquin vert, gardes de papier marbré, tranches rouges (*frottements aux coins, discrètes restaurations au dos, aux coiffes et charnières, feuillet 12 plus court de marge extérieure; défaut de papier en marge extérieure du feuillet A1 de la seconde partie*). Provenance : Arthur Hugh Smith Barry of Marbury Hall (1843-1925) (ex-libris) ; Harry Schraemli (1904-1995) (ex-libris ; sa vente, 1971, n° 279).

First edition, in contemporary calf, of this amusing book, where recipes are put into music. Schraemli copy.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



134

134

LE COINTE, Jourdan.

La Cuisine de santé, ou moyens faciles et économiques de préparer toutes nos Productions alimentaires de la manière la plus délicate et la plus salutaire, d'après les nouvelles découvertes de la Cuisine Française et italienne. Paris : Briand, 1790.

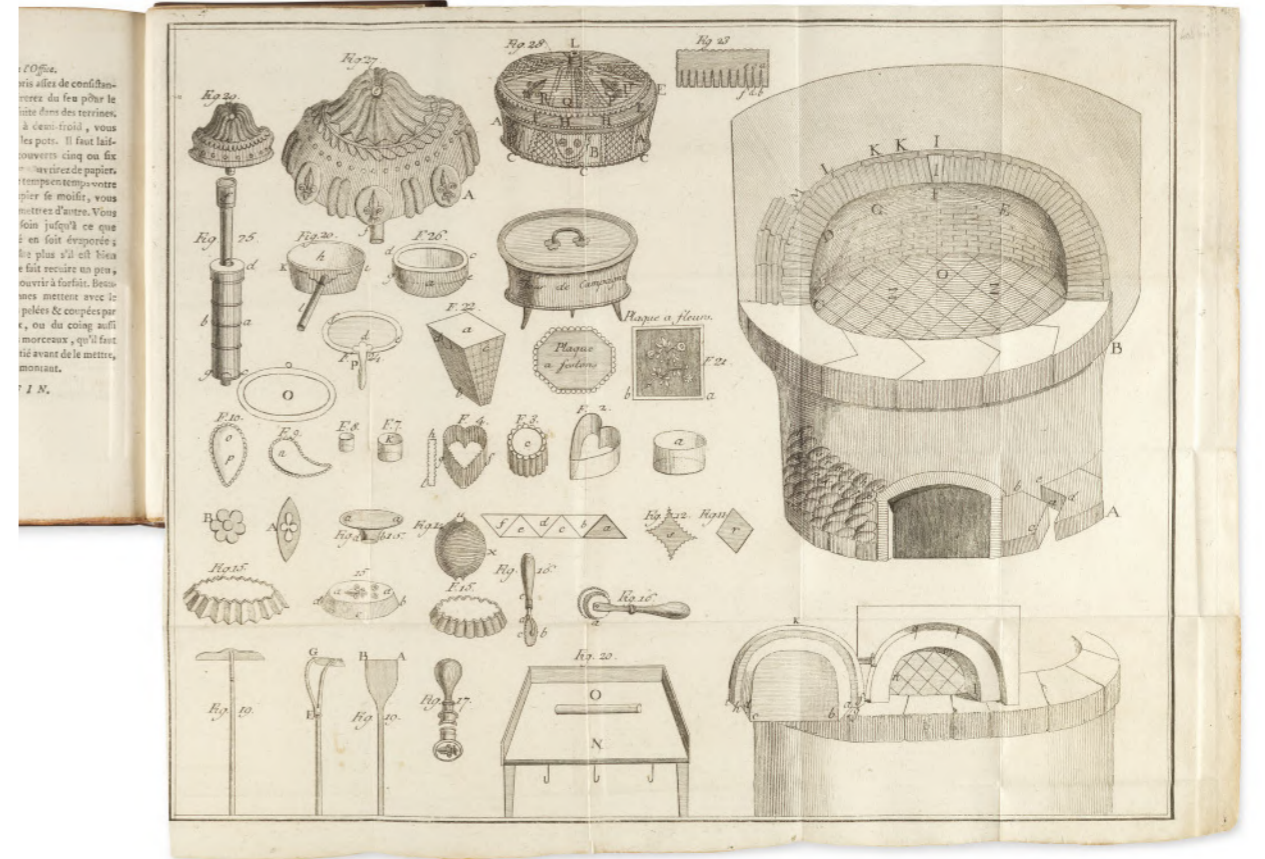
Belle réunion d'ouvrages de Le Coite : l'édition originale de La Cuisine de Santé (1790), la deuxième édition sous le titre de La Pâtisserie de santé (1792) et son Cuisinier royal (1792).

Important traité composé par un médecin qui entend flatter l'appétit sans jamais nuire à la santé. Il se montre attentif au mode de cuisson, selon le four préconisé qu'il décrit pour régler les températures. De même insiste-t-il sur les sauces légères, un assaisonnement délicat et le choix des produits. Livre de cuisine, d'office et de pâtisserie, riche d'un millier de recettes, où l'auteur s'adresse aux femmes, alors si négligées par les auteurs masculins. En préface, il les exhorte à se lancer dans l'art de la pâtisserie et de l'office : "Quittez vos navettes, broderies & vos tambours, pour des rouleaux d'ébène & des moules d'argent."

Il a fallu attendre l'extrême fin du XVIII^e siècle pour renouer avec la tradition instaurée par le *Pâtissier françois* (1653), concernant l'ensemble des préparations en pâtes, tant salées que sucrées. Le Coite utilise largement la pomme de terre pour leur confection et propose des *pâtés de santé* aromatisés avec des ingrédients aussi variés que les anchois, la gelée de viande, le gingembre ou l'ananas.

Le Coite marque une préférence pour les cuisines méridionales. Provence et Italie sont à l'honneur ; signe avant-coureur du livre de cuisine régionale du siècle à venir. Chaque édition est illustrée d'une planche dépliant, représentant un four de santé et ustensiles nécessaires à la pâtisserie.

L'ouvrage a été continuellement réédité au XIX^e siècle, sans nom d'auteur ; intitulé tantôt *Le Cuisinier des cuisiniers*, tantôt *Le Pâtissier bourgeois. 1000 recettes de ménages*, dans un ordre un peu différent (Vicairie, 665). *Livres en bouche*, n° 228 et p. 72 ; Vicairie, 506-507 ; Monglond, *La France révolutionnaire et impériale*, II, 627.



3 volumes in-12 (170 x 102 mm). Illustré d'une planche dépliant en frontispice du tome I (*piqûres éparses, petits manques de papier marginaux dus à la taille des feuilles à 7 feuillets. T. I : petites tâches d'encre bleue aux faux-titre et titre, déchirure en marge extérieure du f. F4, f. K6 court de marge extérieure ; t. II : cahiers I, M, N et P brunis, cahier N relié dans le désordre ; t. III : déchirure au f. Aa6 et manque marginal au f. S5, brunissures en milieu de volume, mouillure claire marginale aux ff. E2 et R5*). Reliure du XIX^e siècle : demi-veau quadrillé à froid, dos lisses ornés de filets dorés. Provenance : Raymond Oliver (chef du Grand Véfour, ex-libris avec l'anagramme O. F. Rouvier de Vaulgran) ; P. J. C. Orsi (ex-libris, Meilleur Ouvrier de France en 1972).

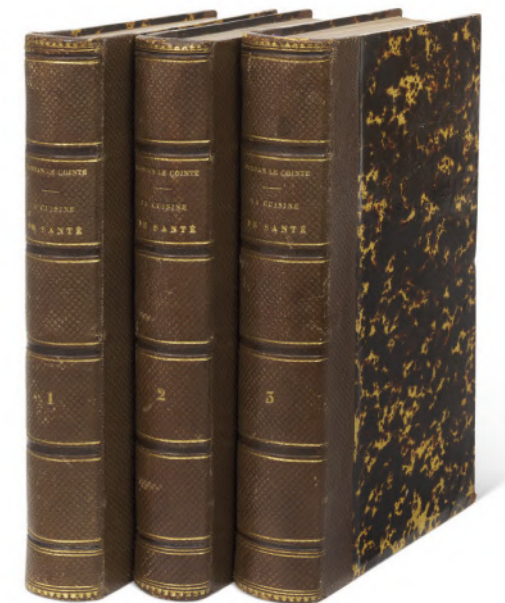
[On joint, du même :] *La Pâtisserie de santé, ou Moyens faciles et économiques de préparer tous les genres de pâtisseries, de la manière la plus délicate et la plus salutaire...* Paris : Briand, 1792. 2 volumes in-12 (180 x 100 mm). Une planche dépliant hors texte (*mouillure brune en marge extérieure des premiers feuillets du t.I*). Reliure de Loutrel, dans le goût des reliures du XVIII^e siècle : veau fauve marbré, plats ornés et fleuron doré dans les coins, dos lisse finement orné, pièces de titre et de toison rouge et vert, roulette dorée sur les coupes, tranches rouges. Provenance : Maurice Lacroix (ex-libris).

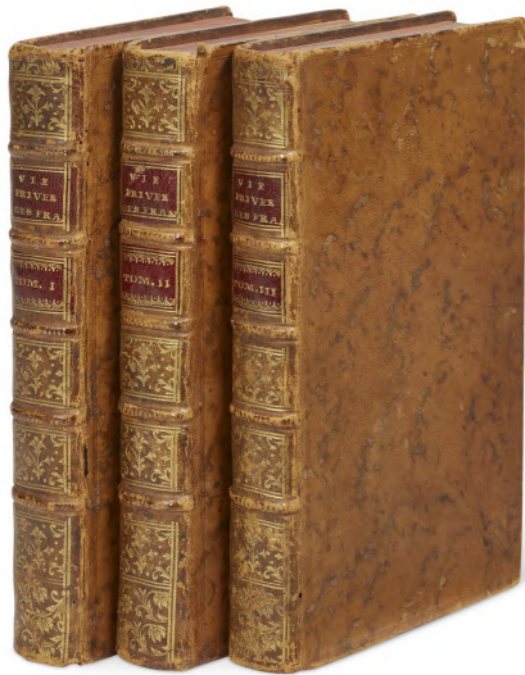
[Et, du même :] *Le Cuisinier royal, ou Cuisine de santé, adapté aux préparations les plus économiques et les plus salutaires de nos aliments.* Paris : Bossange, Masson et Besson, 1792. 3 volumes in-12 (172 x 97 mm). A la fin du t. I, planche dépliant (*défait de papier en marge inférieure de cette dernière ; légères rousseurs éparses dans les trois volumes*). Reliure du XIX^e siècle, avec réemploi de dos anciens (?) : en veau marbré, tranches rouges (*quelques restaurations*).

A set of three titles by Le Coite, including the first and second editions of his *Cuisine de santé*, a cooking book with a special focus on healthy recipes. (8)

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300





135

135

LE GRAND d'AUSSY, Pierre Jean-Baptiste (1737-1800).

Histoire de la vie privée des Français... Paris : Ph.-D. Pierres, 1782.

Histoire de l'aliment et gastronomie historique. Édition originale : exemplaire de première émission.

Jésuite, historien membre de l'Institut, Le Grand d'Aussy reprit le projet inabouti lancé par le marquis de Paulmy et Contant d'Orville dans leur *Précis d'une histoire générale des Français* (1779). Son ouvrage est une enquête sur tout ce qui concerne la nourriture, les boissons (près de 200 pages), les mets, festins, banquets et usages de la table, le tout présenté sous forme commode par produits et assorti d'une précieuse table des matières. Si l'auteur contribua à la redécouverte des livres de cuisine anciens, ses sources sont trop rarement indiquées. L'ouvrage constitue la bible des historiens de l'alimentation et de la "vie domestique", avec une richesse de détails inégalée, anticipant les travaux de Philippe Ariès et Georges Duby. *Livres en bouche*, 6 ; Vicaire, 510 (« Ouvrage très intéressant et très utile ») ; Cagle, 274 ; Simon, *Bibliotheca gastronomica*, 946.

3 volumes in-8 (197 x 122 mm). (T. I : déchirure au f. R2 et manque de papier en pied du f. G5 ; t. III : ff. Z3 et Z4 intervertis). Reliure de l'époque : basane marbrée, dos à nerfs ornés, pièces de titre et de tomais de maroquin rouge, filet sur les coupes, tranches rouges (*frottements et légères épidermures, trous aux mors*).

First edition, in contemporary binding. (3)

€600-800

US\$650-860
£540-710



136

136

LIGER, Louis (1658-1717).

Oeconomie générale de la campagne, ou Nouvelle maison rustique. Paris : Charles de Sercy, 1700.

Édition originale de ce manuel d'exploitation agricole, où l'on apprend notamment « la manière de faire quelques Confitures, dont un homme aisé laisse rarement sa Maison dégarnie ».

L'*Économie générale de la campagne* s'inscrit dans la lignée de la *Maison rustique* de Charles Estienne et du *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres. Elle a été continuellement réimprimée sous le titre de *Nouvelle maison rustique*.

Les troisième et quatrième livres sont consacrés à la taille et l'entretien des arbres, dont la vigne, et aux plaisirs de la campagne, dont la cuisine (« le lecteur sera prévenu que la cuisine dont nous parlons icy, est une cuisine purement champêtre, & qui regarde plus l'oeconomie dont nous traitons, que la délicatesse des ragoûts qu'on recherche dans les grandes tables »). Ainsi y trouve-t-on de nombreuses recettes plus ou moins sommaires de cuisine, pâtisseries, confiseries et liqueurs, parmi lesquelles le *Bout-saigneux en haricot*, les *Citrouilles en Andouillettes* et les *Pigeons en compote*. Brunet, III, 1075 ; INED, *Économie et population*, II, 398 ; Vicaire, 520.

2 volumes in-4 (250 x 182 mm). Illustré d'un bandeau gravé sur cuivre par Lochon et une lettrine gravée sur cuivre pour l'épître dédicatoire à Mansard, bandeaux et fleurons gravés sur bois dans le texte, et 94 figures sur bois dans le texte représentant des outils de jardinage, greffes, taille des arbres et de la vigne, etc (*restauration au f. 2X atteignant le texte*). Reliure de l'époque : veau brun moucheté, dos à nerfs ornés, pièces de titre de maroquin rouge, tranches mouchetées rouges (*menus frottements*). Provenance : Marolles (cachet sur les titres).

First edition, in contemporary calf. (2)

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

137

[LIVRE FORT EXCELLENT DE CUYSINE].

Livre fort excellent de Cuyisine tresutile & proffitable contenant en soy la maniere Dhabiller toutes viandes. Avec la maniere de servir es Banquets & festins. Le tout reveu & corrige oultre la premiere Impression par le grand Escuyer de Cuyisine. Lyon : Olivier Arnoullet, 29 octobre 1542.

L'avènement de la cuisine de la Renaissance.

Célèbre recueil de 350 recettes, le *Livre fort excellent de cuyisine* atteste le renouveau décisif de la gastronomie à la Renaissance. Il fut sans rival au XVI^e siècle : une vingtaine d'éditions sous différents titres attestent de son succès. Son influence est telle qu'on le considère aujourd'hui comme un des cinq ou six manuels novateurs qui ont façonné et diffusé les pratiques culinaires françaises à travers les siècles. Par ailleurs, on soulignera que pour la première fois, aucune des sources n'est tributaire des compilations médiévales, telles Taillevent, Platina ou le *Ménagier de Paris*.

Une reconnaissance tardive d'un patrimoine gastronomique occulté.

La persistance de recettes médiévales dans les compilations intitulées la *Fleur de toute cuyisine* (vers 1542/43) et *Le grand cuisinier* (vers 1543/44) a, par méprise, conduit le baron Pichon, et G. Vicaire après lui (col. 530), à affirmer que le *Livre fort excellent de cuyisine* n'était qu'une édition fondée sur le *Ménagier*, lequel remonte au XIV^e siècle. Or, les travaux de Mary et Philip Hyman ont démontré son caractère entièrement original (Hyman, in *Du manuscrit à la table*, 1992, pp. 61-63. - Laurioux, *Le Règne de Taillevent* 1997, pp. 155-156).

Cette édition lyonnaise, dont on ne connaît que trois exemplaires, dont celui-ci, est précédée de deux premières éditions, tous deux parisiennes et connues chacune par un exemplaire unique : la première a paru sous le titre de *Petit traicté auquel verrez la maniere de faire cuisine* (vers 1535); la deuxième, augmentée, a paru sous le titre de *Livre de cuyisine tres utile* (vers 1538).

Un des trois exemplaires répertoriés : le seul en mains privées.

Le premier, à la Staatsbibliothek de Berlin, est celui de William Beckford (cat. Londres II, 1882, n° 1839). Le deuxième, à Chantilly, a été acquis par le duc d'Aumale lors de son achat en bloc de la bibliothèque Armand Ciconne (cat. 1861, n° 329). Relié en maroquin par Capé, il provenait de la bibliothèque De Bure.

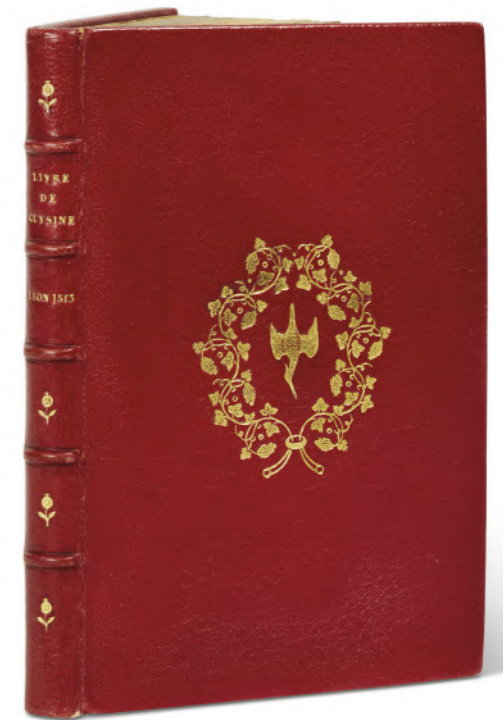
Bechtel, C-909 ; Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 387 ; Vicaire, 529-530 ; Brunet, V, 648 ; *Livres en bouche*, 67, pour la réimpression lyonnaise de 1555 ; FVB-14944 ; Notaker, 604.4 ; *Livre fort excellent de cuyisine*, édité par T.J. Tomasik et K. Alcala, avec une traduction en anglais, Prospect Books, 2014.

Petit in-8 gothique (131 x 87 mm) de (8) ff., 72 ff. Titre imprimé en rouge et noir, orné d'un bois gravé représentant un homme écrivant sur ses genoux. Reliure signée de Trautz-Bauzonnet : maroquin rouge, dos à nerfs fleuroné, couronne de pampres sur les plats et alcyon huppé au centre, doublure de maroquin bleu, richement orné aux coins d'un feuillage d'olivier doré, tranches dorées. La reliure est datée 1513 au dos, probablement en raison d'une mauvaise lecture du colophon. Provenance : Collection Achille Seillière (vente à Paris, 5-14 mai 1890, n° 331).

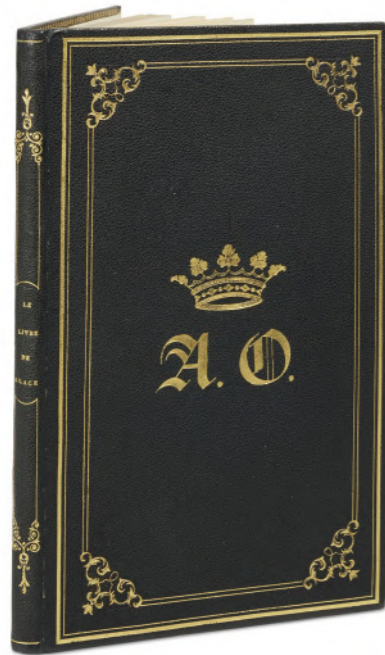
One of the three copies known of this edition, and the only one remaining in private hands, of this true best-seller of Renaissance cooking books. A perfectly crafted double binding by Trautz-Bauzonnet.

€80,000-120,000

US\$86,000-130,000
£72,000-110,000



130



138

138

[LIVRE DE GLACE].

Le Livre de glace ou Histoire concise et abrégée de tout ce qui regarde la Glace depuis son premier usage en Europe, comme article de luxe, jusqu'au temps présent. Avec des instructions sur la manière de produire de la Glace pure et solide, au moyen de l'Appareil frigorifique, suivies d'un recueil de recettes pour faire les glaces et les crèmes ou fromages glacés. Paris : Au dépôt des machines frigorifiques, Lahoche, 1845.

Édition originale. Une brochure publicitaire en livrée royale.

Non mis dans le commerce et offert à tout acheteur d'une machine frigorifique, cet ouvrage en détaille tout d'abord le fonctionnement (mode d'emploi, nettoyage, etc.), avant de proposer un grand nombre de recettes pour l'élaboration de glaces à l'eau et de crèmes glacées. La planche, intitulée *Machines portatives pour faire la Glace à volonté. Appareils frigorifiques & mobiles pour la conserver*, présente les différentes machines existantes et disponibles, en fonction des besoins.

Bel exemplaire au chiffre d'Antoine d'Orléans, duc de Montpensier (1824-1890). Cagle, 287 ; Vicaire, 529 ; Guigard, I, 41 ; OHR, pl. 2588, note.

In-8 (210 x 132 mm). Illustré d'une planche lithographique dépliant (rousseurs). Reliure de l'époque : chagrin noir, double encadrement doré, fleurons dorés dans les angles, grand chiffre doré A.O. couronné au centre des plats, dos lisse orné, dentelle intérieure dorée, tranches dorées. *Provenance* : Antoine d'Orléans, duc de Montpensier (chiffre) ; Harry Schraemli (ex-libris et vente Sotheby's, 1971, n° 286).

A fine copy of this rare volume, contemporary bound with Antoine d'Orléans' gilded cipher.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100

... La préparation des glaces, un des rafraîchissements les plus délicieux, a jusqu'à présent été abandonnée au confiseur qui était rarement capable de les faire dans la perfection. En suivant fidèlement les instructions contenues dans les pages suivantes, on peut, en employant l'appareil, se procurer des glaces en moins de cinq minutes, et l'opération est en même temps si simple, qu'elle peut être faite par la personne la plus inhabile...

139

[MAINERI, Maino de' (M. 1368) -- Arnaud de VILLENEUVE (pseud., vers 1240-1311) - REGIMEN SANITATIS SALERNITANUM].

Regimen sanitatis Salerni. S.l. : s.n., s.d. [Paris : Jean Bonhomme ou Guy Marchant, circa 1484-90].

Édition incunabile, dans sa première reliure, de ce célèbre traité de médecine.

Si le nom d'Arnaud de Villeneuve est fréquemment associé à ce traité de médecine parmi les plus fameux du Moyen Âge, tout porte à croire que cette attribution est erronée. En 1504 déjà, le médecin génois Tommaso Murchi avouait à demi-mots dans sa préface des œuvres complètes du médecin que de nombreux textes lui avaient été attribués à tort. Le véritable auteur en est probablement Maino de' Maineri (mort en 1368). *ISTC* : ir00064000 ; *Goff* R64 ; *GW* M37371 ; *Wickersheimer* in *Comptes rendus du XIIIe Congrès international d'histoire de la médecine*, 1954, pp. 226-34 ; *Giralt*, *La Tradition médicale d'Arnaud de Villeneuve, du manuscrit à l'imprimé*, 2007 ; *Vicaire*, 307-308.

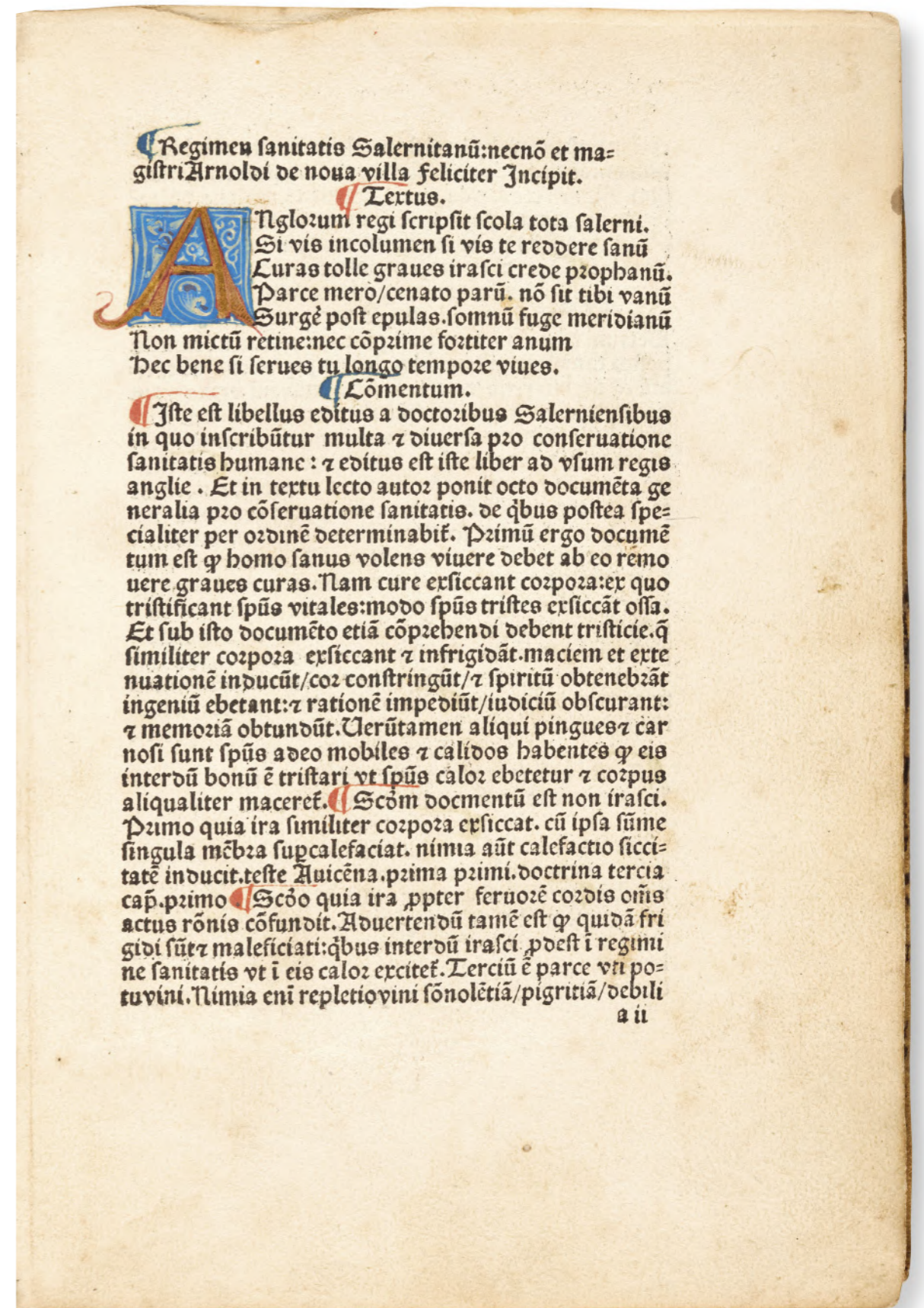
In-4 de chancellerie (200 x 138 mm) de 87 ff., avec un feuillet blanc final, signés par cahiers de 8. Exemplaire rubriqué en rouge et bleu, lettrine ornée au feuillet a2r (rousseurs et tâches, plus prononcées aux premier et dernier feuillets, défaut dans le papier dans l'angle inférieur droit du feuillet b7). Reliure de l'époque en peau retournée (épidermures, tâches et manques). *Provenance* : une quarantaine de pages présentent des annotations marginales, d'une même main, probablement contemporaine de l'édition. À la suite du frontispice, ex-libris manuscrit de cette même main ; ex-libris de Juan Carlos Ahumada, professeur de gynécologie à l'université de Buenos Aires (1890-1976).

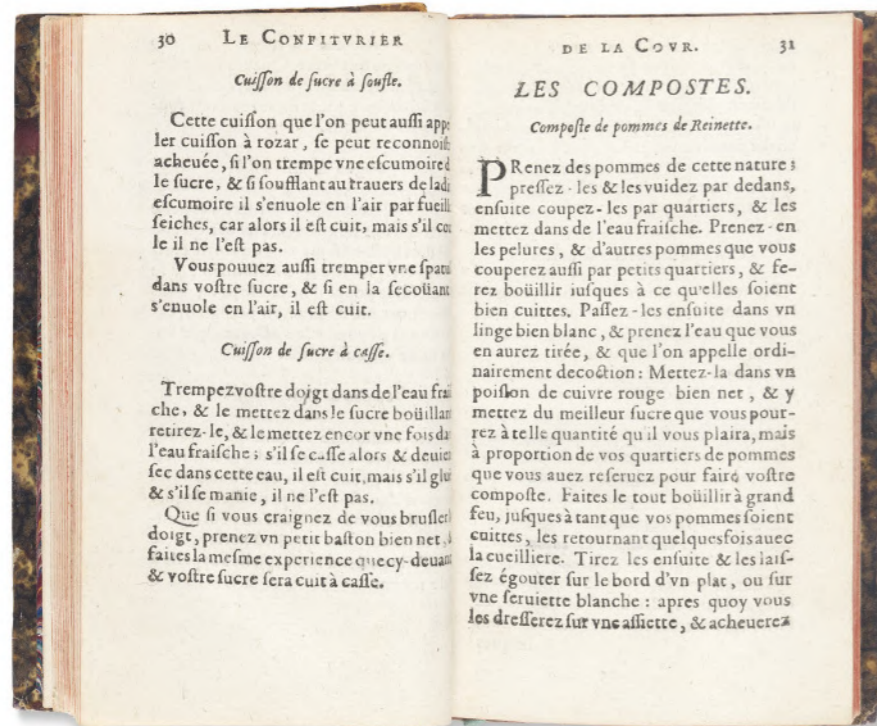
Incunabile edition of the most famous Regimen sanitatis Salerni, in its original binding.

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800

*Doc opus optatur quod flos medicine vocatur
Pertinet magro Johanni gabriel
de lugduno romorunq pifino ppa
cordugro*





140

[Le MAISTRE D'HOSTEL].

Le Maistre d'hostel qui apprend l'ordre de bien servir sur table & d'y ranger les services... Paris: Pierre David, 1659.

L'art de la table au temps de Molière, avec la véritable édition originale du Confiturier françois. Edition originale d'une grande rareté.

Dédié au cuisinier Pierre de Lune, à qui l'ouvrage est parfois attribué par erreur, *Le Maistre d'hostel* contient quelques propos généraux sur les devoirs qui s'attachent à la charge. "Un peu plus développé est le chapitre consacré au sommelier, à qui incombent non seulement les services du fruit et du vin, mais aussi l'art de plier les serviettes: ce dernier point est exposé par une série d'exemples qui certes ne sont pas illustrés de figures, mais sont néanmoins assez détaillés dans l'énoncé des gestes qu'il faut accomplir pour obtenir des formes parfois très compliquées (serviettes pliées en forme de coq, de poule avec ses poussins, de cochon de lait, de brochet, carpe, turbot, etc.). C'est toutefois la troisième et dernière partie de l'ouvrage qui est de loin la plus développée: intitulée *Le confiturier de la cour*, elle n'est autre que le traité de confiture que l'on connaît aussi sous le titre de *Confiturier françois*, traditionnellement attribué à La Varenne, et donc c'est ici la première édition imprimée. [...] Rien n'y est dit de la conservation naturelle des fruits; en revanche, l'art du confiseur y est méthodiquement présenté grâce à un exposé préalable sur les différentes cuissons du sucre, et une section est en outre consacrée à la préparation des salades" (*Livres en bouche*). Vicaire, 553; *Livres en bouche*, 121; *Notaker*, 621; Brunet, Supplément I, 925 (exemplaire du baron Pichon, seul cité); Cagle, 297 (exemplaire de la Lilly Library); Simon, *Bibliotheca gastronomica*, n° 472.

In-8 (165 x 100 mm). En-têtes, lettrines et culs-de-lampe gravés (titre légèrement taché, petits manques en marge inférieure et au coin de la page de titre, feuillet A1 légèrement déchiré en pied, tâche au feuillet E1, légères mouillures en début et en fin d'ouvrage). Reliure du XIX^e siècle: demi-veau havane, dos à nerfs orné, pièce de titre maroquin rouge, tranches rouges (dos frotté, coiffes abimées, charnière inférieure partiellement fendue). Étui.

Very rare first edition, this copy in a 19th Century half-calf binding.

€5,000-7,000

US\$5,400-7,500
£4,500-6,200



141

MALOUIN, Paul-Jacques (1701-1778).

Description et détails des arts du meunier, du vermicelier et du boulanger. [Paris]: s.n., 1767.

"Le bon pain d'autrefois" au cœur de l'imaginaire d'une France "panivore".

Première édition, illustrée de 10 belles planches hors texte, gravées en taille-douce, en premier tirage. Le traité constitue un des volumes de la monumentale *Description des Arts et Métiers* lancée sous Colbert mais tardivement éditée entre 1761 et 1788, sous l'égide de l'Académie royale des sciences. La série préfigure l'*Encyclopédie* de Diderot: mêmes visées scientifiques et techniques, même pédagogie de l'image. Douze pages portent sur l'*Explication des planches et figures*. Deux planches pour le Meunier, deux pour les pâtes alimentaires. Six pour le Boulanger, où sont représentés les différents stades de la panification. Appareillage et ustensiles sont associés aux remarquables vues d'intérieurs - depuis le fournil jusqu'à la boutique du boulanger exhibant une variété de pains qu'on ne connaissait autrement que de nom. Chimiste, médecin de la Reine, Paul-Jacques Malouin fut membre de l'Académie des sciences et de la Royal Society. Loin de se cantonner au seul registre technique, son étude globale est riche en informations historiques, économiques et géographiques. Savant modeste, lorsque Parmentier lut à l'Académie des sciences, dix ans plus tard, son propre traité sur l'*Art du boulanger*, Malouin s'empressa de lui rendre hommage: "Recevez mon compliment: vous avez vu mieux que moi." Vicaire, 554; Wheaton, *L'Office et la bouche*, pp. 227-228; Bonnet, *La Gourmandise et la faim*, 2015, pp. 113-114.

In-folio (436 x 280 mm). Illustré de 10 planches hors texte. Exemplaire grand de marges (piqûres et brunissures éparses, déchirure restaurée en marge du feuillet paginé 333-334). Reliure du XIX^e siècle: demi-marouquin havane à petits coins, dos à six nerfs orné de filets dorés, pièces de titre maroquin vert, tranches jaspées (charnières fatiguées, charnière inférieure fendue en pied).

First edition, illustrated with 10 plates.

€600-800

US\$650-860
£540-710



142

142

[MARIN, François].

Les Dons de Comus, ou Les Délices de la table... Paris : Prault fils, 1739.

Édition originale : le vade mecum du maître d'hôtel et du cuisinier.

Ce traité inaugure la veine éditoriale des ouvrages qui attestent la transformation de l'art culinaire au cours des années 1740 – dès lors qu'on ne recherche plus la quantité, mais une « harmonie des mets ». L'auteur explique : « ...ce n'est ici qu'un abrégé de la cuisine moderne, dont j'espère donner un traité complet » (p. 129). Ce dernier verra le jour en trois volumes (1742), sous le titre de *Suite des Dons de Comus*, redevenus *Les Dons de Comus* pour les éditions définitives de 1758 et 1775. François Marin fut un temps le maître d'hôtel du maréchal de Soubise, épicurien notoire. Ami intime de Louis XV et de Mme de Pompadour, Soubise officiait aux fourneaux avec le monarque et le prince de Dombes pour confectionner eux-mêmes après la chasse leurs plats favoris. Non signé, l'*Avertissement* de trente-deux pages mit le feu aux poudres dans la controverse sur la nouvelle cuisine. Attribué à deux jésuites (cf. Barbier, repris par Vicaire), ce texte clé est plus vraisemblablement de Meusnier de Querlon, reconnu comme l'auteur de l'*Apologie des modernes* (1740) et de la préface de la *Suite des Dons de Comus* (1742).

Conlon ne recense que deux exemplaires dans les collections publiques en France : Arsenal et BnF (*Le siècle des Lumières* IV, n° 39 : 593). Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 256 ; *Livres en bouche*, 198 ; Vicaire, 284-285 ; Cagle, 301 (deux exemplaires aux États-Unis) ; Bitting, 307-308 ; Oberlé *Fastes*, 108 ; Simon, *Bibliotheca gastronomica*, n° 1001.

In-12 (160 x 94 mm). Illustré d'un frontispice gravé par Le Bas (ff. a2 et T1-T3 plus courts en marge). Reliure pastiche signée Loutrel : veau marbré, triple filet doré en encadrement, dos à nerfs orné, tranches rouges.

First edition.

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800

143

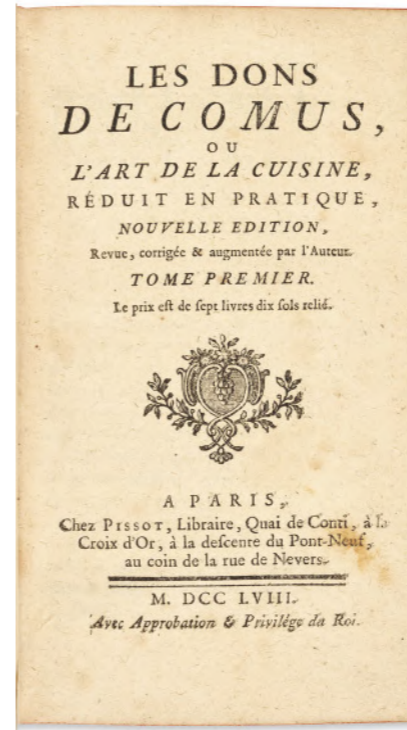
[MARIN, François].

Les Dons de Comus, ou Les Délices de la table. Ouvrage non-seulement utile aux officiers de bouche pour ce qui concerne leur art, mais principalement à l'usage des personnes qui sont curieuses de sçavoir donner à manger,... Paris : Prault fils, 1740.

La "querelle des bouffeurs" : les pièces de la controverse.

Deuxième édition, en partie originale. Inconnue des bibliographes, elle est augmentée d'un *Avertissement* de 32 pages par Meusnier de Querlon et de deux textes polémiques anonymes : la *Lettre d'un pâtissier anglois* (pp. 251-256) et l'*Apologie des modernes* (pp. 257-304).

François Marin, meilleur cuisinier qu'écrivain, a confié la rédaction de sa doctrine sur la cuisine nouvelle à Meusnier de Querlon (1702-1780). On lui doit l'important *Avertissement* de trente-deux pages qui mit le feu aux poudres.



143

Avocat au Parlement de Paris, rédacteur de la *Gazette de France*, il fut l'éditeur de Lucrèce et de Montaigne. Il rend compte de l'évolution du goût, devenu objet de discussion et de polémique. La cuisine moderne est "une espèce de chimie" ; "la science du cuisinier consiste à décomposer, à faire digérer et à quintessencier les viandes, à tirer des sucus nourrissants & pourtant légers, à les mêler & à les confondre ensemble, de façon que rien ne domine & que tout se fasse sentir". Tel est le *credo* qui déclencha une réponse satirique de l'abbé Desfontaines intitulée *Lettre d'un pâtissier anglois ou Nouveau cuisinier français*. L'auteur anonyme y fustige les "cuisiniers savants". À la suite, on trouve la réponse de Meusnier de Querlon, sous forme d'un manifeste de 48 pages : *Apologie des modernes, ou Réponse du cuisinier français, auteur des Dons de Comus, à un pâtissier anglois*.

Livres en bouche, 200 (pour l'édition séparée de la *Lettre d'un pâtissier anglois*) et 201 (pour l'*Apologie des modernes*) ; Vicaire, 34 et 518.

In-12 (161 x 93 mm). Illustré d'un frontispice monté sur onglet (*mouillure claire aux trois premiers cahiers et dans le tiers supérieur des trois derniers cahiers*). Reliure de l'époque : basane racinée, dos à nerfs, caissons ornés, pièce de titre rouge, gardes de papier marbré, tranches jaspées (*frottements, coins accidentés*).

[On joint, du même :] *Les Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduit en pratique*. Paris : chez Pissot, 1758. 3 vol. in-12 (165 x 95 mm). (*Mouillure claire en partie supérieure des cahiers D-F et P du t. II*). Reliures de l'époque : basane marbrée, dos à nerfs, caissons ornés, gardes de papier marbré, tranches rouges (*discrètes restaurations aux reliures*).

A contemporary-bound copy of the second edition, with parts published for the first time. Also included is a copy of the third edition, in three volumes, also in contemporary binding. (4)

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700



144

144

[MARIN, François].

Suite des Dons de Comus, ou L'Art de la cuisine, réduit en pratique. Paris : veuve Pissot, Didot et Brunet fils, 1742.

Première édition complète du classique de la littérature gourmande à travers les siècles.

Troisième édition, augmentée de deux volumes : la première complète. Elle est illustrée du même frontispice que l'originale de 1739, ici en second état. Véritable somme de plus de 1 600 pages, elle renferme en préambule le manifeste de Meusnier de Querlon, porte-parole du cuisinier, selon les thèmes débattus au cours de la petite guerre des préfaces. Si sa défense de la nouvelle cuisine, devenue plus délicate et complexe, se fonde sur des considérations médicales, il revendique avant tout l'exercice d'un art à part entière.

Le traité en trois volumes comporte quelque mille cinq cents recettes détaillées, vingt-cinq pages de menus et un chapitre sur l'art de trancher. Au dernier tome, on trouve les recettes de pâtisserie, d'entremets et d'omelettes, les fameuses préparations des sauces dont Marin théorise la pratique (leur nombre s'élève à 95), les potages ainsi que de nombreuses recettes de poissons (178 pages). L'ultime chapitre, intitulé *Idée de la cuisine et de l'économie bourgeoise*, s'adresse à un public « de fortune médiocre, artisans & autres personnes du tiers état ». Il répond à une demande de cuisine simplifiée et plus économique avec des recettes : bœuf en mironton ou « aloyaux à la bourgeoise » que l'on fait cuire dans une sorte de cocotte couverte, « à très petit feu sur des cendres chaudes pendant huit heures ». Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 526 ; Vicaire, 285 ; *Livres en bouche*, 203 ; Cagle, 302 ; Conlon, *Le Siècle des Lumières* IV, 42 : 543.

3 volumes in-12 (165 x 95 mm). Illustré d'un frontispice gravé sur cuivre par Le Bas. Reliure de l'époque : basane mouchetée, dos à nerfs ornés, pièces de titre de maroquin rouge, tranches rouges (*accroc à 3 coiffes, 2 mors abîmés, coins émoussés*). Provenance : Nicolas Foy de Saint-Maurice (ex-libris « Ex Bibliotheca San Mauritiana »).

First complete edition, in contemporary binding. (3)

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600



P. Bessa pinx.

Maria Gabriel Coignot sculp.

Coffea Arabica.
Cafeyer Arabique.

145

145

MARTIN, Alexandre (1795-).

Manuels de l'amateur... Réunion de sept ouvrages par Alexandre Martin, publiés sous son nom ou divers pseudonymes, tous in-12, tous en édition originale sauf un. Tous les frontispices, sauf un, sont lithographiés d'après Henry Monnier.

Apothicaire et littérateur fécond, Martin laissa notamment une dizaine de ces amusants ouvrages se rapportant à la gastronomie. « Tous ces petits manuels sont très curieux ; ils sont emprunts d'une bonne humeur fort réjouissante... » (Vicaire). Bitting, 312 ; Cagle, 307-313 ; Vicaire, 249 et 568-570 ; Oberlé Fastes, 464 ; Maggs, 414, 424-428 et 431.

Manuel de l'amateur de melons... Paris : Udron, 1827. (146 x 92 mm.) 4 planches coloriées. Reliure signée Lemardeley : bradel cartonnage vert. Provenance : Maurice Le Barbier de Tinan ; G. Duval ; Gaston Prinnet (avec leurs ex-libris).

Bréviaire du gastronome... Paris : Audot, 1828. Seconde édition, parue la même année que l'originale. (144 x 90 mm.) Frontispice dépliant colorié. Reliure signée Loutrel : maroquin ébène, triple filet doré en encadrement, dos à nerfs orné, tranches dorées, couvertures, étui.

Manuel de l'amateur d'huîtres... Paris : Audot, 1828. (145 x 90 mm.) Frontispice dépliant colorié et une planche dépliant en noir (*manque de papier en tête des ff. 5-6, pâles rousseurs*). Reliure de la seconde moitié du XIX^e siècle : demi-percaline, dos lisse, couvertures (*coiffes abîmées*).

Manuel de l'amateur de truffes... Paris : Leroi et Audin, 1828. (142 x 85 mm.) Frontispice dépliant colorié. Reliure signée Laurenchet : demi-marroquin brun à coins, dos à nerfs orné, tête dorée, couverture et dos.

Manuel de l'amateur de café... Par M. H... Paris : Audot 1828. (145 x 90 mm.) 2 planches dépliantes coloriées dont le frontispice (*rousseurs*). Reliure de la fin du XIX^e siècle : bradel cartonnage gris, couvertures. Provenance : Gaston Prinnet (ex-libris).

Traité médico-gastronomique sur les indigestions... [par] feu Dardanus. Paris : Audot, 1828. (145 x 89 mm.) Frontispice colorié (*rousseurs*). Reliure signée Yseux Sr de Thierry-Simier : maroquin vert bouteille à long grain, double encadrement à froid et doré, dos lisse orné, dentelle intérieure dorée, tranches dorées (*mors légèrement frottés*).

Le Cuisinier des gourmands... Paris : Charles Froment, 1829. (132 x 84 mm.) Frontispice par Adam. Reliure de l'époque : demi-basane fauve à coins, dos lisse orné (*mors partiellement fendus, coins émoussés et restaurés*). Provenance : ex-libris armorié non identifié ; Jean-Paul-Lacombe (ex-libris).

A fine set of 7 amusing works by Alexandre Martin.

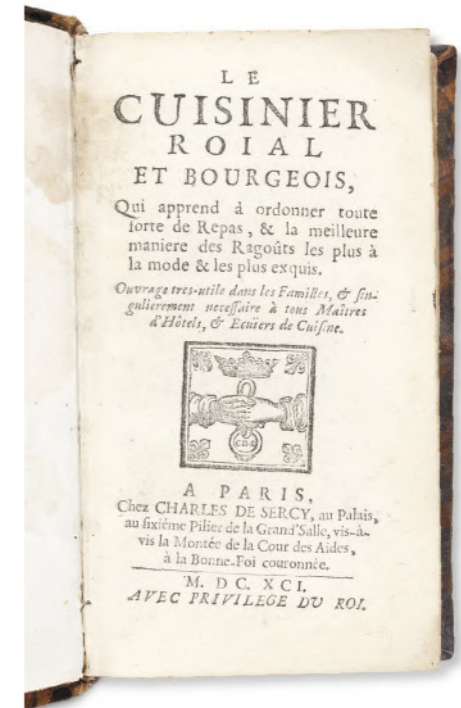
(7)

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



145



146

146

[MASSIALOT, François (ca.1660-1733)].

Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure manière des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis. Paris : Charles de Sercey, 1691.

Une date très importante dans l'histoire de l'art culinaire : la rare édition originale.

On sait peu de choses de François Massialot. Selon les sources et les hypothèses, il a probablement occupé une charge de cuisinier pour un membre de la famille royale, ou été « extraordinaire », c'est-à-dire indépendant. Son *Cuisinier royal*, dont la page de titre précise qu'il est *tres-utile dans les Familles, & singulièrement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuiers de Cuisine*, « constitue une date très importante dans l'histoire de l'art culinaire » (*Livres en bouche*). Il est divisé en deux parties. Dans la première, Massialot propose un grand nombre de repas et menus imaginés en fonction des saisons, dont il précise qu'ils « ont tous été servis depuis peu à la Cour, ou chez des Princes, & des personnes du premier ordre » ; la seconde partie, bien plus volumineuse et organisée selon l'ordre alphabétique, est consacrée aux recettes proprement dites, « & l'on peut dire généralement, qu'on y a rien ômis qui puisse contribuer à faire vivre un Maître agréablement, & à soulager ceux qui ont soin de lui apprêter à manger... ». Les nombreuses rééditions attestent du succès de l'ouvrage. Cagle, 316 ; *Livres en bouche*, 117 ; Vicaire, 573.

In-12 (160 x 86 mm). (*Galerie de ver atteignant le texte aux ff. T4-2A4, puis marginale aux ff. 2B1-2D8. Tâche aux ff. K1-K3 et N5-N8.*) Reliure de l'époque : basane marbrée, dos à nerfs orné (*coins et mors restaurés*). Provenance : annotation ancienne à l'encre sur un contreplat et une garde volante.

Very rare first edition.

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600

139

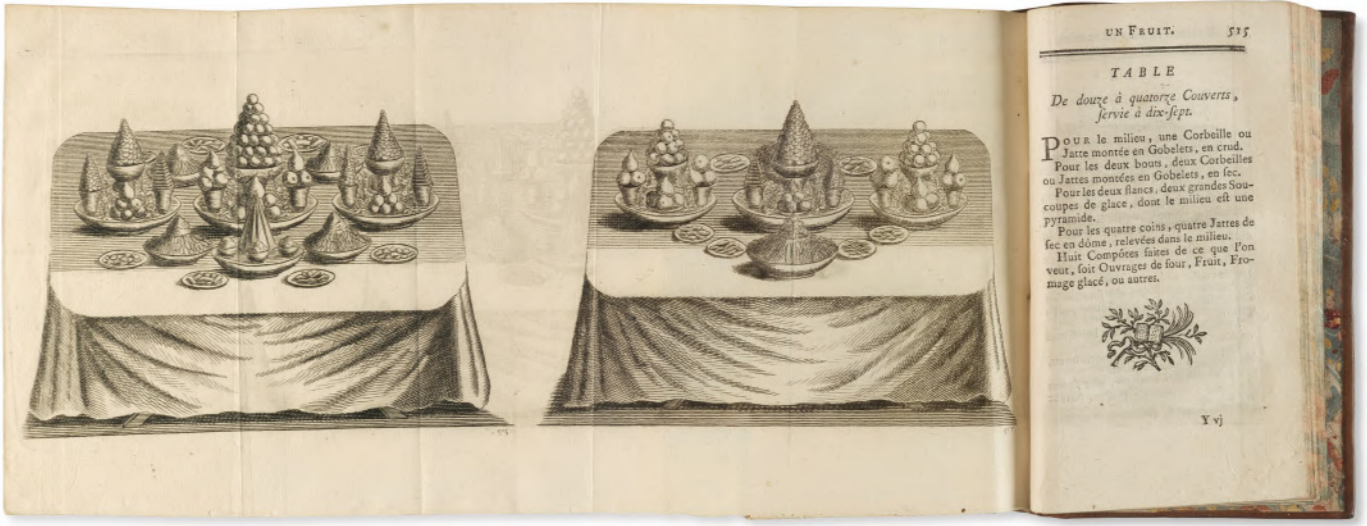
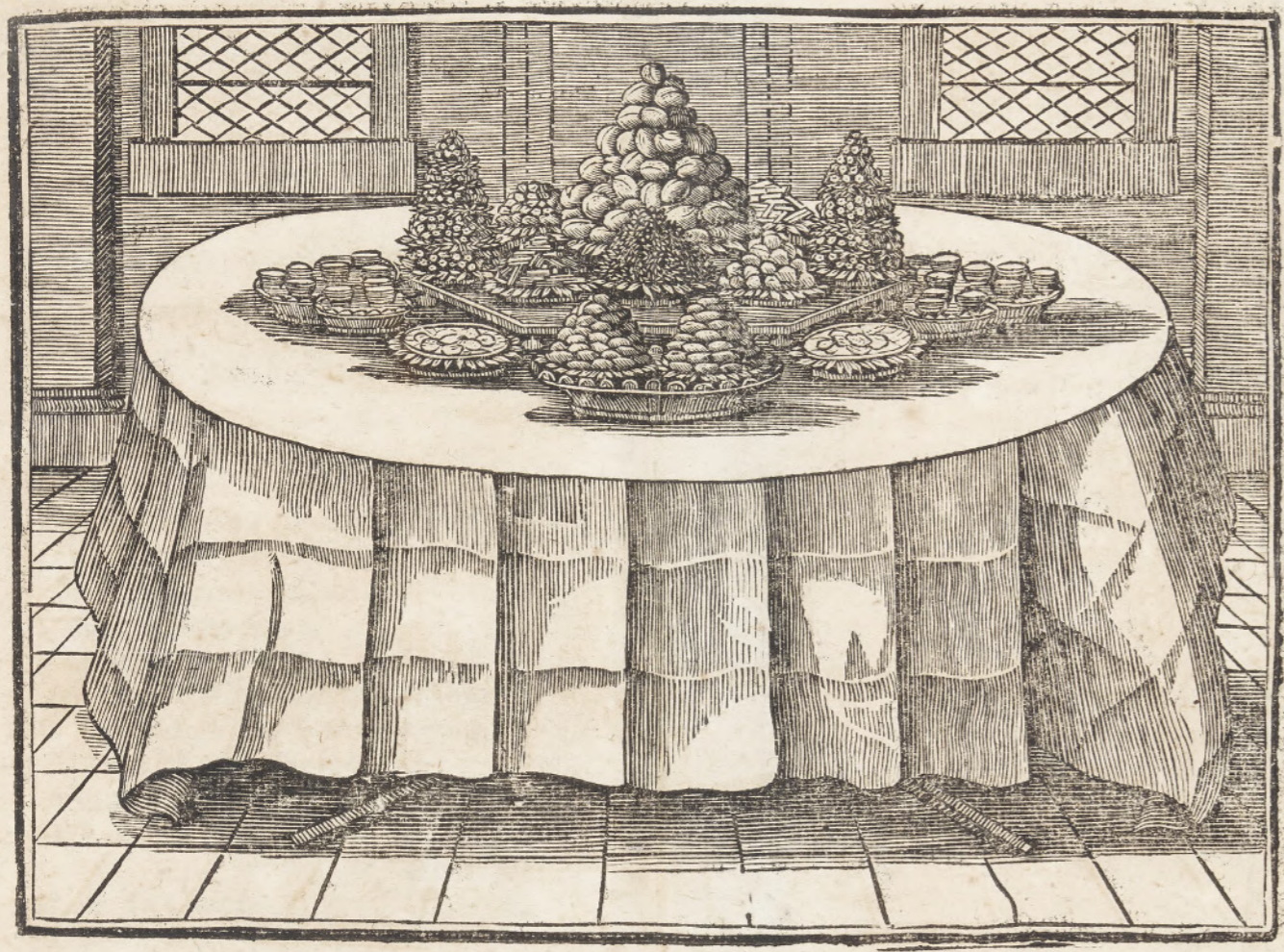


TABLE
De douze à quatorze Couverts,
servie à dix-sept.

Pour le milieu, une Corbeille ou Jatte montée en Gobelets, en crud.
 Pour les deux bouts, deux Corbeilles ou Jattes montées en Gobelets, en sec.
 Pour les deux flancs, deux grandes Soucoupes de glace, dont le milieu est une pyramide.
 Pour les quatre coins, quatre Jattes de sec en dôme, relevées dans le milieu.
 Huit Comptes faites de ce que l'on veut, soit Ouvrages de four, Fruit, Fromage glacé, ou autres.



147

[MASSIALOT, François (1660?-1733)].

Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits. Paris : Charles de Sercy, 1692.

Édition originale : un des traités sur la confiserie les plus complets de son temps, offrant la première représentation d'une table en perspective.

Sucres, fruits, massépains, meringues, biscuits, compotes, tourtes, pâtes, liqueurs, sirops... Faisant suite au *Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot, ce traité propose une organisation claire en trois parties, elles-mêmes subdivisées selon les fruits et les saisons de leur maturité. Il opère une "synthèse du livre d'office du XVII^e siècle" en abordant des sujets qui faisaient jusque-là l'objet de traités à part entière, comme le thé, le café et le chocolat. La planche dépliant en fin d'ouvrage représente en perspective une table dressée pour le dessert, où les fruits ne sont pas servis dans des corbeilles mais présentés sur des porcelaines et des structures de bois et d'osier. Vicaire, 453-454 ; *Livres en bouche*, 125 ; Cagle, 320 ; Bitting, 584 ; Oberlé, 94 (pour la contrefaçon de la même année).

In-12 (159 x 87 mm). Illustré d'une planche dépliant figurant une table dressée en perspective, 2 figures gravées dans le texte représentant des tables dressées, en-têtes, lettrines et culs-de-lampe gravés (*brunissures, infimes piques, légères déchirures avec manque sur la première garde et en marge du feuillet Gg1*). Reliure de l'époque : veau marbré, dos à nerfs orné de filets et petits fers dorés, tranches mouchetées (*plats et dos frottés, charnières fendues, coins abimés, manques aux coiffes*). Provenance : Aignan (note manuscrite datée 1694 sur la première garde).

First edition of the most comprehensive treatise on candy of its time, comprising the first representation of a table in perspective in a cooking book, this copy in a calf period binding.

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800

148

[MASSIALOT, François (1660?-1733)].

Le Confiturier royal, ou Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits... Paris : veuve Savoye, Le Clerc, Hochereau, etc., 1776.

Exemplaire en reliure de l'époque.

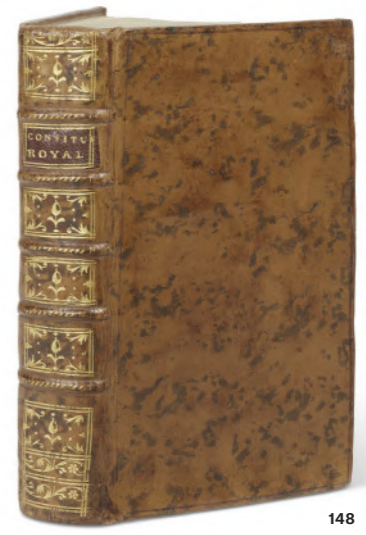
Réédition du manuel classique de Massialot paru pour la première fois en 1692 (cf lot précédent). Elle a été revue et corrigée. On y « apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides ; la façon de faire différens Ratafias, & divers Ouvrages de Sucre... » Cagle, 324 ; Maggs, 220 ; Vicaire, 455.

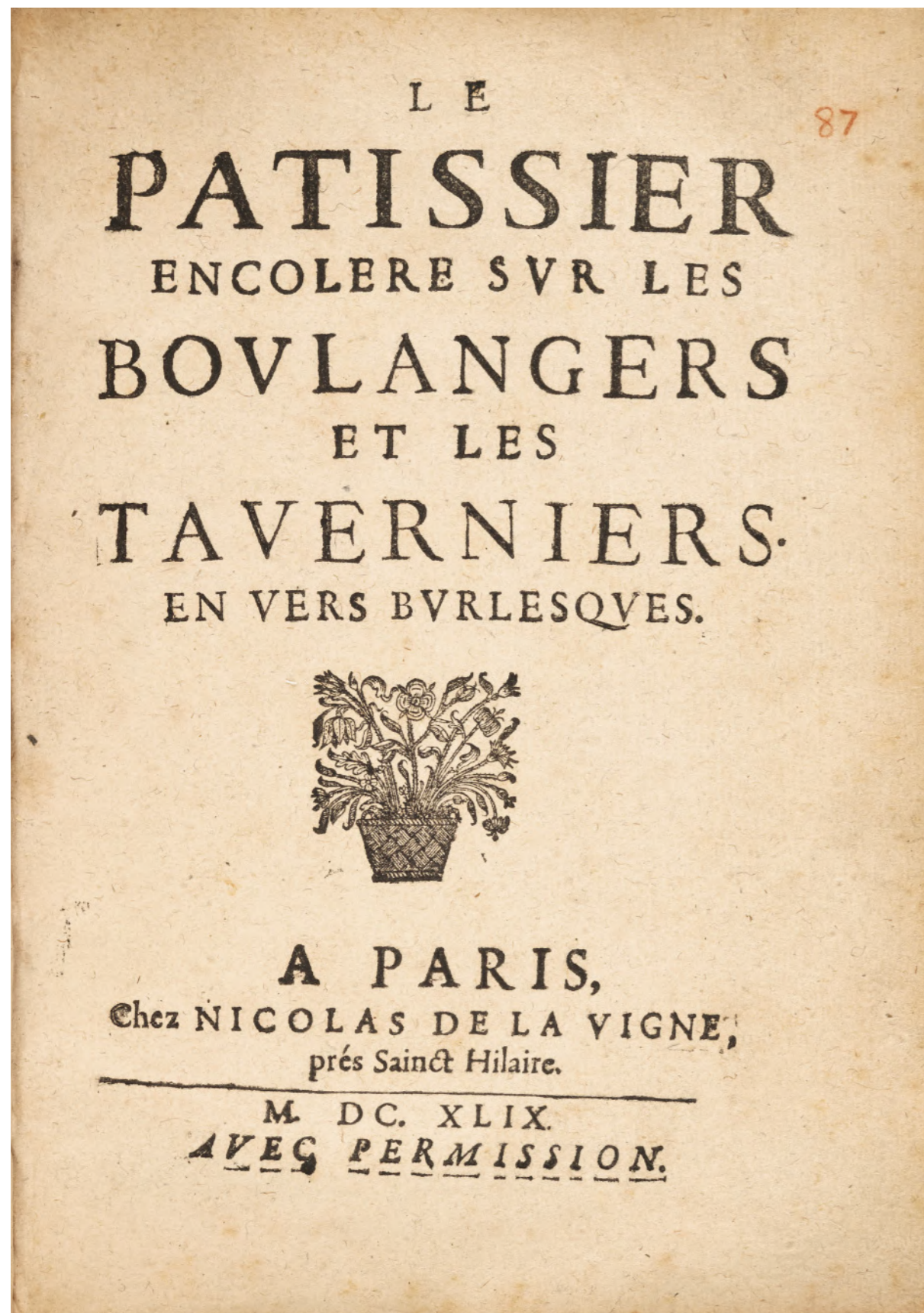
In-12 (166 x 95 mm). Illustré de 3 planches dépliantes dont une double. (*Sans le feuillet a1, probablement blanc, comme dans l'exemplaire Cagle*). Reliure de l'époque : veau marbré, dos à nerfs orné, pièce de titre de maroquin rouge, filet doré sur les coupes, tranches marbrées.

A fine copy in contemporary binding.

€500-700

US\$540-750
£450-620





149

[MAZARINADES].

Recueil factice de 8 mazarinades. Paris, 1649.

Précieux recueil constitué par Grimod de la Reynière comprenant huit mazarinades liées à l'alimentation et ayant appartenu à deux autres bibliophiles gastronomes fameux.

Par Mazarinades, on entend les quelques dix mille pamphlets et pièces historiques publiées pendant la Fronde (1648-1652) contre l'administration et la personne du cardinal Mazarin. Tous les sujets furent abordés, notamment les questions liées à la disette née du blocus de la ville de Paris.

Publiées pendant le siège ou juste après lui, les pièces contenues dans ce recueil, mettent en scène des pâtisseries, boulangers et taverniers critiquant le pouvoir en place, ainsi que ceux qui cherchent à tirer profit du siège : "Car si l'on vouloit rechercher/Une partie de la source/ Qui a fait vider notre bourse/Ce n'ont esté que tes gâteaux/Tes patez, tes casse-museaux/ Et tes petits gâteaux d'un double/Que tu faisois devant le trouble/Tes tartes de toutes façons/Tes gros biscuits en limaçons./En fleurs de lys, en pyramide/ Qui ont fait nostre poche vuide/Avec tes bisques, poupelins/ Tes brioches, craquelins./Et tant de sotté marchandise/ Qui n'est que pure friandise". L'un des pamphlets relate même "la mort d'un grenetier, pour avoir vendu les grains trop cher, & laisser moisir plusieurs pains".

Provenance exceptionnelle : formé par Grimod de la Reynière, l'auteur du *Manuel des amphitryons* et du *Journal des gourmands*, le recueil a ensuite appartenu au "Prince des Gastronomes", Curnonsky, puis au chef du Grand Véfour et fameux bibliophile Raymond Oliver.

Le volume comprend, dans l'ordre :

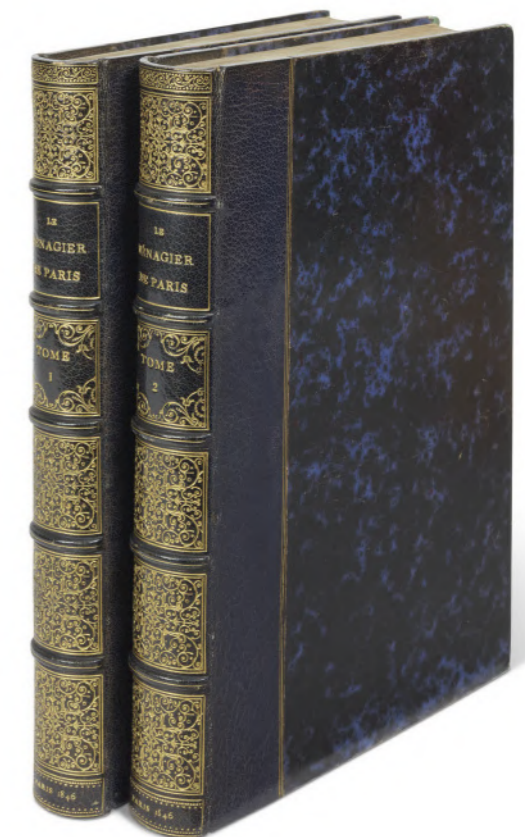
- 1) *Le Pâtissier en colere sur les boulangers et les taverniers, en vers burlesques.* Paris : Nicolas de la Vigne, 1649. 8 pages. Moreau, n°2738.
- 2) *La Responce du boulanger au pâtissier en colere contre les boulangers & les teverniers, en vers burlesques.* Paris : Nicolas de la Vigne, 1649. 8 pages. Moreau, n°3425.
- 3) *Les Menasses des harangeres faites aux boulangers de Paris, à faute de pain.* S.l.n.n., 1649. 4 pages. Moreau, n°2450 : "pièce curieuse, en ce qu'elle est écrite dans le langage du peuple de Paris. Elle n'est d'ailleurs pas commune".
- 4) *Reproches des coquettes de Paris aux enfarinez, sur la cherté du pain.* Paris : Jacques Guillery, 1649. 8 pages. Moreau, n°3462 : "ce pamphlet appartient autant à l'histoire de la mode qu'à l'histoire de la fronde".
- 5) *La Facecieuse deffaite d'un boulanger par le general Herspel Rhusma.* 7 pages. Paris : veuve Musnier, 1649. Moreau, n°1359.
- 6) *La Mort effroyable d'un boulanger impitoyable de cette ville.* Paris : s.n., 1649. 6 pages. Moreau, n°2495.
- 7) *Le Juste chastiment de dieu, dans la mort d'un grenetier, pour avoir vendu les grains trop cher, & laisser moisir plusieurs pains.* Paris : s.n., 1649. 7 pages. Moreau, n°1780 : "rare".
- 8) *Recit veritable de la fin mal-heureuse d'un usurier, arrivee en la province de France, le jedy dix-huitiesme mars 1649.* Paris : Jeremie Bouillerot, 1649. 8 pages. Moreau, n°3015.

In-4 (207 x 148 mm).Cartonnage rigide du XVIII^e siècle, titre général à l'encre noire sur le plat, gardes de papier marbré, tranches rouges (*rousseurs dans l'ensemble du volume*). Plusieurs paginations de mains différentes suggèrent que les plaquettes se trouvaient à l'origine dans des recueils factices séparés. **Provenance :** Grimod de la Reynière (ex-libris) ; Edmond Sailland, dit Curnonsky (1872-1956), surnommé le "Prince des Gastronomes" (ex-libris à la devise *Mala culina derisa*) ; Raymond Oliver, restaurateur du Grand Véfour au Palais Royal (ex-libris) ; Michel de Bry (1890-1970) (catalogue 1970, n°316 ; ex-libris).

A gathering of 8 pamphlets published during the 1649 siege of Paris.

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700



150

150

[MÉNAGIER DE PARIS].

Le Ménagier de Paris, Traité de morale et d'économie domestique... Paris : Crapelet, 1846.

Édition princeps.

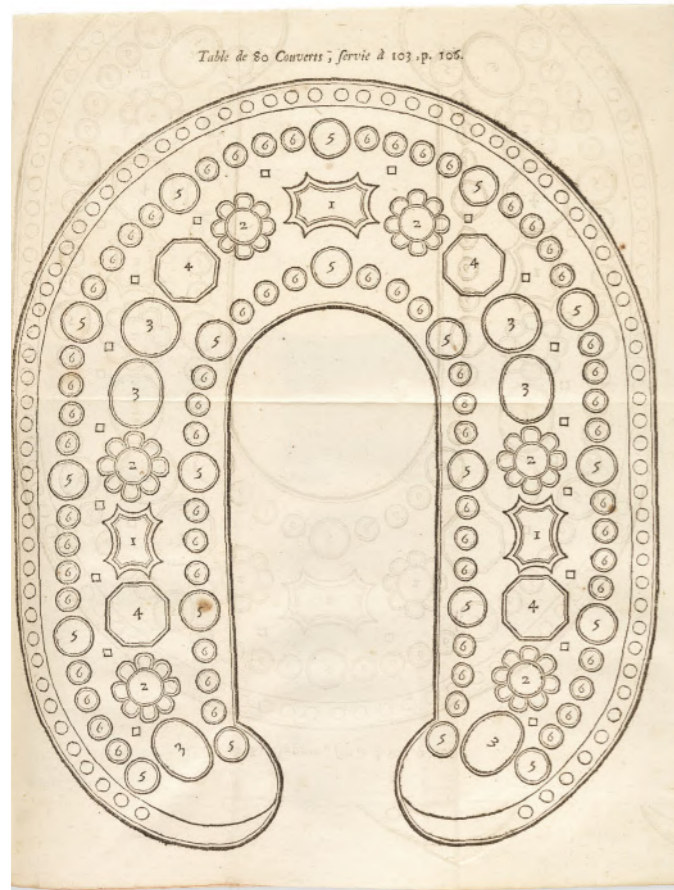
Le livre culinaire le plus considérable que nous ait laissé le Moyen Âge. Ce traité de morale et d'économie domestique fut rédigé, vers 1393, à l'adresse de sa très jeune épouse, par un bourgeois de Paris, peut-être Officier royal. Il compile 409 recettes dont une centaine adaptées du Viandier de Taillevent, remarquables par le détail des préparations. La série de menus est sans équivalent dans la littérature culinaire médiévale. (Lauriou, *Le Règne de Taillevent*, 1997, pp. 117-158). Vicaire, 583 ; Cagle, 333 ; *Livres en bouche*, n° 20 ; Bitting, 578.

2 volumes in-8 (236 x 150 mm). Tirage limité à 324 exemplaires sur papier de Hollande. Un des 100 exemplaires non censuré : avant les cartons et donc avec les mots un peu crus qui figurent au pages 59 à 62 du tome II. Illustre d'un bois gravé en tête du texte dans le premier volume (p. 9) et d'une planche hors-texte dans le second. Reliure de l'époque : demi-maroquin bleu nuit, dos à nerfs richement orné, têtes dorées (*choc à un coin du premier volume*).

First edition of this medieval treaty. One of only 100 copies with the complete text, uncensored. (2)

€500-700

US\$540-750
£450-620



151

[MENON, Joseph (ca. 1700-1771)].

Nouveau traité de la cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus; Où l'on apprend ce que l'on doit servir suivant chaque Saison, en gras, en maigre, & en pâtisserie... Paris : Michel-Etienne David, 1739. [Et:] *La Nouvelle cuisine, avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année...* Pour servir de continuation au *Nouveau traité de la cuisine*. Ibid, David père, 1742.

Édition originale : très rare exemplaire complet du troisième tome, publié trois ans plus tard sous un titre différent, en reliure uniforme de l'époque.

On ne sait quasiment rien de la vie de Joseph Menon, malgré son immense notoriété. Les recherches récentes de Christian Prat ont pu établir qu'il fut au service de la reine Marie Leczinska et qu'il abandonna sa charge d'officier de bouche vers 1738.

Menon incarne au siècle des Lumières « la nouvelle cuisine » dont il forge le concept.

Sa réputation est aussi fondée par l'ampleur de ses vues. Il a donné en 1746 le premier traité destiné explicitement au public bourgeois, sans négliger *Les Soupers de la cour* (1755) ; par ailleurs, ses recettes de pâtisseries sont parmi les plus remarquables du siècle, témoignant que le sucre est désormais une denrée plus facilement disponible.



Près d'un millier de recettes sont ici groupées par ordre alphabétique, précédées de vingt-quatre menus répartis par mois et envisagés pour quatorze à quatre-vingts couverts, à l'usage des maîtres d'hôtel. Les 12 planches représentent des plans de table, où le décor central est mentionné. Le troisième tome renferme 400 recettes.

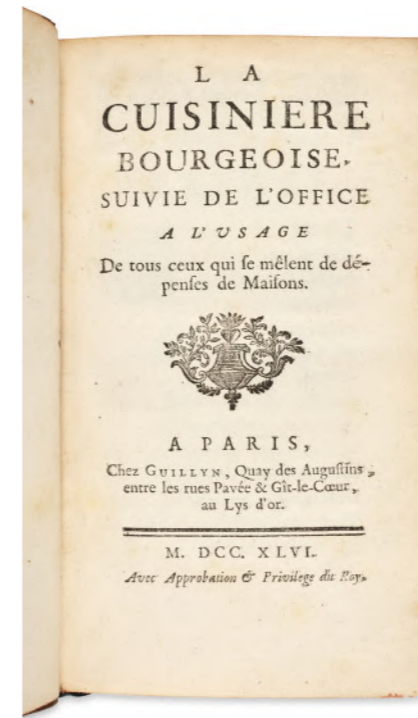
D'après Cagle et Worldcat, il n'existe que deux exemplaires complets répertoriés dans les bibliothèques publiques : la BnF et la New York Academy of Medicine. Il convient de relever également l'exemplaire du marquis de Paulmy, conservé à la bibliothèque de l'Arsenal. Vicaire, 588-589 ; *Livres en bouche*, 199 et 204 ; Cagle, 340 (tome III seul).

3 volumes in-12 (167 x 96 mm). La page de titre de *La Nouvelle cuisine* portant la mention « Tome troisième » (ce qui n'est pas le cas de tous les exemplaires). Illustré de 12 planches dépliantes hors-texte gravées sur bois (*déchirure au f. M2 du t. III ; quelques tâches éparses sans gravité*). Reliure de l'époque : veau moucheté, dos à nerfs ornés, pièces de titre de maroquin rouge, tranches rouges (*mors frottés, dont deux partiellement fendus*).

First edition, complete with the third volume, rarely found together, bound in contemporary calf. (3)

€4,000-6,000

US\$4,300-6,400
£3,600-5,300



152

152

[MENON, Joseph (ca. 1700-1771)].

La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons. Paris : Guillyn, 1746.

Édition originale, d'une grande rareté, du "premier livre français exclusivement consacré à la cuisine de femme" (Barbara K. Wheaton).

Ce manuel anonyme d'environ 200 recettes, s'adresse à la maîtresse de maison. Il porte, au feuillet A1, la griffe « M » de l'auteur destinée à déjouer les contrefaçons. En substance, Menon applique au XVIII^e siècle les idées formulées au siècle précédent, mais que celui-ci n'a pas su concrétiser. Il est parvenu à assimiler les idéaux de *simplicité* et il sait faire preuve d'ingéniosité dans la solution de problèmes complexes qui ne relèvent pas seulement du tour de main. Barbara K. Wheaton souligne que c'est le « premier livre français exclusivement consacré à la cuisine de femme », tandis que dans le reste de l'Europe bon nombre de manuels « sont écrits pour et même par les femmes » (*L'Office et la bouche*, p. 258). Les trois derniers chapitres abordent la pâtisserie, les « sauces bourgeoises » et ce qui relève de l'office : fruits, compotes, confitures, sirops, glaces et gâteaux. Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 535 ; Vicaire, 235 et 589 ; *Livres en bouche*, 206 ; Bitting, 320.

In-12 (165 x 95 mm). Reliure de l'époque : basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, pièce de titre en maroquin rouge, roulette dorée sur les coupes, tranches rouges (*mors frottés, accident au second plat*). *Provenance* : Comte de Charnacé (ex-libris manuscrit).

[*On joint, du même :*] *La Nouvelle cuisinière bourgeoise, suivie de l'office...* Ibid, id., ibidem. In-12 (144 x 85 mm). (*Trou ou galerie de ver à l'ensemble du volume.*) Reliure de l'époque : basane marbrée, dos à nerfs, tranches rouges (*reliure fatiguée, trou au second plat*). Il pourrait s'agir de l'édition originale. Manque à toutes les bibliographies consultées, sauf Cagle qui n'a pu recenser aucun autre exemplaire. Cachet « Toulouse » au feuillet B4. Cagle, 336.

First edition of the first French cookbook dedicated to woman cuisine. (2)

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600



153

153

[MENON, Joseph (ca. 1700-1771)].

La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & propriétés des alimens. Paris : Paulus-du-Mesnil, 1749.

Édition originale : exemplaire en reliure de l'époque.

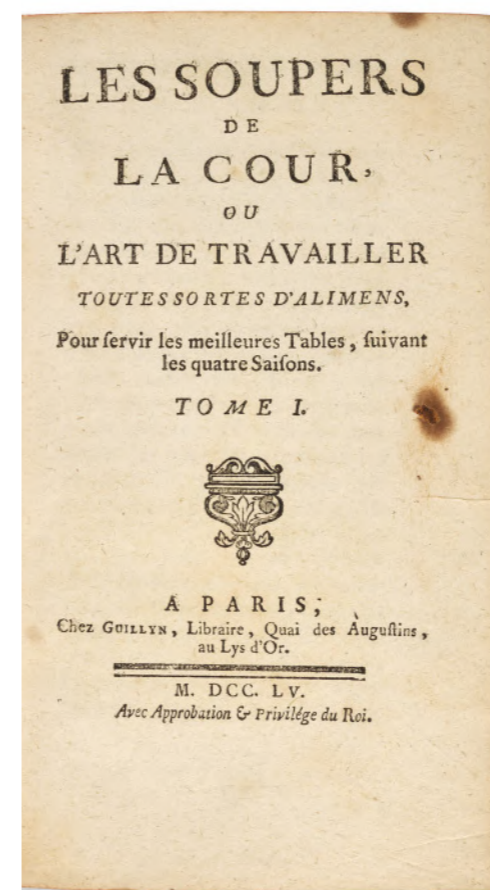
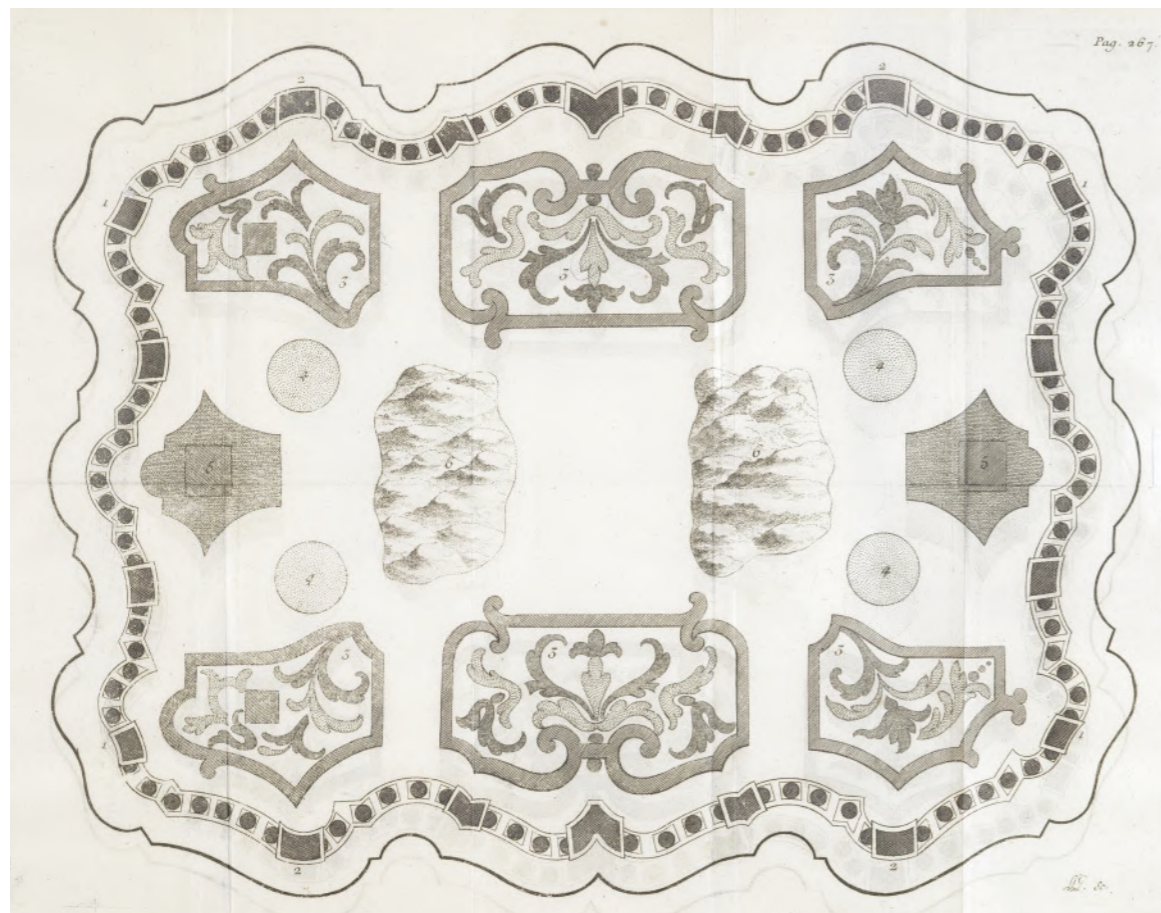
Important traité, précédé d'une *Dissertation sur la cuisine moderne*, d'une table des mets et d'une série de menus saisonniers (96 pages). La *Dissertation* de l'historien Étienne Lauréault de Foncemagne, membre de l'Académie française qui eut maille à partir avec Voltaire, s'attache à élucider les principes de la "cuisine moderne". L'ouvrage réunit près de 800 recettes : potages, viandes, entremets, pâtisseries, œufs, poissons, sauces, avec en marge l'indication du service. Vicaire, 590 ; *Livres en bouche*, 208 ; Cagle, 343 ; Conlon, *Le Siècle des Lumières*, IV, p. 178 (BnF et Alençon).

In-12 (164 x 95 mm). Bandeau. L'exemplaire est orné, au bas de la page 1, de la signature et du paraphe autographes de Menon, qui certifient son authenticité. Reliure de l'époque : basane fauve marbrée, dos à nerfs orné, pièce de titre de maroquin rouge, filet doré sur les coupes, gardes de papier marbré, tranches rouges. *Provenance* : Antoine Charles Farmain (1729-1812), huissier ordinaire du roi près le Département de la Justice (ex-libris, dont les armes ont été cartonnées, vraisemblablement à la Révolution).

First edition, in contemporary binding, of this compilation of nearly 800 recipes.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



155

[MENON, Joseph (ca. 1700-1771)].

Les Soupers de la cour, ou L'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre Saisons. Paris : Guillyn, 1755.

Édition originale de ce chef-d'œuvre de la littérature culinaire, dont Vicaire souligne la rareté. Élégant exemplaire en reliure de l'époque.

Dans cet ambitieux traité, plus de 2000 recettes permettent d'imaginer ce que pouvait être un souper fin sous Louis XV : truffes, crêtes de coq, ris de veau, foie gras, cuisson au champagne... Les poulardes, à elles seules, occupent quelque quatre cents pages et le chapitre pâtisserie et pièces montées est remarquable. On passe véritablement de la cuisine à la gastronomie. Par ailleurs, les menus saisonniers, pour tables de quinze à trente-cinq couverts, mentionnent la décoration, unissant la table aux beaux-arts : parterres, fleurs, bosquets de fruits... Philip et Mary Hyman observent qu'on y trouve également des recettes dont les préparations sont plus simples et moins onéreuses, notamment tirées de *La Cuisinière bourgeoise* (1746). Ainsi, la pomme de terre fait-elle, pour la première fois dans un manuel de cuisine, une discrète apparition (vol. IV, p. 150).

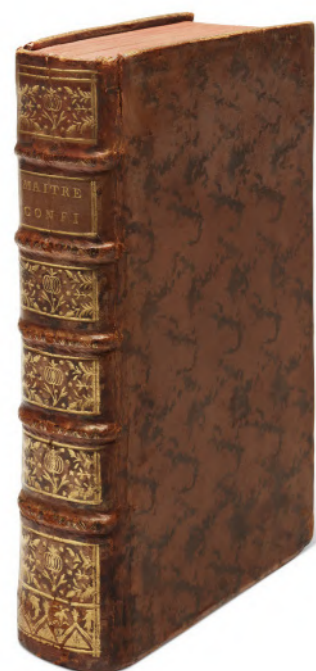
Exemplaire portant bien le paraphe autographe de l'auteur en pied de la première page de l'*Avertissement*. Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 535 ; Vicaire, 591 (« Ces quatre volumes sont très estimés et atteignent un prix assez élevé dans les ventes ») ; Cagle, 344 (erreur de collation pour le tome I) ; *Livres en bouche*, 212.

4 volumes in-12 (166 x 95 mm). (*Légères rousseurs et tâches par endroits; t. IV: déchirure au f. F5*). Reliure de l'époque : basane fauve marbrée, dos à nerfs ornés, pièces de titre et de tomaison en maroquin rouge, tranches rouges (restaurations à plusieurs coiffes et mors).

First edition of this important work concerning cookery at Louis XV's court. (4)

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
£5,400-7,100



154

[MENON, Joseph (ca. 1700-1771)].

La Science du maître d'hôtel, confiseur, à l'usage des officiers, avec des observations sur la connoissance & les propriétés des fruits... Paris : Au Palais, Paulus-du-Mesnil, 1750.

Édition originale de cet ouvrage dans lequel Menon prône l'office moderne. Bel exemplaire en veau de l'époque.

Ce traité fait suite au *Maître d'hôtel cuisinier*, paru l'année précédente. S'adressant à des maîtres d'hôtel et à des officiers exigeants qui ne sauraient s'accommoder de l'ouvrage de Massialot, qui remontait à 1691 (« Quels changements n'a-t-on pas vu ? »), Menon présente plus de 600 recettes de confiserie, proposées au fil des saisons et précédées d'observations sur la variété des fruits, leurs qualités gustatives et diététiques, marmelades, confitures, glaces, mousses, crèmes, ratafias, biscuits, sirops, conserves. L'aspect décoratif des tables, dressées comme des jardins, y est développé. *Livres en bouche*, 209 ; Vicaire, 590 ; Cagle, 342 ; Bitting, 320.

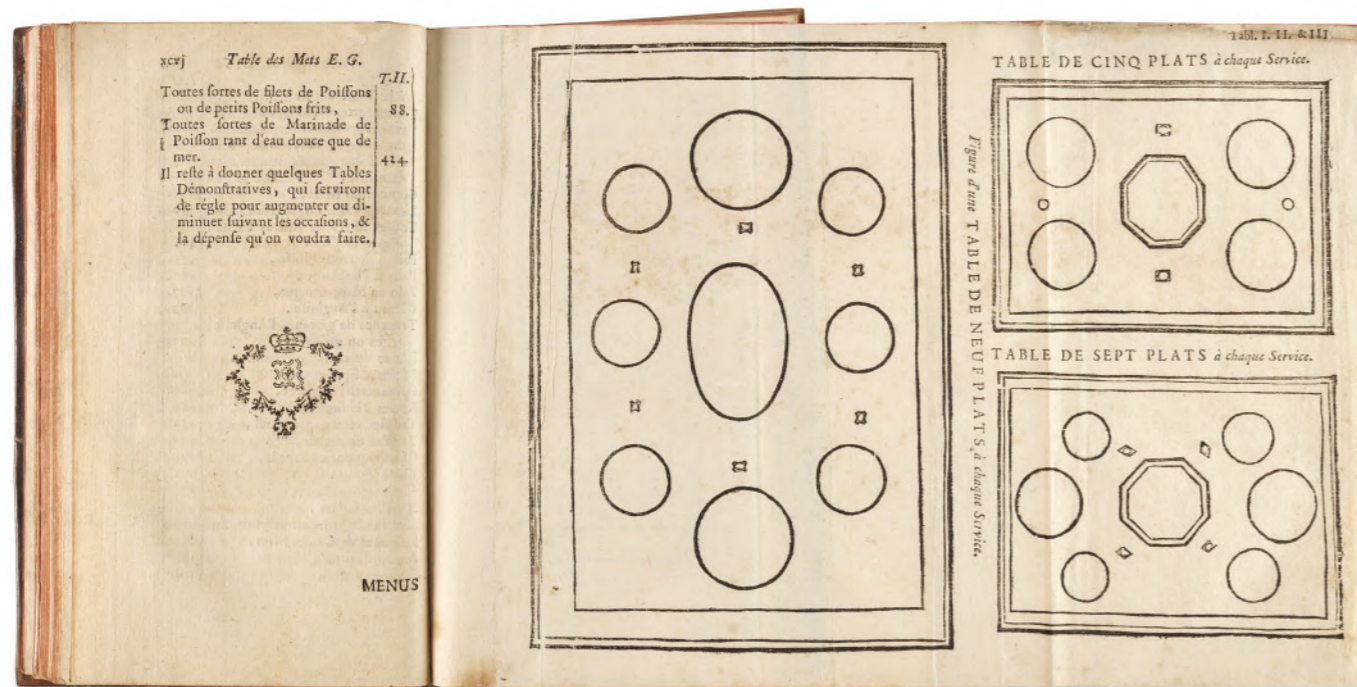
In-12 (161 x 98 mm). Illustré de 5 planches dépliantes hors-texte gravées en taille-douce par L. Le Grand, dont trois représentent des décors de table (*tâche marginale aux ff. E7 et E8*). Reliure de l'époque : veau marbré, dos à cinq nerfs orné, tranches rouges (*mors partiellement fendus*). Provenance : Fideikomissbibliothek (ex-libris).

First edition, this copy in a fine calf period binding.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300





156

[MENON, Joseph (ca. 1700-1771), attribué à].

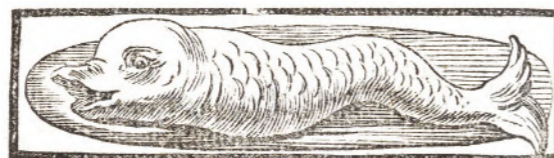
Traité historique et pratique de la cuisine, ou Le Cuisinier instruit...
Paris : Cl. J. B. Bauche, 1758.

Édition originale.

Ce texte anonyme est attribué à Menon. Tout en indiquant "ne pas avoir suivi les livres des derniers écrivains sur la cuisine, qui en parlant de chaque aliment, indiquent et décident de ceux qui sont bons ou mauvais pour la santé ; cela n'est bon qu'à intimider des malades imaginaires, dont le nombre n'est déjà que trop grand".

Le style est simple et clair, et s'adresse aux cuisiniers "novices", plutôt qu'à "ces grands officiers qui ont l'honneur de servir les tables des princes". L'auteur en profite d'ailleurs pour demander à ses lecteurs de lui pardonner "les fautes de François que je puis avoir fait, [...] étant sans étude et sans connoissance de Belles-Lettres".

L'ouvrage est divisé en 10 chapitres, abordant tour à tour les tables et le service, les viandes (découpe, jus, ragoûts, sauces, farces), confitures, desserts, poissons (dont certains représentés par des gravures sur bois), pâtisseries, œufs et légumes. Bonnet. "Les manuels de cuisine", in : *Dix-huitième Siècle*, n°15, 1983. Aliments et cuisine. pp. 54 et 57 ; Cagle, 346 ; Vicaire, 592.



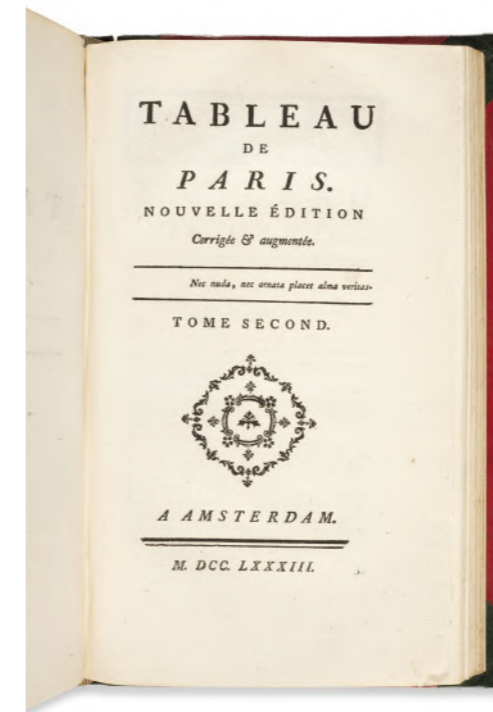
2 volumes in-12 (167 x 97 mm). Illustré de 4 planches dépliantes dans le t.I, représentant des tables, de 5 à 25 plats, une dizaine de bois in-texte (*quelques réparations au verso des planches, petite déchirure en marge de la dernière, piqûres et rousseurs, manque le faux-titre du tome I*). Reliure de l'époque : veau marbré, dos à nerfs, caissons ornés, pièces de titre de maroquin rouge et tomaisons de maroquin citron, gardes de papier marbré, tranches rouges (*restaurations aux coiffes, charnières et coins*). Provenance : D. Lud. Lagoille De Courtagnon (ex-libris), il s'agit d'une famille rémoise assez célèbre.

First edition, copy in contemporary binding.

(2)

€600-800

US\$650-860
£540-710



157

157

[MERCIER, Louis-Sébastien (1740-1814)].

Tableau de Paris. Nouvelle édition corrigée & augmentée.
Amsterdam : sans nom, 1783-1789.

...Je vais parler de Paris [...]. Je parlerai des mœurs publiques & particulières, des idées régnantes, de la situation actuelle des esprits, de tout ce qui m'a frappé dans ces amas bizarres de coutumes folles ou raisonnables, mais toujours changeantes. Je parlerai encore de sa grandeur illimitée, de ses richesses monstrueuses, de son luxe scandaleux. Il pompe, il aspire l'argent & les hommes ; il absorbe et dévore les autres villes... (Préface)

Fameux tableau du Paris de la fin de l'Ancien Régime. Édition "la meilleure et la plus complète" (Lacombe), en partie originale. Belle collection en reliure de l'époque.

Dans chaque tome, à l'exception du troisième, Mercier aborde des sujets en lien avec la gastronomie parmi lesquels poissons de mer, marchés, halles, dîneurs en ville, tables d'hôtes (t. I), pâtisseries, rôtisseurs, cuisiniers, mets hideux (t. V), vinaigriers, cabarets, laitières (t. VII), école de boulangerie, vins (t. VIII), triperies, huitres, cuisinières (t. X), tables des riches, poètes gourmands, cherté de la marée (t. XI), panification, punch, glaces (t. XII), etc. A l'article *Pain de pommes de terre*, il chante les louanges de Parmentier : « Attentif à l'aliment de pauvres, dont le nombre doit effrayer, je ne passerai pas sous silence la méthode d'un ami de l'humanité, qui, tandis que tant d'autres artisans du luxe travaillent pour la table des riches, a songé à celle des indigents. Grâce soient rendues à M. Parmentier !... » (t. IV ; p. 76). Lacombe, *Bibliographie parisienne*, 306.

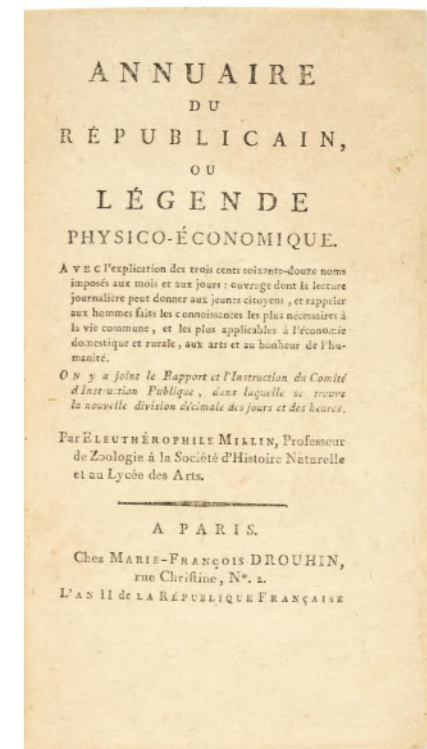
12 tomes en 6 volumes in-8 (209 x 125 mm) (T. I : *mouillure au f. A8 ; t. II : tâche marginale aux ff. B7-C8 ; t. VIII : manque de papier marginal au faux-titre ; t. XI : cahiers O et P imprimés sur un papier différent*.) Reliure de l'époque : demi-cuir de Russie vert à coins, plats de papier rouge imitant le cuir de Russie, dos lisses ornés de petits filets dorés (*frottements aux coiffes et aux coins, une coiffe partiellement arrachée*).

A fine copy in contemporary binding.

(6)

€600-800

US\$650-860
£540-710



158

158

MILLIN, Aubin-Louis (1759-1818).

Annuaire du républicain, ou Légende physico-économique, avec l'explication des trois cents soixante-douze noms imposés aux mois et aux jours. Paris : Marie-François Drouhin, an II [1793-1794].

Édition originale : un calendrier pour célébrer la fin de l'Ancien Régime.

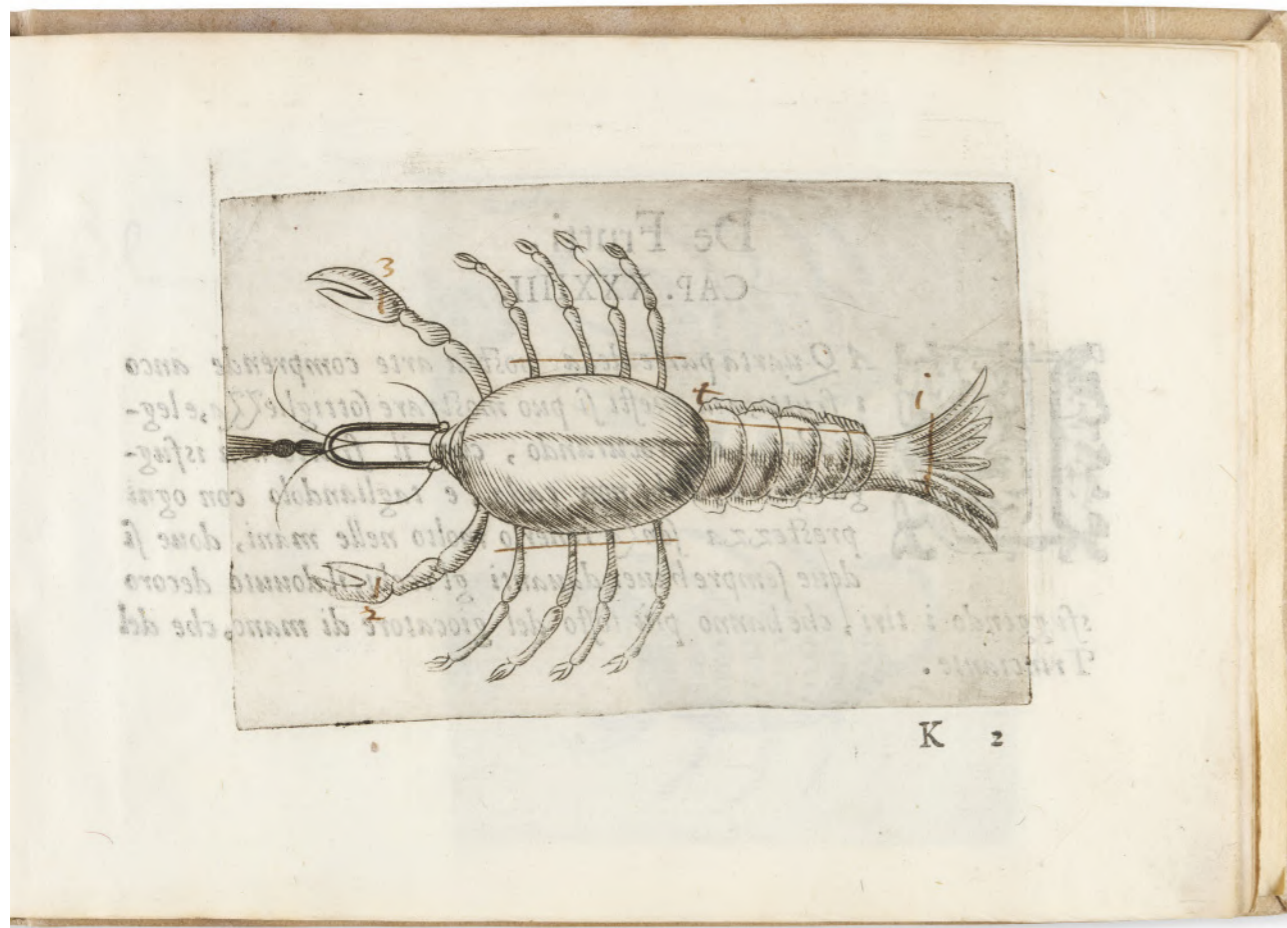
Ce nouveau calendrier officialise à la fois le changement d'ère -les années se comptant désormais à partir du 22 septembre 1792 (lendemain de la proclamation de l'abolition de la monarchie et de la naissance de la République) - et de la subdivision de l'année. Jours et mois sont tous renommés. Les jours sont désormais associés à des éléments de la vie quotidienne des citoyens de la république, en rapport avec le mois et la saison auxquels ils appartiennent, décrits et définis en termes simples. Ainsi, dans le mois de "Vendémiaire", baptisé de la sorte en lien avec les vendanges, débute avec un jour associé au vin. Le mois de "Germinal", théâtre de la fermentation et de la germination, contient des descriptions de plantes et d'insectes ; "Messidor", période des moissons, quelques fruits et légumes. Thermidor, mois d'été, voit se succéder melon, abricot, basilic, mais aussi guimauve et arrosoir. Cohen-de Ricci, col. 707.

In-12 (172 x 98 mm). Illustré d'un frontispice gravé par Levasseur d'après Monet (*reports du frontispice, petit manque en marge extérieur du feuillet de faux-titre ; manque à l'angle inférieur droit du feuillet E5, avec atteinte au texte*). Un tableau dépliant du calendrier républicain. Reliure moderne : demi-basane fauve, pièce de titre de veau rouge, tranches jaunes.

First edition of this explained Republican calendar, which renamed days with names of animals, fruits, vegetables, plants, minerals, tools -things from the daily life of French people of the end of the 18th century.

€400-600

US\$430-640
£360-530



159

MOLINARI, Mattio (1598-1665).

Il trinciante. Padoue : Livio Pasquati, sans date [1636].

Rare édition originale : un Art de trancher classique.

Molinari ne donne pas seulement ici les instructions pour couper toutes sortes de viandes, poissons et volailles (gigot et épaule de chevreau, cochon de lait, tête de veau, lapin, poulet, pigeon, faisan, brochet, écrevisse, etc.), mais propose également 3 planches de découpes décoratives de fruits (orange, poire, etc.). 27 planches portent ici les instructions de découpe reportées à l'encre à l'époque et non gravées, comme c'est le cas dans l'exemplaire de la British Library. Westbury, p. 155.

Petit in-4 oblong (136 x 200 mm). Illustré de 34 planches (certaines répétées), dont une grande dépliante (couteaux et fourchettes), initiales gravées sur bois (une planche contrecollée sur une autre au f. C3). Reliure moderne : vélin, dos lisse (plats voilés).

Fine copy of the scarce first edition of this treatise on meat carving, illustrated with 34 engraved plates (one folding).

€3,500-4,500

US\$3,800-4,800
£3,200-4,000



160

MESSISBUGO, Christoforo di (14..? - 1548)

Banchetti. Compositioni di vivande et apparecchio generale. Ferrare : Buglhat, Hucher, 1549.

Rare édition originale : le maître livre de la gastronomie européenne de la Renaissance.

Dédié à Hippolyte d'Este, cardinal de Ferrare, fils de Lucrèce Borgia et Alphonse d'Este, l'ouvrage restitue les festins organisés par Messisbugo pour ce mécène et d'autres membres de sa famille. Un grand bois illustre l'un de ces repas, plusieurs chiens se régaland des restes au premier plan, tandis qu'une autre planche donne à voir l'intérieur des cuisines pendant la préparation du banquet. Le recueil de recettes occupant la seconde partie documente la cuisine italienne de l'époque : parmi les diverses sortes de pizzas, pâtes, raviolis, sauces et charcuteries, on peut citer les macaronis à la napolitaine, la mortadelle jaune ou les beignets aux noix. Outre les recettes, l'auteur aborde des considérations logistiques, telles que les ustensiles de cuisine ou l'approvisionnement. Messisbugo, dont le portrait gravé se trouve au dos du titre, officia au service des ducs Alphonse et Hercule d'Este de 1524 à 1548 et fut élevé au rang de comte palatin par Charles Quint en 1533. De la bibliothèque d'Arthur Coke Burnell (1840-1882), spécialiste et collectionneur de manuscrits sanscrits, puis de Harry Schraemli (1904-1995). Vicaire, 596 ; Cagle, 1162, Oberlé, 61 ("le plus beau et le plus rare livre de cuisine de la Renaissance").

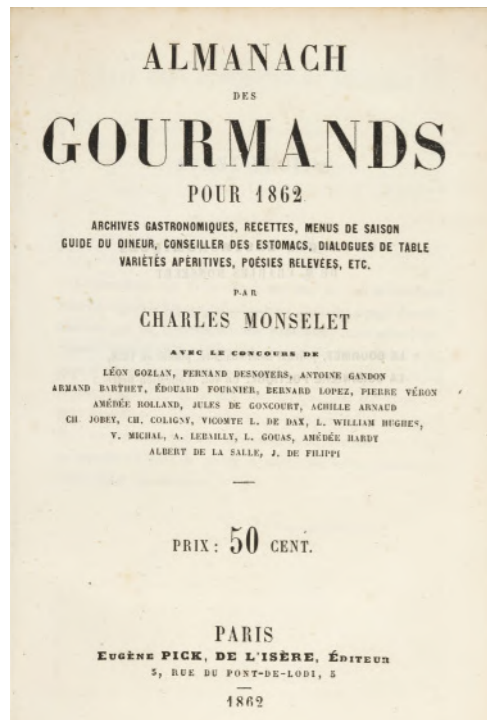
In-8 (201 x 148 mm). Illustré de 3 gravures sur bois, dont un portrait de l'auteur au verso du titre, une planche représentant un festin et une planche figurant l'intérieur d'une cuisine. La grande marque à la tortue de l'imprimeur, gravée en fin d'ouvrage, est répétée après la table. Lettrines et culs-de-lampe gravés. Annotations manuscrites à l'encre en marges : chiffres romains à côté de certaines recettes (*titre restauré, rares tâches et rousseurs, déchirure restaurée en marge du dernier feuillet de la table*). Reliure du XIX^e siècle : demi-basane lie de vin, double encadrement de filets à froid, dos à nerfs orné de filets dorés (*dos passé, charnière fendue le long du premier plat*). Sous étui moderne. Provenance : A.C. Burnell (ex-libris) ; Harry Schraemli (ex-libris).

Rare first edition of one of the most important cookbooks of Italian Renaissance.

€20,000-25,000

US\$22,000-27,000
£18,000-22,000





161

161

MONSELET, Charles (1825-1888).

Almanach des gourmands pour 1862... Paris : Eugène Pick, [1861].
 – *Le Double almanach gourmand pour 1866.* – *Le Triple almanach gourmand pour 1867.* – *L'Almanach gourmand pour 1868* (– ...1869; – ...1870). Paris : Librairie du Petit journal, [1865-1869].

Importante réunion de six années de l'Almanach des gourmands de Monselet, avec tous les volumes en édition originale, dont la rarissime année 1862.

En 1862, Monselet, gastronome et fondateur du journal *Le Gourmet*, lance un *Almanach des gourmands* qui se veut un répertoire d'« archives gastronomiques, recettes, menus de saison, [...] conseiller des estomacs, dialogues de tables », etc. Sollicitant de nombreux auteurs, Monselet le dédie au premier créateur de l'*Almanach des gourmands*, Grimod de La Reynière. Cette spirituelle publication, qui contient des contributions de Gozlan, Goncourt, Balzac, etc., fut suivie d'un second volume en 1863, puis s'interrompt pour reparaitre ensuite pendant cinq ans, de 1866 à 1870 « avec le concours d'une foule de Sommités Littéraires & Gastronomiques » ; elle régale le lecteur de recettes, poésies, anecdotes, historiettes, par Monselet lui-même, mais également Hugo, Gautier, Coligny, Delvau, Dumas, etc. Bitting, 328 (pour 1866-1870) ; Cagle, 351-356 (idem) ; Oberlé *Fastes*, 219 (pour 1868-1870) ; Vicairie, 603-605 (pour 1863-1870) ; « Il y a, dans ces cinq petits volumes, de véritables petits chefs-d'œuvre ».

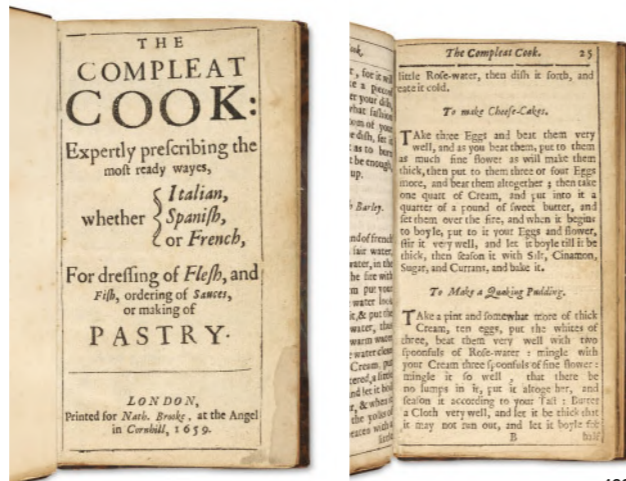
6 ouvrages in-12 reliés en 2 volumes (145 x 96 mm et 162 x 126 mm).
 Illustrations dans le texte pour l'almanach de 1862, et texte des années 1866-1870 dans un encadrement gravé (*manque les pages non chiffrées de publicité à la fin des années 1866-1870, soit respectivement 10, 12, 8, 9 et 8 pages*).
 Almanach de 1862 : reliure signée Ateliers Laurenchet, demi-maroquin prune, dos à nerfs orné de petits fleurons dorés. Almanachs de 1866-1870 : reliure de l'époque, demi-chagrin brun, dos à nerfs orné. L'ensemble conservé dans un emboîtement commun de demi-maroquin.

Very rare set of 6 years of these almanacs, in first edition.

€800-1,200

US\$860-1,300
 £720-1,100

152



162

162

[MONTAGU, Walter (c. 1603-1677)].

The Compleat Cook, Expertly Describing the Most Ready Wayes, whether Italian, Spanish, or French, For Dressing Flesh, and Fish, Ordering of Sauces, Or Making of Pastry. Londres : Nath. Brooke, 1659.

Quatrième édition de ce recueil attribué à Walter Montagu, l'originale ayant paru en 1655 en tant que section du livre *The Queen's Closet Opened*. Secrétaire particulier de la reine Henriette-Marie, épouse de Charles Ier, l'auteur livre les secrets de nombreuses recettes typiquement britanniques : "to make fine pancakes with butter and lard", "to pickle cucumber", "to make an oatmeale pudding", "to make the best sausages that ever was eat". Bitting, 595.

In-12 (144 x 77 mm). (*Titre, feuillet a2 et e10 restaurés, déchirures en pied des feuillets a3 à a6 et en marge du feuillet b8, avec manque pour les feuillets a5 et a6, mouillures et brunissures éparses*). Reliure du début XX^e siècle signée Root & Son : demi-veau marbré à coins, dos à nerfs orné de fleurons dorés, pièce de titre en maroquin rouge (*coins abimés, charnières frottées*). Provenance : ex-libris "ELH" au contreplat.

Fourth edition.

€600-800

US\$650-860
 £540-710

163

[MOUTARDE DE DIJON].

Essai sur l'histoire de la moutarde de Dijon. Dijon : E. Jobard, [circa 1854].

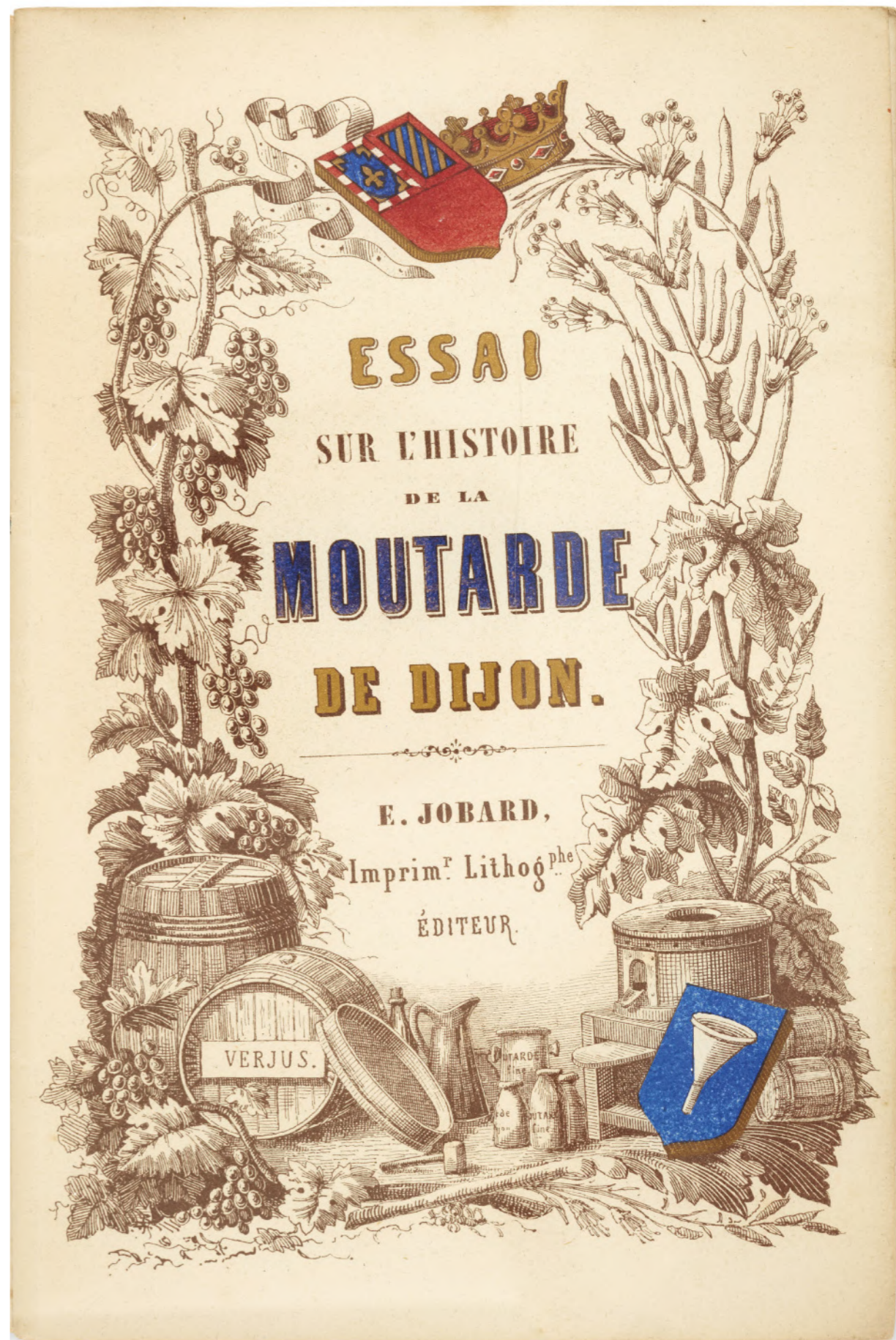
Rare édition originale de cette plaquette illustrée sur la moutarde de Dijon, imprimée sur place : Worldcat, le SUDOC et le CCFR ne recensent que 3 exemplaires en institutions publiques (deux à la BnF, un à la Bibliothèque de Neuchâtel). L'ouvrage s'intéresse à l'étymologie du mot *moutarde*, revient sur l'usage de ce condiment au Moyen-Âge et affirme la supériorité de la moutarde de Dijon sur toutes les autres. Vicairie, 342-343.

In-12 (173 x 113 mm) de 32 pp. Illustré d'un titre-frontispice lithographié, partiellement imprimé en bleu, rouge et or, une planche représentant la ville de Dijon, en-têtes et lettrines gravées (*planche brunie, piqûres éparses*). Broché, sous couverture verte illustrée (*couverture frottée, quelques déchirures*). [On joint :] 23 étiquettes publicitaires pour diverses marques de moutarde et un exemplaire de la réédition de 1978 de la plaquette. L'ensemble sous emboîtement moderne.

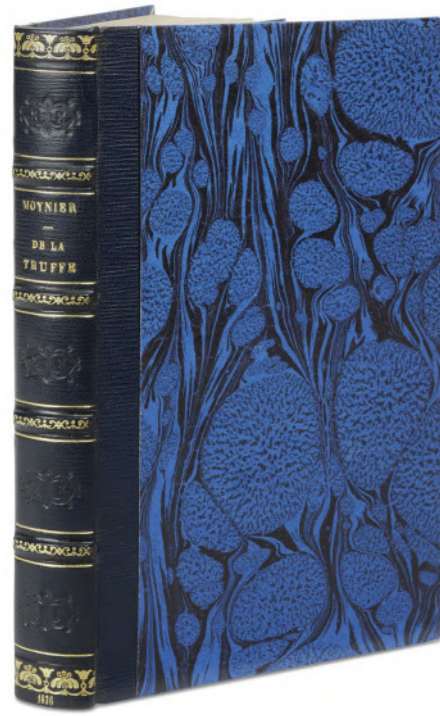
Rare first edition of this illustrated pamphlet on the history of Dijon's mustard.

€600-800

US\$650-860
 £540-710



164



164

164

MOYNIER, M.

De la truffe, traité complet de ce tubercule. Paris : Barba, Legrand et Bergougnieux, 1836.

L'un des ouvrages les plus complets sur la truffe, comprenant plus de 150 pages de recettes.

"Les truffes vont partout, accompagnent tout; il faut avoir soin, par la perfection de leurs apprêts, de leur ménager une marche brillante."

Seconde édition "presque entièrement originale, puisque les pages 187 à 400 sont nouvelles" (Gérard Oberlé), faisant suite à une première édition en 1835 qui ne comprenait aucune recette. Les trois premières parties s'intéressent à la truffe en botanique, son commerce et son histoire dans l'art culinaire. La quatrième partie détaille les moyens d'extraction et de manutention de la truffe, sa mise en conserve, ainsi que des centaines de recettes utilisant le tubercule pour agrémenter potages, sauces, oeufs, viandes, gibiers, poissons, fruits... L'auteur propose également différents moyens d'accomoder les truffes seules : au beurre, à la broche, en papillotes, farcies, ou encore cuites sous la cendre. Vicaire, 612 ("très complet [...] on y trouve toutes sortes de manières excellentes d'accomoder ces délicieux tubercules"); Cagle, 360 ; Maggs, 451 ; Bitting, 334 ; Oberlé, 722 ("ouvrage de la plus grande rareté")

In-8 (205 x 125 mm). (*Infimes piqûres éparses, rares déchirures marginales*). Reliure signée Loutrel : demi-chagrin bleu nuit à long grain, dos à nerfs orné de filets dorés et de motifs dorés et à froid, tête dorée, couvertures conservées.

One of the most comprehensive works on truffle, comprising more than 150 pages of recipes.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



165

165

MUNTING, Abraham (1626-1683).

Naauwkeurige beschryving der aardgewassen, waar in de veelerley Art en bijzondere Eigenschappen der boomen, heesters, kruyden, bloemen... Leyde : Pieter vander Aa et Utrecht : François Halma, 1696.

Édition originale. Bel exemplaire en veau de l'époque.

Imposante publication hollandaise, l'ouvrage majeur d'Abraham Munting consacré aux arbres, arbustes, herbes et fleurs, avec le nom des plantes en cinq langues (néerlandais, latin, allemand, français et italien), leurs variétés et caractéristiques ainsi que leurs usages et propriétés curatives. L'ouvrage est illustré de belles planches gravées sur cuivre. Le titre mentionne, sans doute par erreur, 250 planches. Elles sont ici numérotées de 1 à 243, sans lacune ni planche double. Brunet, III, 1947 (245 pl.) ; Nissen, 1428 (243 pl. numérotées 1 à 237, contenant 262 fig.) ; Pritzel, 6556 (250 pl.).

Fort in-folio (397 x 257 mm). Illustré d'un titre gravé par Baptist d'après Goerce, 7 en-tête et 5 culs-de-lampe gravés sur cuivre, certains répétés, et 243 planches numérotées (*une douzaine de planches brunies; quelques défauts, sans atteinte aux planches ou au texte: tâche brune dans la marge intérieure des pl. 27 à 36, manque marginal de papier aux pl. 55, 60, 61 et 213, tâche d'encre brune marginale au dernier quart du volume*). Reliure de l'époque : veau marbré, triple filet doré droit en encadrement, dos à nerfs richement orné, pièce de titre de maroquin rouge avec titre en français (« Histoire des plantes »), dentelle intérieure dorée, tranches dorées sur marbrure (*reliure habilement restaurée*).

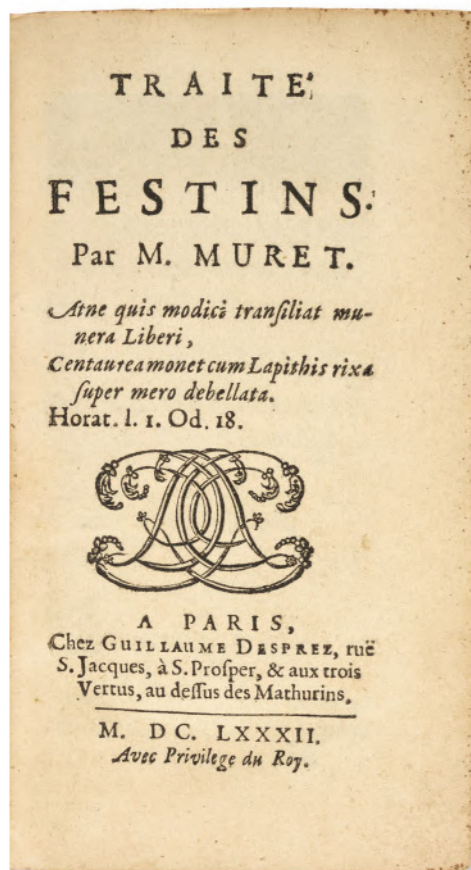
First edition, bound in contemporary calf.

€600-800

US\$650-860
£540-710



154



166

166

MURET, Pierre.

Traité des festins. Paris : Guillaume Desprez, 1682. [Relié à la suite de] *Lettres sur quelques écrits de ce tems.* SInd [1750].

Édition originale : festivités et gastronomie chez les Anciens.

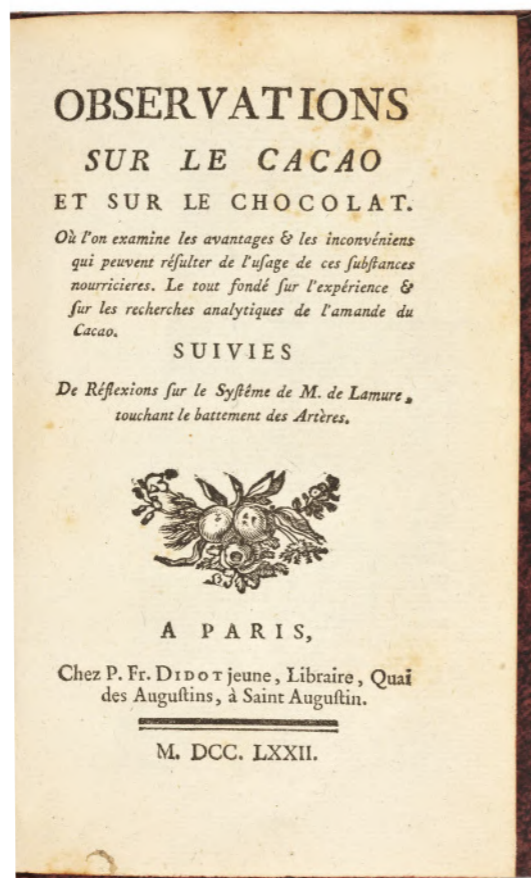
En historien de l'Antiquité, l'auteur décrit toutes sortes de festins à l'occasion de la naissance, des noces, sacres, cérémonies militaires ou mortuaires – chez les Romains, les chrétiens et les juifs. Il traite de la vaisselle, des tables, de la sobriété et de la diététique, notamment de l'exercice et du bain avant le repas. La table des matières rend compte de l'ampleur des sujets abordés. On a relié à la suite de l'ouvrage 70 pages tirées des *Lettres sur quelques écrits de ce temps* (1750). Vicaire, 614 ; Cagle, 361 ; Cioranescu, 50785 (attribué par erreur à Jean Muret) ; Simon, *Bibliotheca gastronomica*, 1078.

In-12 (152 x 84 mm). (*Déchirure au f. 16.*) Reliure de la seconde moitié du XVIII^e siècle : basane marbrée, dos à nerfs orné, pièce de titre de maroquin citron (titrée « Pièces diverses »), roulette dorée sur les coupes, tranches rouges (*manque à la coiffe supérieure et coins frottés*).

First edition.

€400-600

US\$430-640
£360-530



167

167

NAVIER, Pierre-Toussaint (1712-1779).

Observations sur le cacao et sur le chocolat. Paris : Didot jeune, 1772.

Édition originale : les vertus du chocolat, par le médecin de Louis XVI.

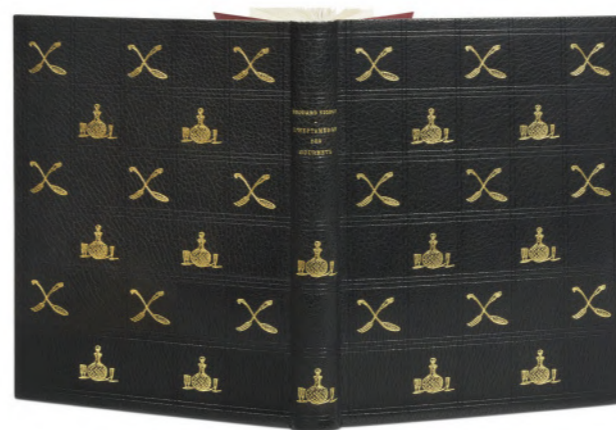
Correspondant de l'Académie royale des sciences de Paris, l'auteur y donne une description du cacao et de son fruit (partie 1) avant d'étudier l'usage du chocolat et ses effets sur la santé (partie 2). Vicaire, 635.

In-12 (163 x 100 mm). En-têtes et culs-de-lampe gravés (*rares piqûres éparses*). Cartonnage moderne, tranches rouges (*charnières frottées*).

First edition of this medical treatise on cocoa, by the doctor of King Louis XVI.

€400-600

US\$430-640
£360-530



168

NIGNON, Édouard (1865-1934).

L'Heptaméron des gourmets ou Les Délices de la Cuisine Française. Paris : sans nom, 1919.

Luxeuse édition originale de la « plus prestigieuse publication gastronomique du XX^e siècle » (Gérard Oberlé). Exemplaire sur Japon avec envoi.

Au terme d'une brillante carrière internationale (Paris, Vienne, Londres, Moscou) et fortune faite, Edouard Nignon régna sur la Belle-Époque, officiant rue Royale où il avait acquis le restaurant Larue, en 1908. On lui doit la définition du cuisinier idéal : "Esthète et praticien à la fois, artisan et créateur, et le meilleur serviteur du bonheur humain." Recueil de recettes ? Assurément. On en dénombre 620. Mais davantage encore, tant la réputation prestigieuse de l'ouvrage le classe jusqu'à nos jours parmi les fleurons de la littérature gastronomique. *L'Heptaméron des Gourmets*, ce sont sept journées au Royaume de Cocagne, chacune présentée par des académiciens ou des poètes dotés d'une bonne fourchette, tels Apollinaire, préfacier de la quatrième journée. Oberlé, 276 (cet exemplaire).

Exemplaire portant un envoi autographe de Nignon.

Grand in-4 (321 x 245 mm). Tirage à 150 exemplaires, celui-ci l'un des 120 sur papier impérial du Japon, imprimé pour Félix Perrouin (n° 26) et portant un envoi autographe signé de Nignon au même, « en l'inscrivant au tableau d'honneur des gourmets bretons, je lui adresse les meilleurs menus que mon expérience me conseillait des plus délectables ». Portrait-frontispice gravé à l'eau-forte par Jean Patricot, et illustration gravée sur bois par Jaraud, dont 7 hors-texte d'après Guillonnet et ornements et fleurons d'après Henri Varenne. Reliure signée Loutrel : maroquin ébène, plats ornés d'un quadrillage droit formé de doubles et triples filets à froid s'entrecroisant, avec alternance de deux fers dorés représentant des couverts et une carafe et des verres, dos lisse orné, doublure et gardes de daim bordeaux, couverture et dos, chemise de demi-marroquin ébène à bandes et étui. Provenance : Félix Perrouin (exemplaire nominatif et envoi).

First edition. A fine copy bound in decorated black morocco, inscribed to Félix Perrouin.

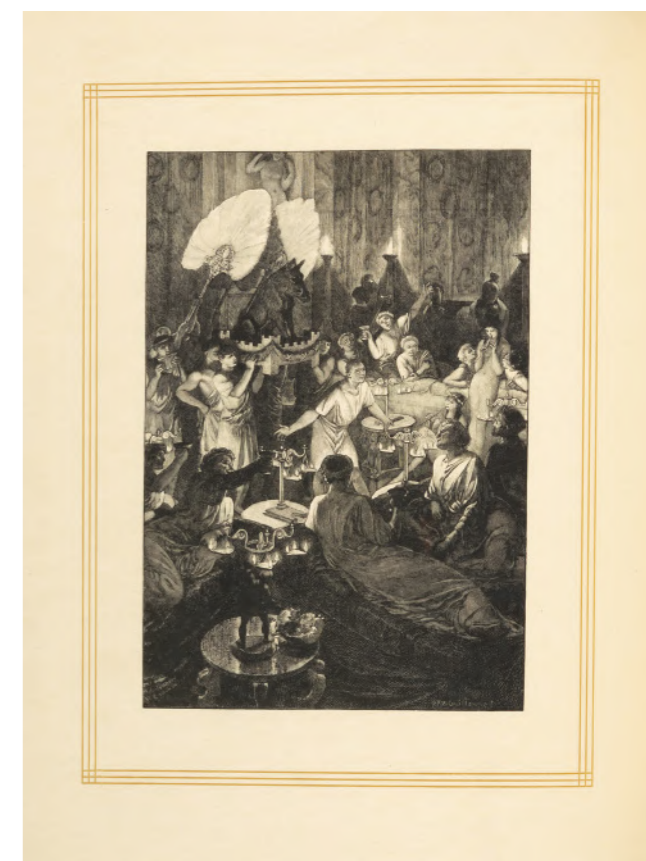
€8,000-12,000

US\$8,600-13,000
£7,200-11,000

... la Cuisine est digne du beau nom de science... elle est aussi un art par son imprévu, la constante invention qu'elle exige, l'apport individuel du cuisinier lui-même...

Avant-propos

A. Monsieur Perrouin
en l'inscrivant au tableau d'honneur
des gourmets bretons, je lui adresse les meilleurs
menus que mon expérience me conseillait
des plus délectables,
E. Nignon





169

NOULET, Jean-Baptiste (1802-1890) et Augustin DASSIER (1805-1863).

Traité des champignons comestibles, suspects et vénéneux qui croissent dans le bassin sous-pyrénéen. Toulouse et Paris : Paya, 1838.

42 lithographies des champignons du Midi finement coloriées à l'époque : exemplaire avec envoi de l'auteur.

Seconde édition, l'originale ayant paru en livraisons entre 1835 et 1836. L'ouvrage donne une description détaillée des champignons de la région du Midi, s'accompagnant de recettes de cuisine pour les variétés propres à la consommation. Le bolet comestible peut ainsi être dégusté "cru à la poivrade" ou agrémenté "à la sauce blanche, en fricassée de poulet". Les auteurs, deux médecins originaires de Toulouse, passent également en revue quelques-uns des ouvrages sur les champignons publiés en France. Exemplaire avec envoi autographe signé de Jean-Baptiste Noulet à l'ampélographe Victor Rendu, et enrichi d'une aquarelle originale d'une clavaire, encartée au niveau de la planche correspondante (pl. 39), signée "HR (96)". Nissen, 133 ; Cagle, 365.

In-8 (233 x 142 mm). Illustré de 42 lithographies hors-texte coloriées à la main à l'époque, réalisées par les frères Raynaud d'après des dessins de Modzelewski, représentant des champignons en grandeur nature (*rare tâches éparses*). Reliure de l'époque : percaline verte, encadrement à froid sur les plats, dos titré or, tranches jaspées (*plats légèrement abimés*). Provenance : Victor Rendu (envoi autographe signé de l'auteur au faux-titre)

A treatise on mushrooms, beautifully illustrated with 42 lithographs handcolored at the time. Copy inscribed by the author to ampelograph Victor Rendu.

€3,000-4,000

US\$3,300-4,300
£2,700-3,600



170

[NOUVEL ALMANACH] - PÉRIGORD, A.B. de (pseud. de Horace-Napoléon RAISSON et Léonce THIESSÉ).

Nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère... Première [- Deuxième, - Troisième] année. Paris : Baudouin frères, 1825 [-1826, -1827]. [Et:] *Almanach perpétuel des gourmands, contenant le code gourmand...* Paris : Barba, 1830.

L'ancêtre des guides gastronomiques de la capitale. Édition originale. Exceptionnelle collection complète, en reliure uniforme de l'époque.

Almanach rédigé par le compagnon de Balzac, Horace Raison, et Léon Thiessé, sous le pseudonyme de Périgord. Les deux compères marchent sur les brisées d'un Grimod de La Reynière indigné qui taxera les trois premiers volumes de "plagiat éhonté". Document de premier ordre dédié au Paris gourmand sous Charles X, il décrit les Halles, les restaurants (Rocher de Cancale, Véfour, Véron, Véry, Corcelet le traiteur), les cafés, les pâtisseries et les confiseurs. Regrettant sans doute la vive critique publiée en 1826 contre la *Physiologie du goût*, Raison fait amende honorable dans le troisième volume, qui comporte dix-huit pages d'éloges de Brillat-Savarin.

L'*Almanach perpétuel*, qui complète le *Nouvel almanach*, est en réalité la réédition du *Code gourmand* d'Horace Raison, paru en 1827. La mention de sixième édition, sur la page de titre de ce volume, est sans doute fictive, peut-être pour donner l'illusion que l'almanach avait également paru pour les années 1828 et 1829. Quérard, *Supercheries*, III, 80 ; Cagle 366-368 ; Maggs, 397-399 et 437 ; Vicaire 673 et 729 ; Grand-Carteret, *Almanachs*, 2005 ("La troisième année fut rédigée par Léon Thiessé seul").

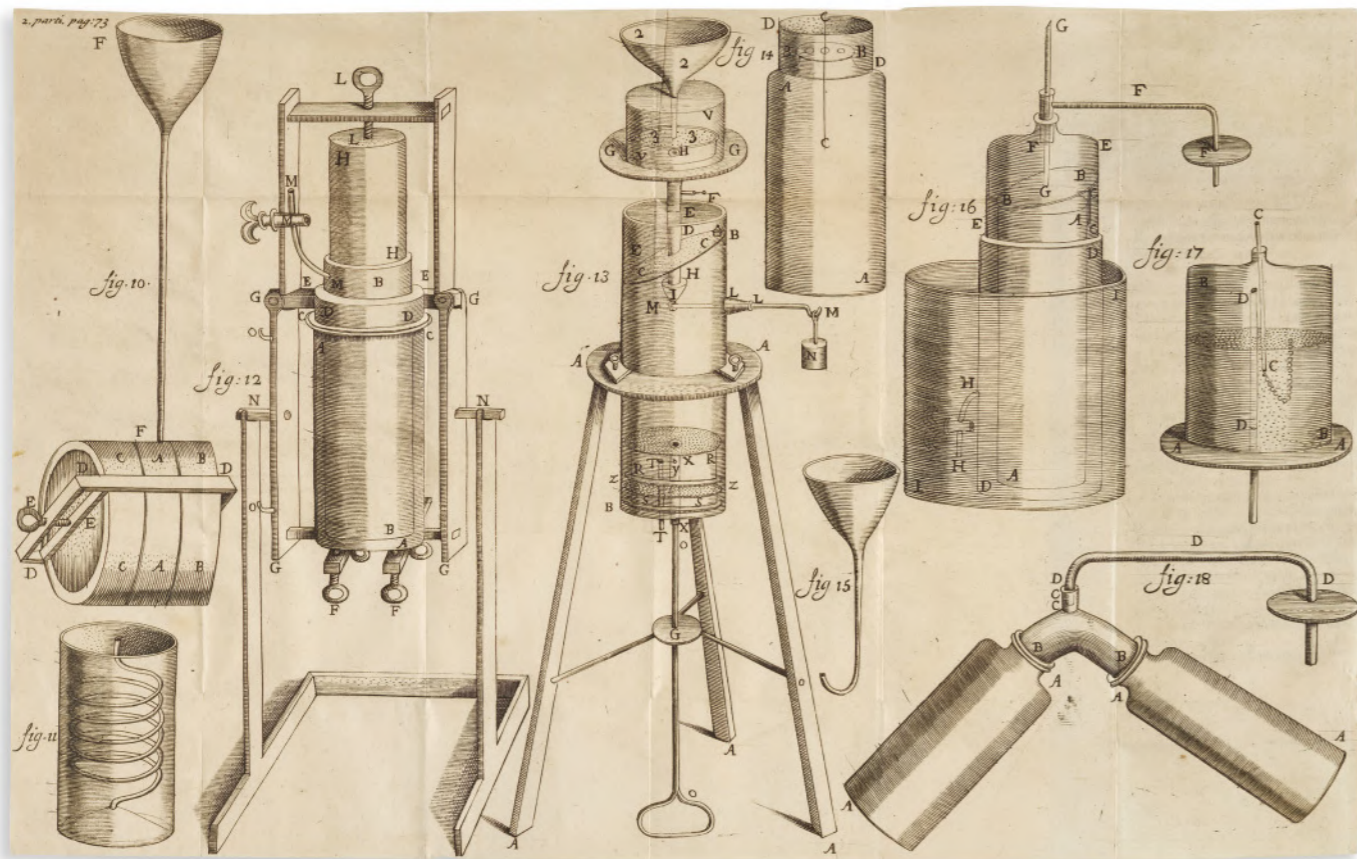
Ensemble 4 volumes in-12 (132 x 83 mm). 4 frontispices et 2 cartes dépliantes (*rousseurs éparses*). Reliure de l'époque : basane marbrée, dos lisses ornés, tranches jaunes.

Very scarce complete set of Nouvel almanach des gourmands, in a contemporary uniform binding.

(4)

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



171

PAPIN, Denis (1647- c. 1712).

La Maniere d'amolir les os, et de faire cuire toutes sortes de Viandes en fort peu de temps, & à peu de frais; avec une description de la Machine dont il se faut servir pour cet effet,... – Continuation du *digesteur ou maniere d'amolir les os. Seconde partie...* Amsterdam : Henry Desbordes, 1688.

La fameuse Marmite Papin, ancêtre de l'autocuiseur et de la cocotte-minute. Exemplaire de choix préservé en vélin dans sa condition première.

Seconde et importante édition en français ; la seule complète. Initialement paru en anglais, en deux parties (Londres, 1681 et 1687), le traité est dédié à la Royal Society dont Denis Papin fut l'un des premiers membres. Physicien et inventeur, il entreprit des études de médecine à Angers avant de s'établir à Paris et de devenir le collaborateur de Huygens qui l'envoya en Angleterre, où il travailla auprès de Boyle. Parmi ses inventions, il donna le principe de la première machine à vapeur à piston dans un cylindre, et il construisit un ventilateur pour l'aération des mines et un fourneau pour couler les glaces. Il mourut en Angleterre dans l'indigence, ruiné par ses inventions.

Papin décrit ici son procédé : au moyen d'une marmite en fonte de son invention, dont le couvercle est maintenu sous pression par des vis et une soupape de sûreté, le dispositif permet d'élever la pression et la température au-delà de 100°, avec pour résultat une cuisson plus rapide des aliments et la possibilité de réduire os et viandes en pulpe, voire en liquide : « Par le moyen de la machine dont il s'agit icy, la vache la plus vieille et la plus dure se peut rendre aussi tendre et d'aussi bon goust que la viande la mieux choisie ».

Les applications possibles de son *digesteur* portent également sur les légumes ou la confection de confitures. Il remarque que le goût des aliments est non seulement préservé, mais que les produits se conservent plus longtemps. Papin décrit le *digesteur* et en offre les détails techniques à l'aide de 4 belles planches repliées, gravées sur cuivre. Il expose les moyens de s'en servir à l'adresse des cuisiniers, des teinturiers, pour les voyages en mer, calculant même son prix de revient. Cette marmite remarquable en matière d'économie culinaire ne sera supplantée qu'au début du XIX^e siècle par le procédé de conservation des aliments conçu par Nicolas Appert. *Rahir, Bibliothèque de l'amateur*, p. 570 ; *Vicaire*, 652 ; *Livres en bouche*, 51 ; *Notaker*, 630 ; *Cagle*, 369 ; *Bitting*, 355 ; *Oberlé Fastes*, 89 ; *Landwehr*, n°21. À l'exception de *Vicaire* et de *Landwehr*, les bibliographies ne décrivent que la première édition française de 1682 (Paris, Michallet), privée de la seconde partie.

2 parties en un volume in-12 (145 x 85 mm). Illustré de 4 planches gravées dépliantes. Reliure de l'époque : vélin ivoire à petits recouvrements, dos lisse.

A fine copy of the first complete edition, preserved in its contemporary vellum binding.

€4,000-6,000

US\$4,300-6,400
£3,600-5,300



172

[PARIS - LADVOCAT, Pierre-François, éditeur].

Paris, ou Le Livre des cent-et-un. Bruxelles : Louis Hauman et comp., 1831-1835.

Belle collection en demi-veau cerise de l'époque.

Touché par la crise économique de 1830 et dans une situation critique, l'éditeur parisien Pierre-François Ladvoat vit venir à son secours un grand nombre d'écrivains parmi les plus célèbres (Janin, Méry, Nodier, Lamartine, Chateaubriand, Sue, Hugo, Borel, etc.). Ils s'associèrent pour le sauver de la faillite et s'engagèrent à lui fournir chacun un ou deux articles pour *Le Livre des cent-et-un*, imaginé et annoncé dans un premier temps sous le titre de *Diable boiteux à Paris* : « il faut faire pour le Paris d'aujourd'hui ce que Mercier a fait pour le Paris de son temps... » (préface). En parallèle de l'édition parisienne donnée chez Ladvoat, parut une contrefaçon à Bruxelles, chez Hauman. Parmi les nombreuses contributions qui intéressent la gastronomie, on relève : « Les tables d'hôte parisiennes », par Derville (t. VI, p. 262 ; *La table d'hôte, à Paris, c'est l'omnibus de la fringale; c'est là que viennent s'embarquer toutes les faims sans domicile* [...]. *En province, au contraire, c'est l'art délicieux des Véfour, des Véry, des Gobillard, augmenté de toutes les friandises du crû...*), « La vie de café » de Merville (t. IX, p. 183 ; *Je ne sais si je me trompe, mais le rapide progrès de notre intelligence politique me paraît dater de l'ouverture des cafés à Paris...*), « La mort de Carême », par Fayot (t. XII, p. 269) et « Les déjeuners de Paris », par Pouyat (t. XV p. 247). *Vicaire Manuel*, VI, 392 (pour l'édition parisienne).

15 volumes in-12 (149 x 97 mm). Illustré d'une planche dépliant (manque la moitié de la planche, découpée dans la pliure). Reliure de l'époque : demi-veau cerise, dos lisses joliment ornés, tranches marbrées (*petit accident au dos du vol. XIII*).

A fine copy of the Belgian edition, contemporary bound in red half-calf. (15)

€200-300

US\$220-320
£180-270



173

PARMENTIER, Antoine Augustin (1737-1813).

Examen chymique des pommes de terre. Dans lequel on traite des Parties constituantes du Bled. Paris : Didot le jeune, 1773.

Édition originale recherchée du premier ouvrage de Parmentier entièrement consacré à la pomme de terre, « une racine longtemps méprisée et sur laquelle il reste encore des préjugés ». Précieux exemplaire aux armes du baron d'Espagnac.

Agronome et pharmacien, l'infatigable promoteur de la pomme de terre obtint l'adhésion des milieux scientifiques, avec la complicité du roi Louis XVI qui l'autorisa à utiliser quelques arpents de la plaine des Sablons à Neuilly pour y planter ses précieux tubercules. « La France vous remerciera un jour d'avoir trouvé le pain des pauvres », déclara le monarque.

L'ouvrage s'inscrit dans la période de famine endémique qui dura de 1765 à 1776. Parmentier s'efforce non seulement de démontrer que la pomme de terre ne saurait être nuisible pour la santé, mais il en indique la facilité d'apprêtement : macaronis, bouillons, pain, le hachis qui portera son nom, beignets, « gâteaux & tartes qui imitent tellement les tartes d'amandes qu'elles en imposent aux plus grands Connoisseurs ». Lors d'un fameux « repas tout en pommes de terre » (pp. 225-227), il mentionne une « friture », sans fournir les détails, mais c'est bien là l'ancêtre de ce qui deviendra le véritable emblème de la France, pas seulement culinaire.

Le baron d'Espagnac, lieutenant-général des Armées, fut gouverneur de l'hôtel royal des Invalides (où il est inhumé). Parmentier qui venait d'y être reçu comme apothicaire-major avait trouvé en lui un généreux soutien dans le cadre de ses recherches, avant que ce pharmacien militaire, inconnu, âgé de trente-six ans, ne devienne un des plus célèbres chimistes-agronomes. C'est d'ailleurs à la table du gouverneur que des hôtes prestigieux, tels Benjamin Franklin et Lavoisier, furent conviés à une campagne publicitaire, pour tester les pains et une vingtaine de plats à base de pommes de terre, le 1^{er} novembre 1778. Le *Journal de Paris* relatera l'événement comme étant « la découverte la plus importante du siècle ». Ouvrage peu commun : non cité par Vicaire, Cagle, Oberlé ou dans les grandes collections gastronomiques. Fer non répertorié par OHR.

In-12 (164 x 95 mm). Reliure de l'époque : veau glacé marbré, triple filet doré sur les plats et fleurons d'angles dorés, armes dorées au centre des plats, dos lisse orné, pièce de titre de maroquin vert, filet doré sur les coupes, dentelle intérieure, tranches dorées (coins frottés, deux petits trous de vers au mors supérieur). Provenance : Jean-Baptiste de Sahuguet d'Armazit d'Espagnac (1713-1783, armes).

A fine copy of the very rare work by Parmentier, in a contemporary armorial binding.

€7,000-10,000

US\$7,600-11,000
€6,300-8,900

174

PARMENTIER, Antoine Augustin (1737-1813).

Expériences et réflexions relatives à l'Analyse du Bled et des Farines. Paris : Monory, 1776.

Édition originale très rare. Exemplaire en reliure de l'époque.

Parmentier, dont toutes les recherches ont pour but d'améliorer la qualité de la nourriture, publie cet ouvrage en réponse à l'*Analyse des blés et expériences propres à faire connaître la qualité du froment* (Imprimerie royale, 1776), de l'apothicaire Balthazar-Georges Sage. Accusant ce dernier de tirer parti de ses propres expériences sans le citer, et réfutant point par point la plupart de ses conclusions, Parmentier détaille en particulier les avantages du son dans le pain, mais aussi le seigle, le froment, le son de froment, l'amidon, et le maïs. « Le but que M. Parmentier s'est proposé dans cette réfutation, est de faire connoître les sources où M. Sage a puisé pour composer son Analyse des bleds, & d'apprécier ce qui paroissoit lui appartenir » (*Mercur de France*). Balland, *La Chimie alimentaire dans l'œuvre de Parmentier*, 10 ; *Mercur de France*, mai 1776, p. 123 ; Muratori-Philip, *Parmentier*, 12.

In-8 (195 x 117 mm). (*Rousseurs éparses, plus prononcées en début de volume.*) Reliure de l'époque : veau marbré, filet à froid en encadrement, dos lisse orné de fers et fleurons dorés, pièce de titre de maroquin rouge, tranches rouges.

First edition, bound in contemporary calf.

€300-400

US\$330-430
£270-360

Où en seroit M. Sage, si on le prioit de rentre compte des expériences qu'il a faites, autres que les miennes...

175

PARMENTIER, Antoine Augustin (1737-1813).

Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain. Paris : Imprimerie royale, 1777.

Édition originale de cet essai de Parmentier sur la confection du pain.

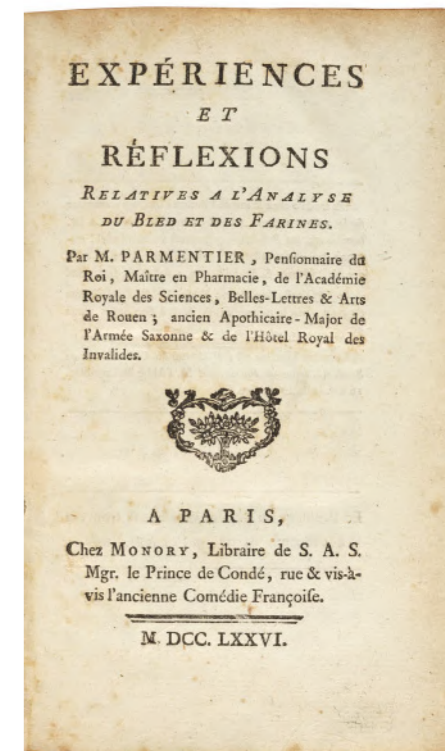
Parmentier fait le choix d'un opuscule simple et concis, puisque, affirme-t-il, les destinataires de son ouvrage "ont moins le temps de parcourir des dissertations, que de mettre en pratique de bons et d'utiles préceptes : ainsi la précision & la clarté doivent toujours régner dans un ouvrage, où il ne s'agit que de leur indiquer des procédés simples et faciles". (p. 4). Il passe en revue toutes les étapes de la fabrication du pain, saupoudrant de conseils et de méthodes pour bien choisir le blé, le conserver, le moudre, utiliser la farine, réaliser le levain, le pétrir. Parmentier, effaré de constater que "tout le monde croit connoître la véritable forme du four", affirme que "rien n'est plus rare que de rencontrer chez une bonne ménagère un four bien fait", et s'emploie à décrire la forme et l'usage convenables de cet allié indispensable à la confection du pain. Vicaire, 656.

In-8 (188 x 118 mm). (*Restauration en marge supérieure des 2 premiers feuillets, rousseurs et piqûres marginales éparses.*) Reliure moderne : demi-veau, tranches rouges.

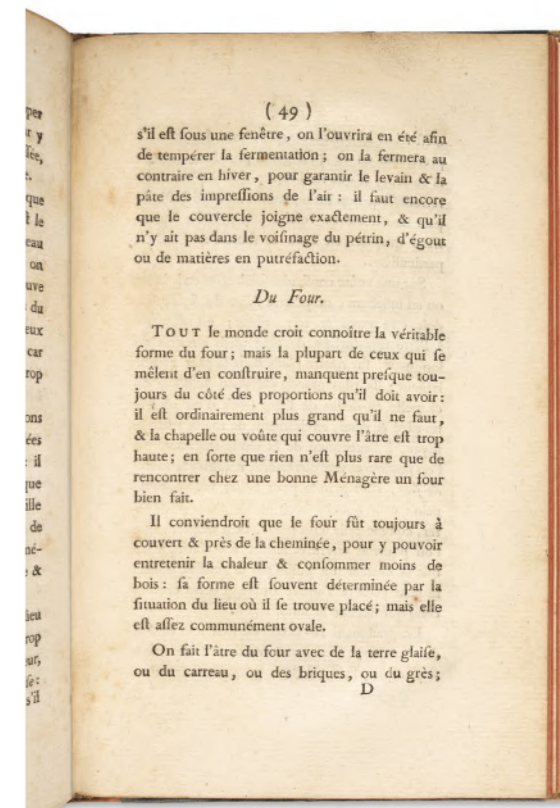
First edition of this publication about breadmaking by Parmentier.

€300-400

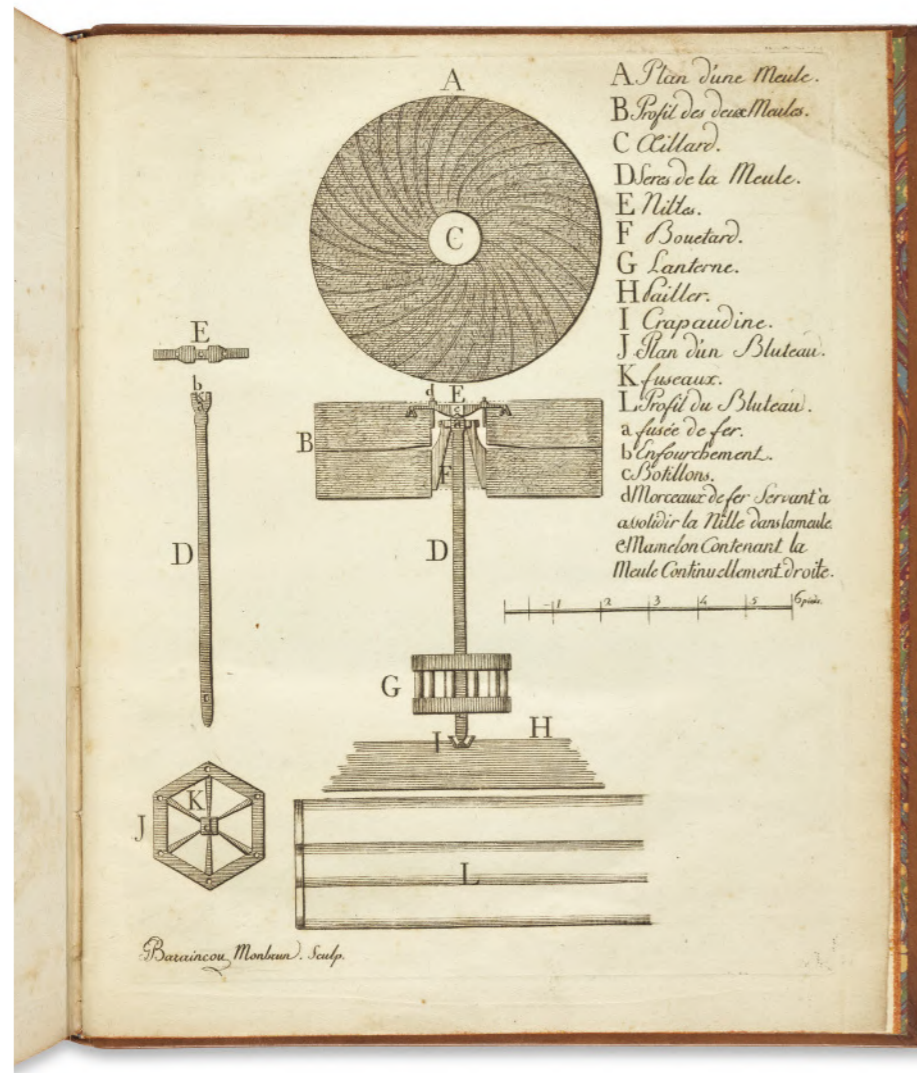
US\$330-430
£270-360



174



175



176

PARMENTIER, Antoine Augustin (1737-1813).

Mémoire couronné le 25 août 1784... sur cette question : Quel seroit le meilleur procédé pour conserver, le plus long-temps possible, ou en grain ou en farine, le Maïs ou Blé de Turquie... Bordeaux : Arnaud-Antoine Pallandre l'aîné, 1785.

Édition originale rare de ce traité sur le maïs, tiré à petit nombre et non mis dans le commerce.

Avec le *Traité de la châtaigne* publié la même année, c'est la publication la plus rare de l'infatigable expérimentateur à qui l'on doit quelque 165 ouvrages. Du fait de son intérêt économique pour la nation, l'Académie de Bordeaux en fit imprimer quelques exemplaires, "contre son usage, et à si petit nombre qu'il a été impossible de les mettre en vente" (*Avertissement* de la seconde édition, 1812). Rédigé un siècle avant l'essor de la culture du maïs en France, ce premier ouvrage consacré au *blé de Turquie* constitue une synthèse des observations effectuées, dès 1780, par Parmentier qui en pratiquait la culture dans les jardins des Invalides, réussissant à en extraire diverses substances utilisées notamment dans la boulangerie de cette maison royale. Climat, sol, variétés, engrais, maladies, conservation, préparation, boissons, sont suivis de recettes intéressantes : potages, polenta, pains, galettes, bière. Exemplaire bien complet du feuillet d'*Errata*. Oberlé, 815 ; Balland, n° 29.

In-4 (244 x 198 mm). Illustré d'une planche gravée sur cuivre par Baraincou Monbrun représentant une meule (f. A3 restauré, quelques rousseurs éparses). Reliure pastiche signée Loutrel : veau marbré, dentelle et filets dorés en encadrement, dos lisse orné, coupes décorées, tranches rouges.

The very rare first edition of this work about corn in France.

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
 £900-1,300

177

PARMENTIER, Antoine-Augustin (1737-1813).

Le Parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain. Paris : Imprimerie royale, 1778.

Édition originale de ce traité complet sur l'art de la boulangerie.

L'auteur commence par dresser un historique du métier de boulanger, avant d'étudier le blé, la farine, le levain, la pâte, la cuisson et le commerce du pain. Il expose notamment un moyen permettant d'augmenter d'un sixième le rendement en farine. Vicaire, 656 ; Bitting, 357 ; Cagle, 374 ; Maggs, 288 ; Oberlé, 813.

In-8 (192 x 120 mm). (Quelques piqûres et tâches, rousseurs éparses.) Reliure de l'époque : veau marbré, dos à nerfs orné de filets et fleurons dorés, pièce de titre en maroquin rouge, tranches rouges (coins frottés, quelques accrocs et tâches sur les plats).

[On joint:] **PARMENTIER, Antoine-Augustin & CADET DE VAUX, Antoine-Alexis (1743-1828).** *Discours prononcés à l'ouverture de l'école gratuite de boulangerie.* Paris : Ph.-D. Pierres, 1780. **Édition originale**

des discours prononcés par Parmentier et Cadet de Vaux à l'occasion de l'ouverture de l'école de boulangerie dont ils étaient les fondateurs : "propager par la voie de l'enseignement les lumières d'un art aussi utile que la boulangerie n'est pas seulement travailler pour les générations présentes, c'est songer au bonheur des générations futures." Vicaire, 656.

In-8 (188 x 115 mm). Reliure moderne : demi-chagrin rouge, dos lisse orné de filets et fleurons dorés, pièce de titre en maroquin anthracite.

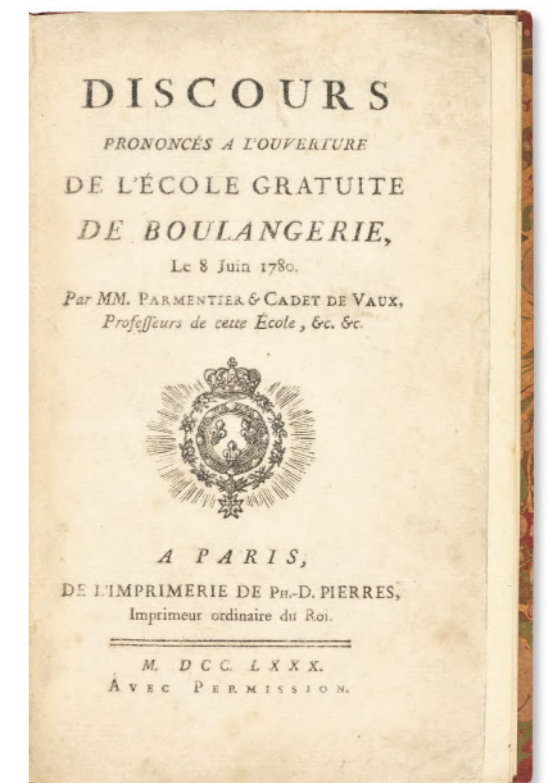
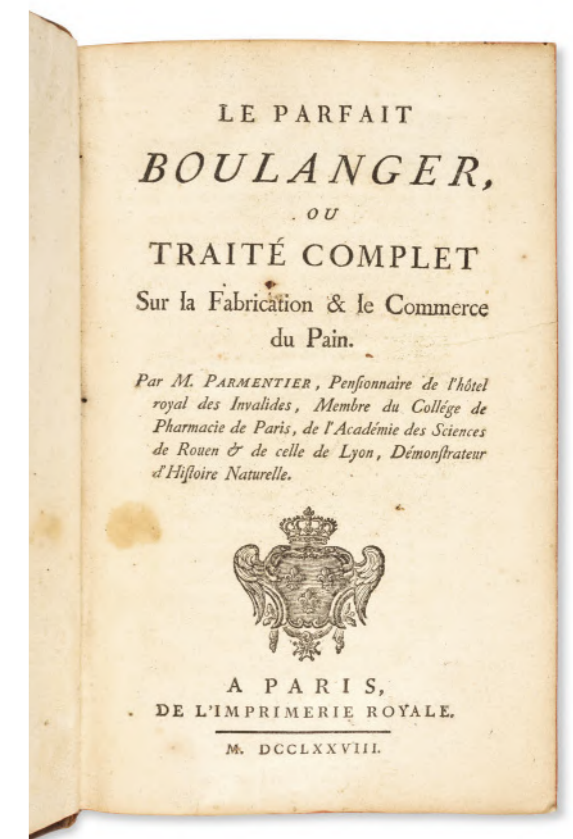
[Et:] **PARMENTIER, Antoine-Augustin.** *Moyen proposé pour perfectionner promptement dans le Royaume la meunerie et la boulangerie.* Paris : Barrois, 1783. **Édition originale de ce traité de meunerie**

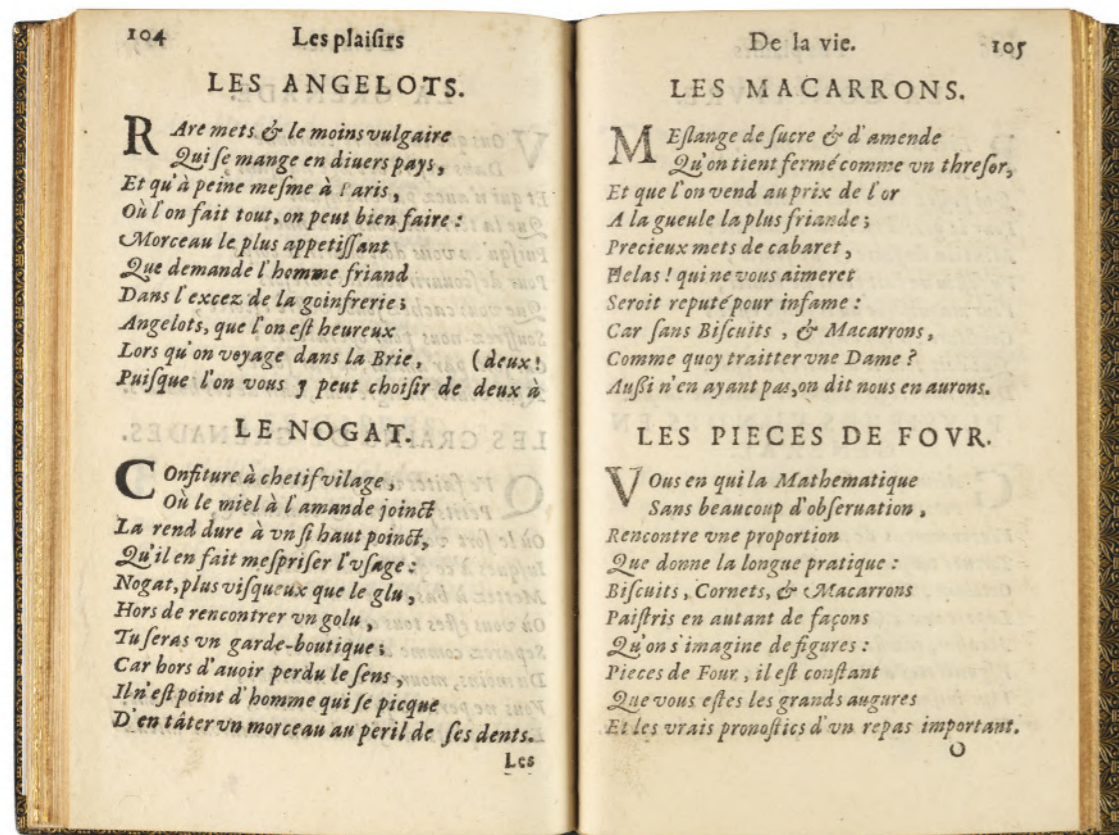
économique et pratique. Vicaire, 657. In-12 (161 x 94 mm). (Infimes piqûres et tâches éparses). Reliure moderne des Ateliers Laurenchet : demi-veau marbré, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre rouge, tranches rouges.

Set of 3 books about bakery, all in first edition. (3)

€1,200-1,800

US\$1,300-1,900
 £1,100-1,600





178

PELLENC, César, et d'autres.

Les Plaisirs de la vie. Aix : Jean Roize, 1654.

Précieux exemplaire Pichon-Gallice-Jeanson de l'édition originale. Il s'agirait du seul exemplaire connu de la première émission, à la date de 1654.

César Pellenc a signé l'épître dédicatoire à Honoré de Brancas dont il fut le maître queux ; il lui a surtout servi de prête-nom, reconnaissant sa dette envers son maître et les contributeurs de la petite société gastronomique et poétique qui l'entourait. Honoré de Brancas de Forcalquier, baron de Céreste, gouverneur de la ville d'Apt, passait pour être un potentat épicurien, fort courtois pour sa table et sa cave. Son recueil composé de 297 dizains en vers octosyllabiques renferme les stances de Saint-Amand sur le *Fromage*. Et Lachèvre a repéré plusieurs pièces tirées du recueil collectif de Sercy (1653). Curieux et piquant témoignage de l'activité d'une petite compagnie provinciale d'"illustres friands", au milieu du XVII^e siècle, les *Plaisirs de la vie* abordent de nombreux thèmes gastronomiques (boisson, viandes, potages, poissons, fruits, épices), mais aussi le tabac, les jeux, la musique, la chasse.

Belle impression provinciale exécutée à Aix-en-Provence, aux frais de l'auteur, sur les presses de Jean Roize, imprimeur de l'université (Billioud, *Le livre en Provence du XVI^e au XVIII^e siècle*, 1962, p.11).

Des *Plaisirs de la vie*, on ne connaît que sept exemplaires, dont deux en mains privées.

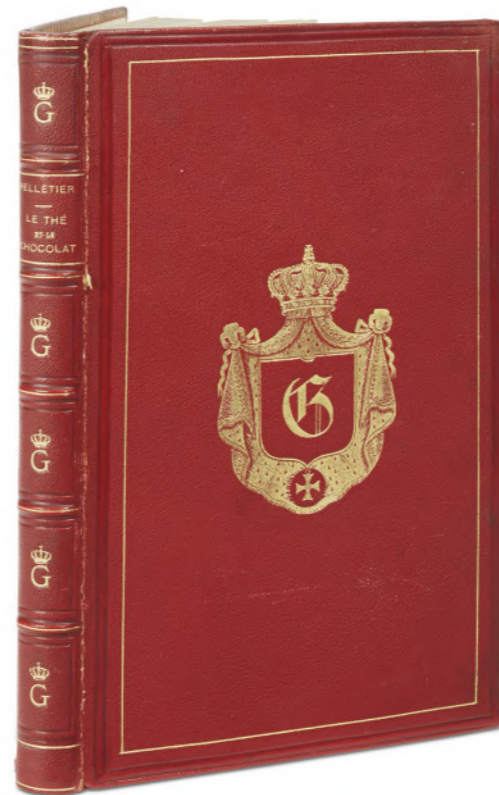
Aux exemplaires conservés dans les bibliothèques publiques (deux à Aix, Arsenal, Bitting, et celui de la BnF acquis en 1994), s'ajoutent celui de William Martin (très court de marges) et celui-ci. Parmi ce corpus identifié, le présent exemplaire est le seul à la date de 1654. Brunet, IV, col. 472 et Splt. II, 192 ; Vicaire, 671-672, et préface, p. XV où on relève les *Plaisirs de la vie* parmi les raretés insignes ; *Livres en bouche*, 596 ; Bitting, 363 ; Lachèvre, *Glanes bibliographiques et littéraires* II, 1929, pp.112-123 ; Lavagne, *Répertoire bibliographique des livres imprimés en France au XVII^e siècle*, XIX, 1996, n° 632 : deux exemplaires répertoriés à Aix et BnF.

In-8 (148 x 97 mm) de (8) ff., 155 pp. Exemplaire lavé. Reliure signée de Duru et Chambolle, datée 1862 : maroquin bleu roi, plats ornés de fleurons aux angles, répétés sur les caissons du dos à nerfs, gardes de papier marbré, dentelle intérieure, tranches dorées. *Provenance* : sur le titre, ex-libris manuscrit de l'époque non identifié ; baron Jérôme Pichon (ex-libris ; cat. I, 1897, n° 856) ; Henri Gallice puis Marcel Jeanson (cat. I, Monte-Carlo, 1987, n° 454).

The very rare first edition and the only copy known of the first issue. From the Baron Pichon - Henri Gallice - Marcel Jeanson libraries.

€10,000-15,000

US\$11,000-16,000
£9,000-13,000



179

179

PELLETIER, Eugène (1827-?) et Auguste.

Le Thé et le chocolat dans l'alimentation publique. Paris : les auteurs et À la Compagnie française des chocolats et des thés, 1861.

Exemplaire dans une reliure au chiffre couronné, portant sur le faux-titre un envoi autographe signé des auteurs, en « hommage respectueux ».

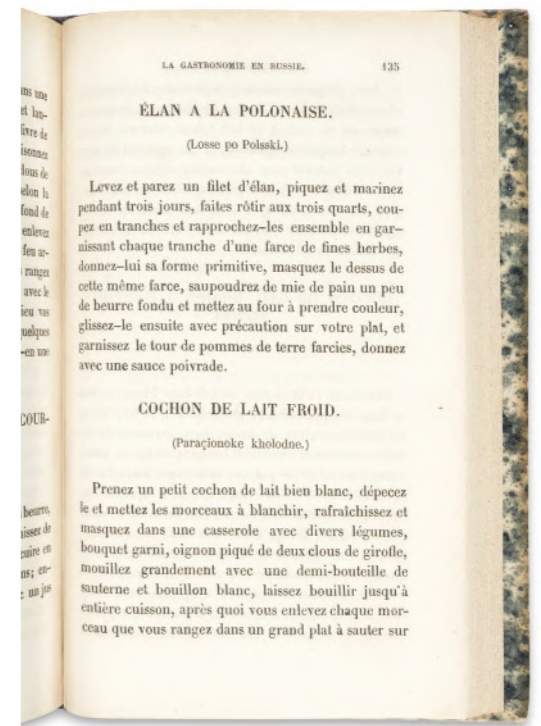
Seconde édition, parue la même année que l'originale. Les auteurs y abordent le sujet du thé et du chocolat tant d'un point de vue historique et agricole, qu'en rapport avec leur composition chimique, « leurs propriétés alimentaires, hygiéniques et médicinales », et même la manière dont ils sont consommés dans tous les peuples. Bitting, 363 (note) ; Vicaire, 672.

In-8 (213 x 131 mm). (*Tâches brunes au f. 10¹.*) Reliure de l'époque : chagrin rouge, plats ornés d'un triple encadrement droit formé d'un double filet à froid et d'un filet doré, monogramme « G » doré surmonté d'une couronne de grand-duc au centre des plats, dos à nerfs orné de son chiffre couronné doré, doublure et gardes de moire blanche, tranches dorées (*mors supérieur frotté*). *Provenance* : René Chauveau (ex-libris).

Second edition, inscribed by the authors and in an armorial contemporary binding.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100



180

180

PETIT, Alphonse.

La Gastronomie en Russie. Paris : chez l'auteur, Mellier, 1860.

Édition originale du premier ouvrage en français consacré à la cuisine russe.

L'auteur, fort de douze années d'expérience en tant que chef de cuisine à Saint-Pétersbourg, livre plus de deux cents recettes locales : bortsch au poisson, élan à la polonaise, kache de sarrasin, pellmènes sibériens, rossolnick d'esturgeon, vatrouschkis aux confitures et autres variétés de blinis et beignets, jambon d'ours ou élan à la lituanienne... En fin de volume se trouve également un lexique franco-russe des aliments et termes techniques utiles en cuisine. Vicaire, 677 ; Cagle, 387 ; Maggs, 501 ; Oberlé, 251 ; Bitting, 366.

In-8 (175 x 107 mm). (*Très légères rousseurs en marge*). Reliure de l'époque : demi-percaline anthracite, dos lisse titré or et orné de filets à froid (*dos passé*).

First edition of the first French book ever written on Russian cooking

€600-800

US\$650-860
£540-710



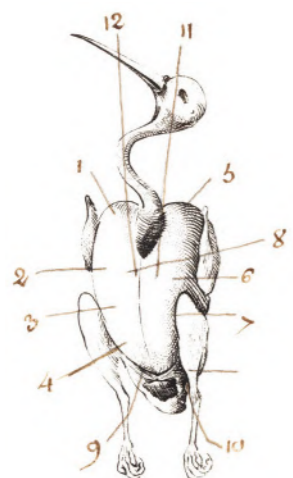
181

PETIT, Pierre.

L'Art de trancher la viande, & toutes sortes de fruits, nouvellement à la françoise. Manuscrit orné de gravures, sans lieu ni date [seconde moitié du XVIII^e siècle].

Célèbre recueil destiné à l'enseignement de l'art de trancher, à mi-chemin du manuscrit et de l'imprimé.

C'est au Suisse Jacques Vontet, qui enseignait l'art de trancher dans les cours princières d'Europe au milieu du XVII^e siècle et qui s'établit finalement à Lyon, que l'on doit les premières versions de ce recueil. Il fit tirer des suites de ces gravures, qu'il annotait de sa main pour les vendre à ses élèves. Par la suite, il semble que les élèves eux-mêmes copièrent les enseignements du maître ; ainsi s'expliquent les différences de datation, de composition et de contenu d'un exemplaire à l'autre. La paternité de cet ouvrage a longtemps été attribuée alternativement à Jacques Vontet et Pierre Petit, dont les noms apparaissent sur différents exemplaires. Il est maintenant établi, par l'étude des filigranes, des graphies et des contenus, que les exemplaires Petit ont été réalisés postérieurement, vers 1750 (les exemplaires Cagle et Berès, attribués à Petit, portent comme notre exemplaire, le filigrane de Mathieu Johannot, actif à Annonay entre 1750 et 1780). Notons que deux autres filigranes sont visibles dans notre exemplaire : IBPT (?) avec cœur et cloche couronnée, et filigrane Fayat.



Qu'ils soient donnés à Vontet ou Petit, on connaît une petite quinzaine d'exemplaires de cet ouvrage, la plupart du temps non datés, dont ceux du baron Pichon et de Behague, et celui conservé à la Médiathèque du Pontiffroy, à Metz (ancienne collection Marius Mutelet). « L'Art de trancher de Pierre Petit poursuit dans un dix-huitième siècle avancé la tradition qui remonte au recueil de Vontet : si l'on y trouve quelques figures entièrement nouvelles, les autres sont soit copiées d'après Vontet, soit obtenues pour la plupart d'entre elles par réutilisation directe des plaques de gravures [...] En revanche le commentaire qui les accompagne a été renouvelé, justifiant le changement de nom d'auteur » (*Livres en bouche*). Ici, l'exemplaire est composé d'un **grand blason gravé sur cuivre en frontispice** (armes probablement fantaisistes, souvent données à François Basset), **un titre manuscrit, 53 pages sur 50 feuillets manuscrits, et 49 planches dont 34 gravées sur cuivre et 15 dessins à l'encre**. Parmi ces planches, certaines sont répétées mais portent des traits et numéros différents à l'encre, pour aider à la découpe. « Les délices de la table » (Librairie Chamonal, 1992), n° 96 (cet exemplaire) ; Cagle, 388 ; *Livres en bouche*, 146 et 147 ; Oberlé, 552 (« un des plus curieux ouvrages de la littérature gastronomique ») ; Vicair, 677 et 870.

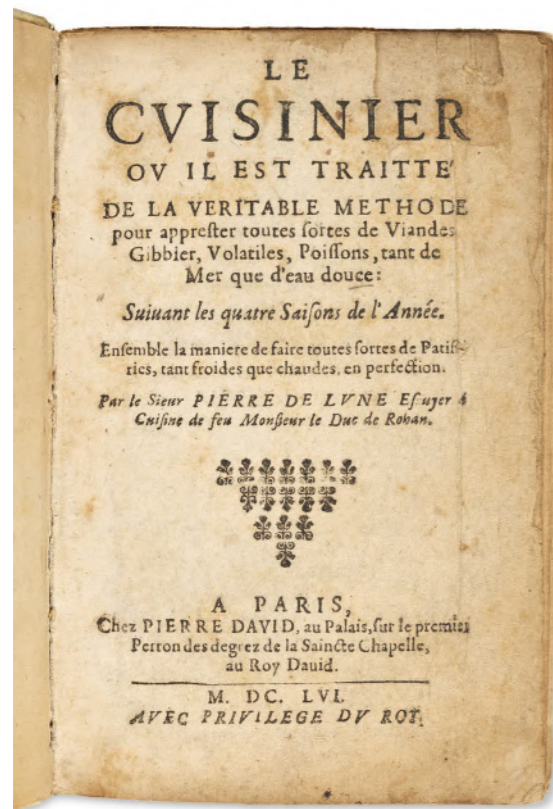
Manuscrit in-4 (255 x 175 mm). Illustré de 49 planches dont 34 gravées sur cuivre et 15 manuscrites. Reliure de l'époque : basane marbrée, dos à nerfs orné, tranches rouges (*coiffes et coins restaurés*). Provenance : ex-libris révolutionnaire « La Loi et le Roi » non identifié ; 2 cotes de bibliothèque anciennes ; annotation ancienne au crayon sur une garde : « de Lyon vient de ma mère ».

A rare copy of this 18th-century manuscript treaty on carving, illustrated with 34 engraved plates and 15 ink drawings.

€4,000-6,000

US\$4,300-6,400
£3,600-5,300





182

PIERRE DE LUNE.

Le Cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce: suivant les quatre saisons de l'année. Paris: Pierre David, 1656.

Rare édition originale: la cuisine française organisée selon les saisons.

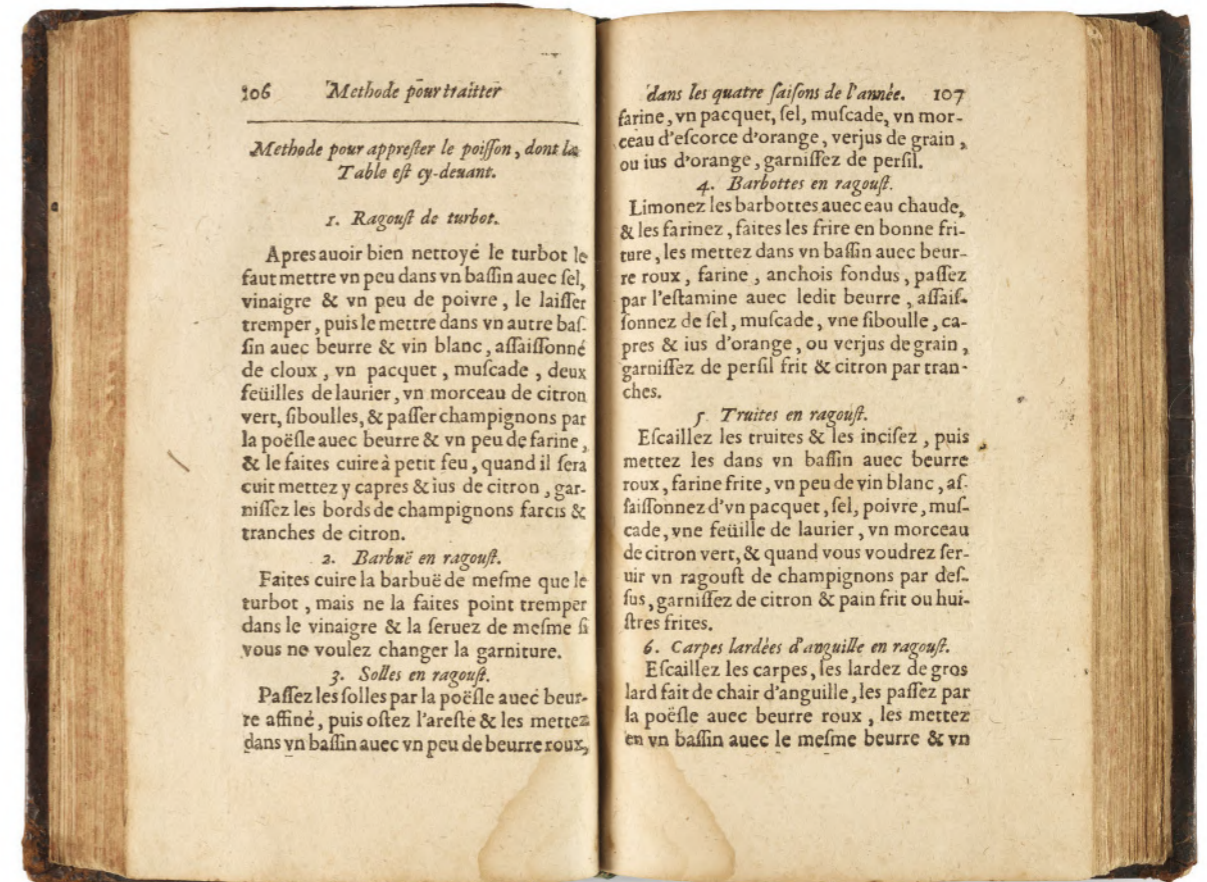
L'ouvrage, publié dans la veine des éditions du *Cuisinier françois* de La Varenne, rassemble plus de 900 recettes. Il se démarque par sa division selon les saisons et non plus selon le traditionnel calendrier d'obligations liturgiques. Après le *Traité des quatre saisons de l'année* et le *Traité de pâtisserie* vient une partie consacrée aux recettes appropriées pour le Vendredi saint, prouvant qu'une "gastronomie du maigre" est possible. L'habile cuisinier propose ainsi des recettes végétariennes des plus sophistiquées, des *oeufs mollets falsifiés* aux *baignets de grains de grenade*. Pierre de Lune aurait officié dans les cuisines du duc de Rohan puis de la duchesse d'Orléans. Vicaire 542-543; *Livres en bouche*, 111.

In-8 (168 x 102 mm). En-têtes et lettrines gravées (*titre bruni et restauré, rousseurs et mouillures*). Reliure du XIX^e siècle: vélin rigide, titre manuscrit au dos. Sous emboîtement moderne. Provenance: A.G. du Plessis (ex-libris armorié); ex-libris gravé non identifié, partiellement déchiré.

Rare first edition of this treatise on French cooking, the first organized according to the four seasons, comprising a large section of recipes adapted to Good Friday.

€2,500-3,500

US\$2,700-3,800
£2,300-3,100



183

PIERRE DE LUNE.

Le Nouveau cuisinier, où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce: suivant les quatre saisons de l'année. Paris: Pierre David, 1659.

Seconde édition sous ce titre.

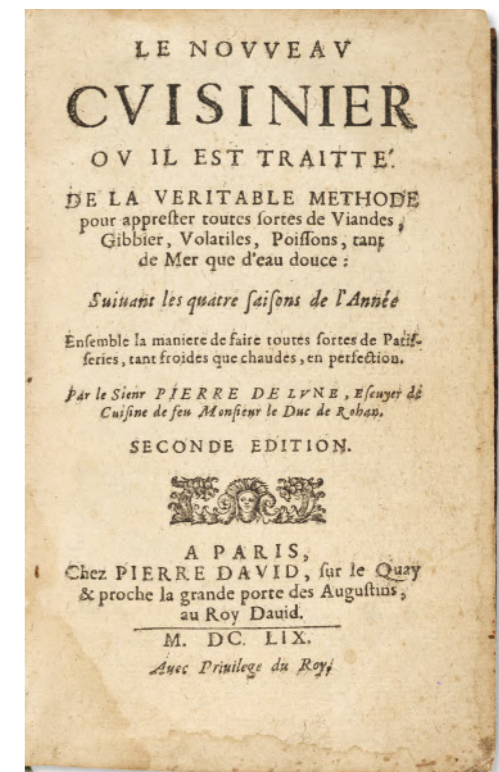
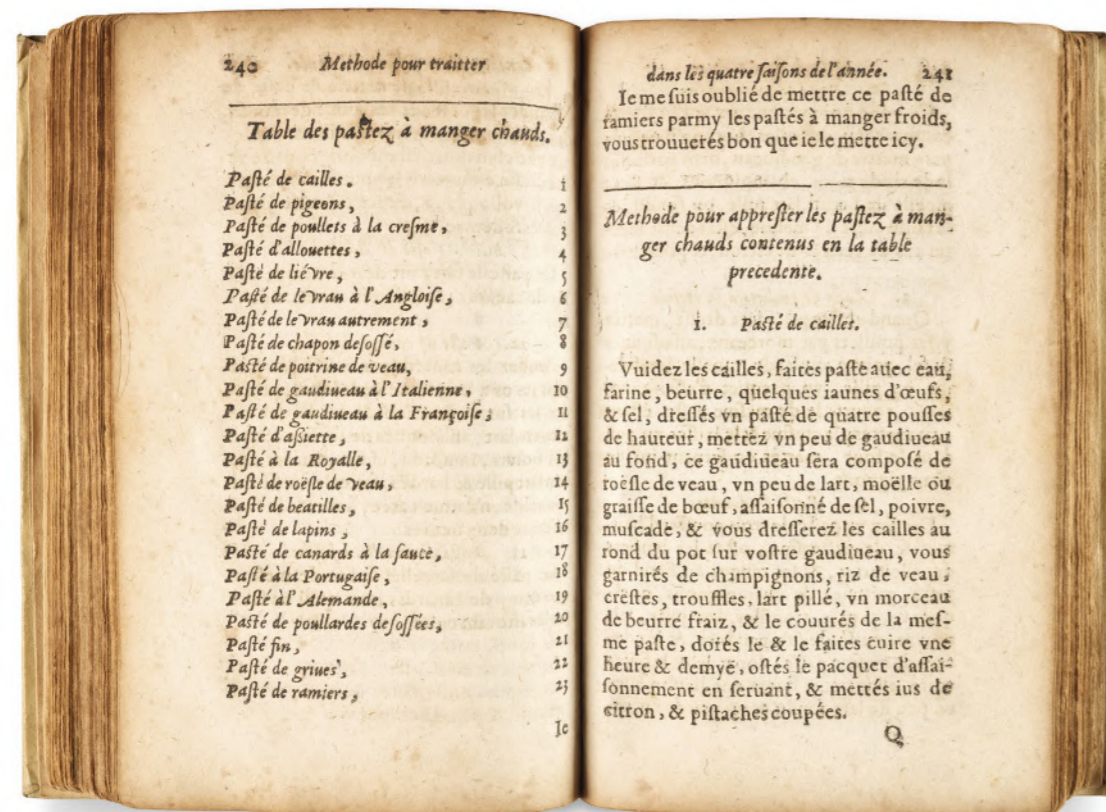
L'actualisation du titre permet non seulement de se différencier du *Cuisinier* de La Varenne, mais aussi de souligner le caractère nouveau de l'ouvrage, argument commercial désormais indispensable pour un livre de cuisine. On y retrouve l'innovante organisation de Pierre de Lune selon les quatre saisons, ainsi que les 22 recettes de potages et 149 recettes d'entrées adaptées au Vendredi saint. Vicaire, 542-543; *Livres en bouche*, 112; Cagle, 290.

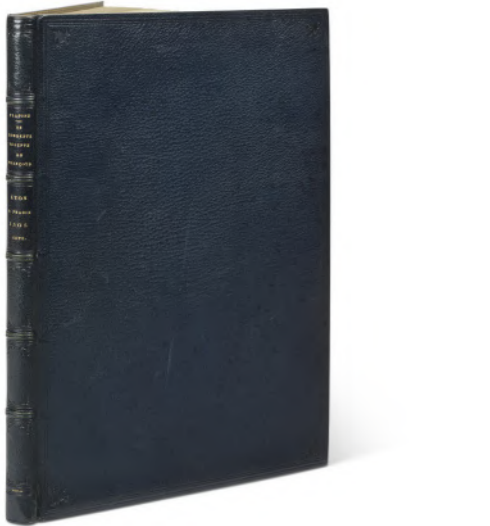
In-8 (181 x 107 mm). Table des chapitres manuscrite sur la première garde (*rousseurs, mouillures affectant l'ensemble de l'ouvrage, déchirures avec manques en pied des feuillets h7 et z3, petit manque au coin supérieur des feuillets h8 à n1*). Reliure de l'époque: veau, dos à nerfs, tranches jaspées (*plats frottés, dos passé, charnières fendues, coins abimés, manques aux coiffes et en pied du dos, vermoulures*). Sous emboîtement moderne. Provenance: Julie Susanne (ex-libris manuscrit partiellement caviardé); Marie Gibbons (note manuscrite datée du 8 mai 1881); Frank Gibbons et Isabel M. Leonard (note manuscrite).

Second edition of this treatise on cooking organized according to the four seasons, comprising a large section of recipes adapted to Good Friday.

€2,500-3,500

US\$2,700-3,800
£2,300-3,100





184

PLATINA, Bartolomeo Sacchi, dit (1421-1481).

Platine en francoys tresutile & necessaire pour le corps humain qui traicte de honneste volupte et de toutes viandes et choses que lomme mange, quelles vertus ont, et en quoy nuysent ou prouffitent au corps humain, et comment se doyvent apprester ou appareiller, et de faire a chascune dicelles viandes soit chair ou poysson sa propre saulce & des proprietes & vertus que ont lesdites viandes, Et du lieu et place convenable a lomme pour abiter, et de plusieurs aultres gentillesses par quoy lomme se peult maintenir en prosperite et sante sans avoir grant indigence davorit aultre medicin sil est homme de rayon. Lyon : François Fradin, 18 avril 1505.

Édition originale de la traduction française du Platine, augmentée. Superbe exemplaire, très grand de marges, en maroquin doublé de Koehler.

Le *De honesta voluptate et valetudine* de Bartolomeo Platina marque la renaissance de l'art culinaire en Europe. Attaché à la curie romaine, l'historien humaniste inaugura la fonction de préfet de la bibliothèque du Vatican. Premier livre imprimé de gastronomie, son traité vit le jour à Rome vers 1473-75. Ouvrage de savoir-vivre qui mélange principes diététiques et quelque cent soixante-dix recettes, selon une éthique épicurienne légitimant les plaisirs de la table tout en préservant une bonne santé : parfaite définition de l'*honnête volupté* revendiquée dans le titre.

L'ouvrage gothique fut imprimé avec soin par François Fradin, actif à Lyon de 1501 à 1538. Le texte est rehaussé de lettres fleuronées sur fond noir. Elles ont été gravées sur bois d'après Guillaume II Le Roy, artiste de renom longtemps désigné sous le nom de « Maître au nombril ». (Beck, *Two "Loaf-Givers"*, 1984, p. 37 : "The first French edition of Platina has been called the most beautiful cookbook ever published for its Gothic type and initial woodcut letters").

Le Platine en francoys : trois bêtes sous la même toque.

Dans les années de la gastronomie, le traité jouit d'une réputation incomparable. Elle est fondée pour trois raisons essentielles : - avec Platina, on remonte aux sources de l'art culinaire "moderne" par des recettes propres à la Renaissance sous influence italienne, et par là-même distincte de celles de l'Antiquité ou d'un Moyen Âge illustré par Taillevent ; - Platina se réclame de son mentor et contemporain le Maestro Martino de Rossi, "le prince des cuisiniers et le cuisinier des princes", qui officia au service des papes et du "cardinal Lucullus", alias Ludovico Trevisan : une des meilleures tables à Rome au début des années 1460. Bon nombre des recettes de Platina sont tirées du *De re coquinaria* de Rossi, demeuré inédit avant la découverte du manuscrit dans les années 1930. Sept des dix livres du traité en sont issus ;

- enfin, l'ouvrage a été considérablement augmenté par son traducteur, un chanoine, prieur de St. Maurice près de Montpellier, nommé *Desdier Christol* [sic] au colophon, secondé par une équipe de lettrés anonymes. Didier Christol consigne ses propres observations diététiques et de nombreux détails sur les habitudes alimentaires du Midi de la France. Il donne quelques recettes : *chapon, geline, faisán, connilz ou lievres rostys et mis a la sauce muscade*, indiquant la quantité exacte de chaque épice, pratique rare à l'époque. Nombreux ajouts de préparations provençales ; pâtes, vermicelles en potage et crozets. Le corpus offre une trentaine de potages, et il est fait mention des fromages de Brie, de Bourgogne et d'Auvergne, ainsi que l'usage du beurre. La traduction du chanoine supposait une francisation des termes obscurs en latin : il les glose par des commentaires et par son expérience personnelle. Plusieurs termes sont imprimés en français pour la première fois.

Après Le viandier de Taillevent, le Platine est le plus ancien traité culinaire en français.

Vingt-et-une rééditions ou adaptations du *Platine en francoys* se succéderent jusqu'en 1588. Jean-François Revel a mis en lumière l'influence et le prestige du Platine au XVI^e siècle, tant en Italie qu'en France, « et l'on peut dire que "Le Platine" servit, aux côtés du fameux *Courtisan* dû à Castiglione, de manuel de savoir-vivre et d'art de vivre à l'Europe humaniste » (*Un festin en paroles*, 1979, p. 152). Rahir, *Bibliothèque de l'amateur*, p. 585 ; Vicaire, 693 (« d'une excessive rareté », un des trois exemplaires cités) ; *Livres en bouche*, p. 55 et n^o 35 ; Notaker, 602.1 ; FVB-439933 ; Cagle, 391 ; Milham, *The Vernacular Translations of Platina's De honesta voluptate*, in Gutenberg Jahrbuch, 1979, pp. 37-88 (sept exemplaires identifiés dont celui-ci) ; Bechtel, P-192 (exemplaire cité) ; Brunet IV, 690 (un des deux exemplaires cités).

La reliure a été exécutée vers 1840 par Koehler, ancien ouvrier de Thouvenin.

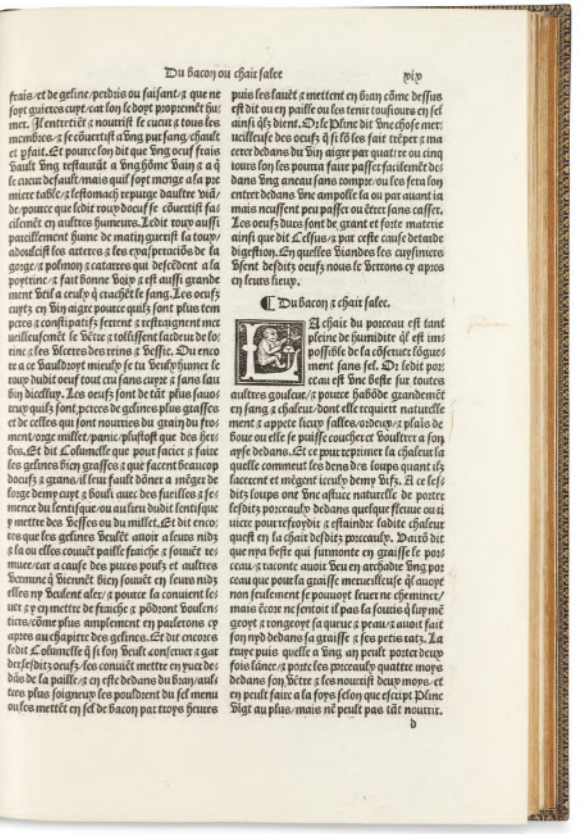
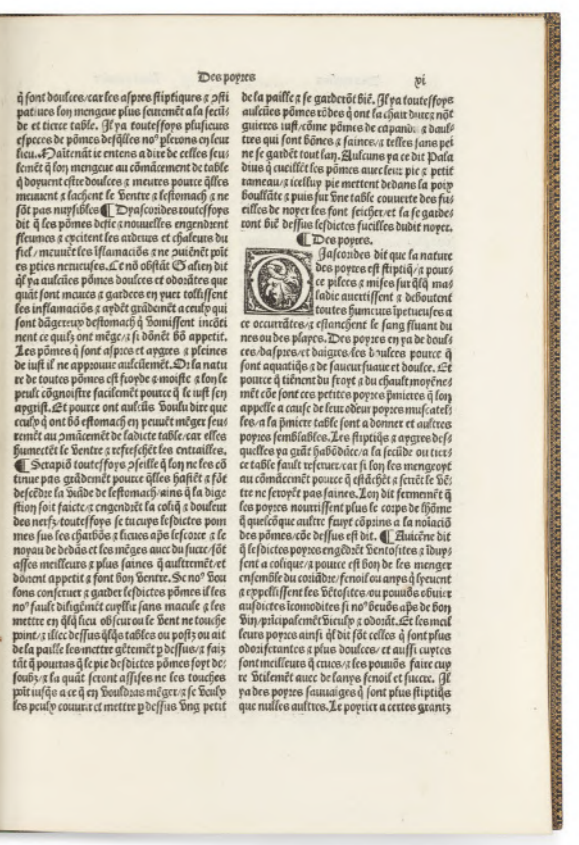
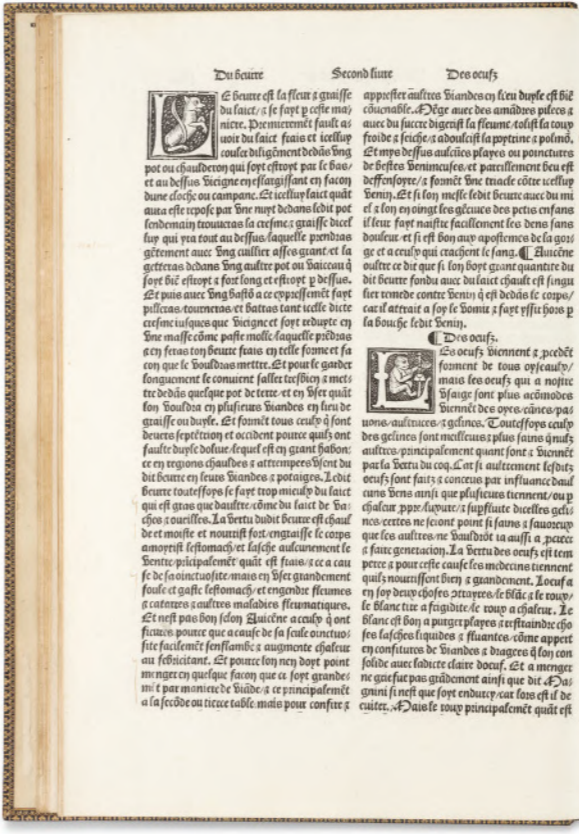
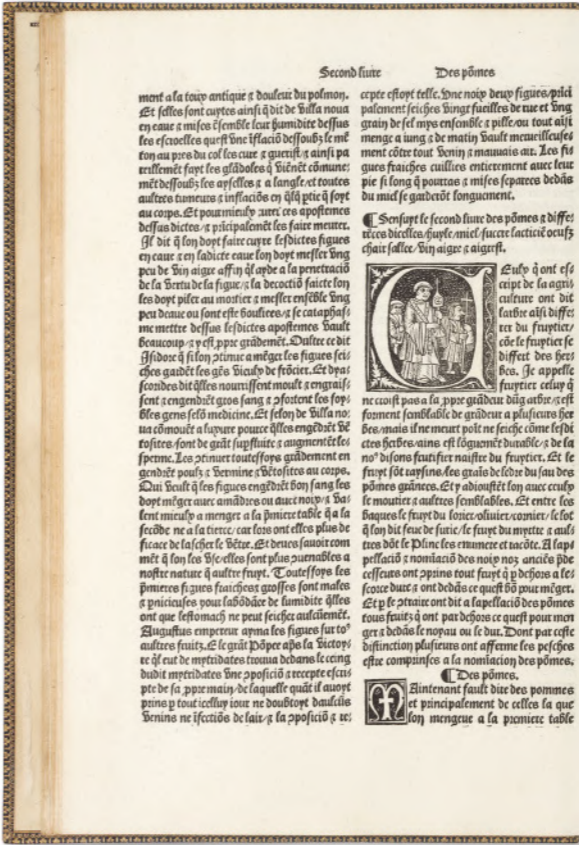
Petit in-folio gothique (274 x 192 mm) à deux colonnes. Collation : (4 ff.), CII ff. Exemplaire lavé. Quelques traces d'annotations manuscrites marginales du XVI^e siècle à l'encre. Reliure signée Koehler : maroquin bleu, triple filet à froid en encadrement et fleurons à froid dans les angles, dos à nerfs orné de même, doublure de maroquin citron ornée d'une large dentelle dorée en encadrement, tranches dorées, étui de demi-maroquin signé J. Roininen et daté 1976.

- Provenance* :
- Louis Coste (1784-1851), magistrat lyonnais, membre de la Société des bibliophiles français. Son opulente collection refermait notamment dix reliures exécutées pour Jean Grolier (cat. 1854, n^o 372) ;
 - Damascène Morgand. Bulletin de la librairie, VI, 1892, n^o 22672 : « Superbe exemplaire très pur et très grand de marges » ;
 - Nicolas Rauch (Genève, cat. 2, 1949, n^o 58) ;
 - Harry Schraemli (ex-libris, cat. Sotheby's, Londres 1971, n^o 399) ;
 - Edgar Soete (cat. 20, 1987, n^o 370).

- Exemplaires répertoriés* :
1. *Léon Cailhava*. Cat. 1845, n^o 119 : veau fauve de Koehler. Un des deux exemplaires mentionés par Brunet.
 2. *E.M. Bancel*. Cat. 1882, n^o 113. Maroquin La Vallière de Hardy Mennil : 270 mm de hauteur. Les trois derniers feuillets proviennent d'un autre exemplaire. Ex-libris *Moura* (cat. 1923, n^o 108) et *Deuzel* (Léon Lambert). Exemplaire cité par Vicaire.
 3. *H. Cherrier*. Cat. III, 1921 : cartonnage, mouillures.
 4. *Lucien Dhuys*. Cat. anonyme, 23 mai 1935 : maroquin rouge de Chambolle-Duru ; cité par Bechtel. Morgand VI, 1893, n^o 25149.
 5. *André L. Simon*. Bibliotheca Bacchica II, 1932, n^o 52. Veau estampé à froid usagé et restauré. Passé en vente chez Sotheby's à Londres (en 1981, n^o 157) et le 28 juin 1994, n^o 643.
- *Dix exemplaires recensés dans les collections publiques* : Paris, BnF et Bibliothèque de l'Institut ; Oxford, Bodleian ; Lyon, BM ; Stuttgart, WLB ; Saint Petersburg ; Bloomington, Lilly Library ; Philadelphia CPP ; Berlin, Staatsbibliothek ; East Grinstead, Sussex (selon Milham).

The excessively rare first edition of the French translation of Platina's De honesta voluptate. In a 19th-century doubled morocco binding.

€60,000-80,000
US\$65,000-86,000
£54,000-71,000





185

185

PLUTARQUE (ca. 46-125).

Les Règles et préceptes de santé, de Plutarque, Traduits du Grec par Jacques Amyot... Paris : Jean-Baptiste Cussac, 1785.

Brillant exemplaire, réglé en rouge et vert, en maroquin de l'époque signé Derome.

Beau volume issu des presses de Philippe-Denis Pierres, premier imprimeur de Louis XVI. Il est orné d'un portrait-frontispice allégorique et d'un portrait de Jacques Amyot. La traduction de Plutarque par l'helléniste Jacques Amyot est regardée comme un des chefs-d'œuvre de la prose française du XVI^e siècle. Cette édition n'avait pas échappé à Vicaire (col. 700-701), de même que c'est le seul traité de Plutarque qu'il ait retenu (Livres en bouche, 76, pour l'édition de 1572). Les soixante chapitres du traité consignent les réflexions du philosophe grec sur la médecine et l'hygiène. L'étude des moeurs et de la table attiques occupe les 80 premières pages. Exemplaire enrichi d'un petit portrait d'Amyot gravé et monté sur un feuillet blanc. Faux-titre relié après le titre, et feuillet de dédicace relié par erreur après l'*Avertissement*. Vicaire, 701.

In-8 (200 x 125 mm). Illustré d'un portrait-frontispice de Jacques Amyot gravé par Ponce d'après Marchand (*pâles rousseurs éparses, plus prononcées sur le titre et le frontispice*). Reliure signée Derome le jeune, avec son étiquette : maroquin vert, roulette dorée en encadrement, roulette dorée sur les coupes, dos lisse orné, dentelle intérieure dorée, tranches dorées (*dos légèrement passé*). *Provenance* : Maréchal Lyautey (alors seulement général, ex-libris).

A fine copy, ruled and bound in green morocco by Derome jeune.

€700-1,000

US\$760-1,100
£630-890



186

186

POMET, Pierre (1658-1699).

Histoire generale des drogues, traitant des plantes, des animaux, & des mineraux... Paris : Jean-Baptiste Loysen, & Augustin Pillon, et Etienne Ducastin, 1694.

Édition originale : important traité sur les drogues et remèdes extraits des plantes et des animaux. Exemplaire en reliure de l'époque.

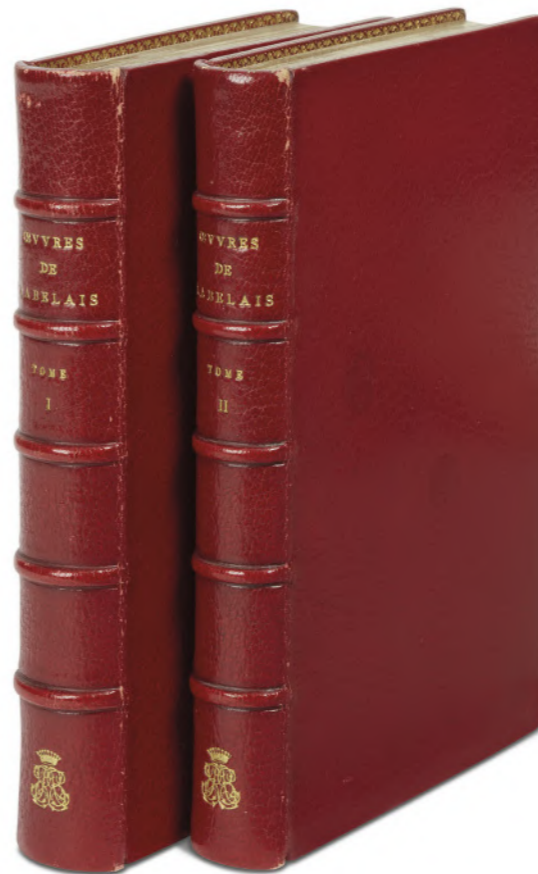
C'est également pour l'auteur, "la maniere de connoitre les veritables d'avec les falsifiees, & leur proprietz, ou l'on decouvre l'erreur des Anciens & des Modernes". Ainsi, il met fin à des siècles de légendes à propos de la licorne : "comme l'on n'a pu, jusques aujourd'huy, sçavoir la verité de la chose, je diray que celle que vous vendons, sous le nom de Corne de Licorne, est la Corne d'un Poisson que les Islandois appellent Narval... Cette Corne estoy autrefois beaucoup en usage, à cause des grandes proprietz que les anciens luy attriboient, principalement contre les poisons... Cette erreur a esté tellement établie, & il y a encore quelques personnes qui sont si fort entêtées, qu'il leur en faut à quelque prix que ce soit". Ailleurs, à propos de l'aloë vera, il indique : "Je ne m'arrêterai point à rapporter ici ce que quantité d'atheurs on dit touchant la Plante de l'Aloës, qu'elle ne fleurit que tous les cent ans, & que lorsque ses fleurs sortent elles font un grand bruit ; ce qui est tout à fait faux, puisque nous avons vû de nos jours fleurir plusieurs fois au jardin du roy à Paris la plante de l'Aloës ; & qu'en fleurissant elle ne fait aucun bruit". Cela ne l'empêche pas d'indiquer, dans le même chapitre : "ses feuilles sont si épaisses, dures & picquantes, qu'il y a des feuilles qui seroient capables de scier un homme en deux". Pritzel, n°7258 ; Nissen, ZBI, n°3218 ; Plesch, 367 ; Hunt, n°391.

3 parties en un volume grand in-4 (375 x 235 mm). En frontispice, portrait de l'auteur par A. le Clerc le jeune ; plus de 400 gravures dans le texte (*mouillure brune oblique en partie inférieure droite des cahiers Dd à Gg ; restaurations en marge inférieure du feuillet Pp4, K1, M2 [inférieure et extérieure] ; mouillure brune en partie inférieure droite des feuillets T3-4 ; mouillure brune en marge supérieure des deux premiers cahiers ; tâches et piqûres*). Reliure de l'époque : veau marbré, dos à nerfs, caissons ornés, pièce de titre en maroquin rouge, tranches mouchetées (*coiffes et coins restaurés, accrocs et tâches aux plats, usures aux charnières*).

First edition, in its contemporary binding, of this compendium of knowledge about the properties of plants and animals.

€500-700

US\$540-750
£450-620



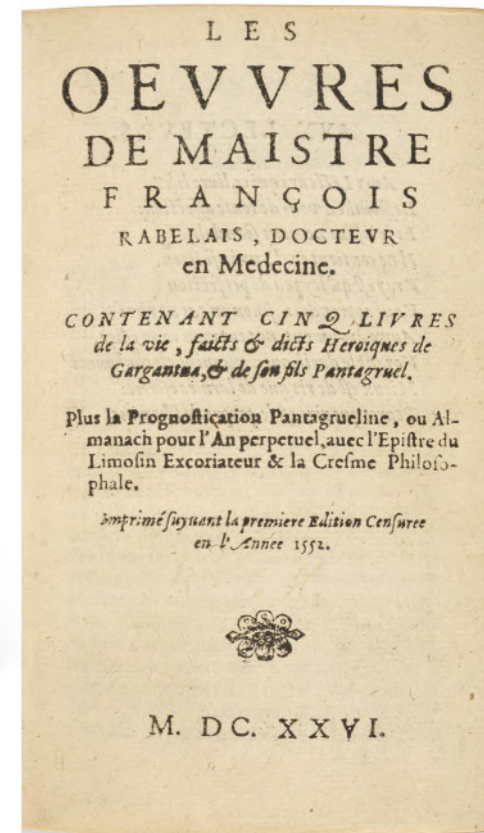
187

RABELAIS, François (1483 ou 1494-1553).

Les Œuvres... contenant cinq livres de la vie, faicts & dictz Heroiques de Gargantua, & de son fils Pantagruel. Plus la Prognostication Pantagrueline, ou Almanach pour l'An perpetuel, avec l'Epistre du Limosin Excoriateur & de la Cresme Philosophale... S.l.n.n. [Paris ?], 1626.

Ultime édition des œuvres complètes de Rabelais publiées en France au XVII^e siècle. Très bel exemplaire en maroquin janséniste signé.

Mise à l'Index, l'œuvre subversive de celui que Flaubert définissait comme « la grande fontaine des lettres jubilatoires » occupe une place d'importance pour comprendre l'appétit et le goût. Maître en l'art *de la gueule*, l'illustre soiffard natif de Chinon est le premier à mentionner les « coscotons », ou couscous, et le « caviat » de l'esturgeon, généralement servi sur des tranches de pain, avec du poivre et du jus d'oranges amères. Parmi les mets mentionnés, on citera les « longues de veau rusty froides, sinapisées de pouldre zinzibérines » (c'est-à-dire de gingembre), et les salades de cresson, de la couille à l'evesque, d'aureilles de Judas, etc. (Wheaton, p. 64.). Tchermzine V, 316 ; Rawles & Screech, *A New Rabelais Bibliography*, 1987, n° 93 ; Plan, 127 ; Vicaire, 726 ; *Catalogue de cent un livres rares ou précieux de la bibliothèque de la Sorbonne*, 1991, n° 101 (« Dans un autre tirage plus rare de cette même édition, on rencontre un frontispice gravé avec le portrait de Rabelais ») ; Oberlé, 350 (cet exemplaire).

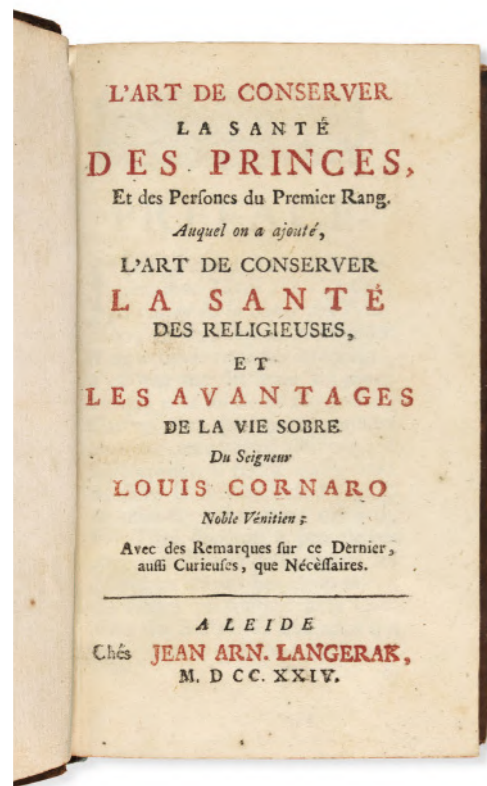


5 livres en 2 volumes petit in-8 (159 x 97 mm). Illustré d'un portrait de Rabelais gravé sur bois à pleine page (p. 360). Reliure signée Thibaron-Joly : maroquin janséniste rouge, dos à nerfs avec chiffre doré en pied, double filet doré sur les coupes, dentelle intérieure dorée, tranches dorées sur marbrure (*légers frottements aux coiffes et mors*). *Provenance* : Alphonse de Ruble (à son chiffre, ne figure pas au catalogue de sa vente en 1899).

A very fine copy of this important 17th Century edition, from Baron de Ruble's library. (2)

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



188

188

RAMAZZINI, Bernardino (1633-1714) & Luigi CORNARO (circa 1475-1566).

L'Art de conserver la santé des princes et des personnes du premier rang... Leyde : Jean Arnold Langerack, 1724.

La diététique des grands du monde pour assurer le bonheur des nations.

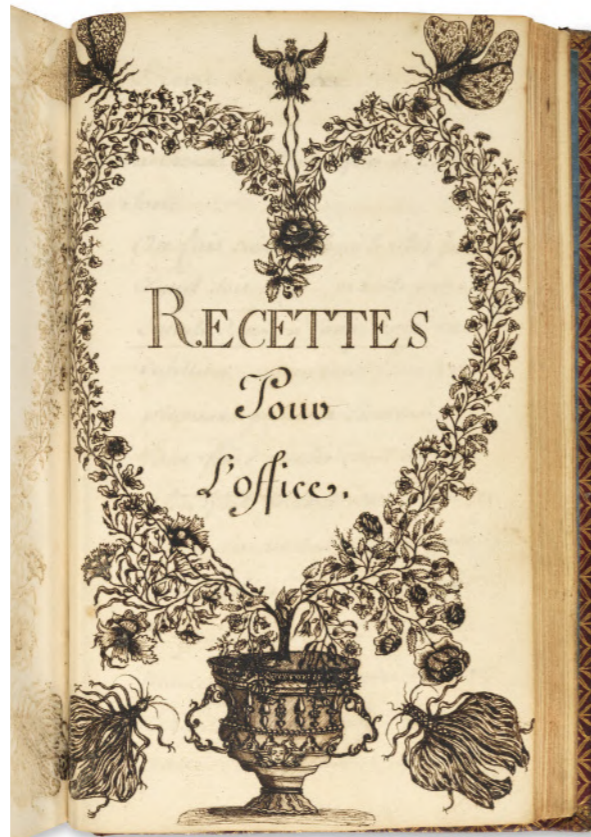
Les conseils prodigués par Bernadino Ramazzini et Luigi Cornaro sont nécessaires étant donné que "la félicité publique dépend entièrement de la santé du prince, et qu'ainsi il ne faut négliger aucuns soins pour la conserver". Des remarques d'ordre diététique sont évidemment au programme, puisque "la somptuosité des tables des princes ne s'accorde point du tout avec leur santé". On sera plus surpris, cependant, de lire plus loin : "jusqu'ou doit aller dans un prince l'étude des belles lettres pour ne pas nuire à sa santé". Barbier, I, 285.

In-12 (148 x 88 mm). Titre imprimé en rouge et noir. Complet du catalogue de l'éditeur, relié *in fine*. Reliure de l'époque : veau jaspé glacé, dos à nerfs et caissons ornés, pièce de titre de maroquin rouge, roulette sur les coupes, tranches rouges jaspées (quelques frottements aux coins, petites usures aux charnières, manque à la coiffe de tête). Provenance : Antoine-Louis Deschamps, baron de la Villeneuve (né vers 1740 ; ex-libris).

A fine copy, in its contemporary binding of this French translation of advices to preserve the good health of princes.

€600-800

US\$650-860
£540-710



189

189

[REMÈDES & RECETTES].

Recueil [sic] de Remèdes. – Recettes pour Vernis et Couleurs. – Recettes pour l'Office. Sans date [seconde moitié du XVIII^e siècle, avant 1789].

Manuscrit médical et gastronomique du XVIII^e siècle, luxueusement relié en maroquin rouge. Où l'on apprend tant à préparer la crème de riz et la poularde à la serviette, qu'à soigner le flux de sang, la gangrène et la paralysie.

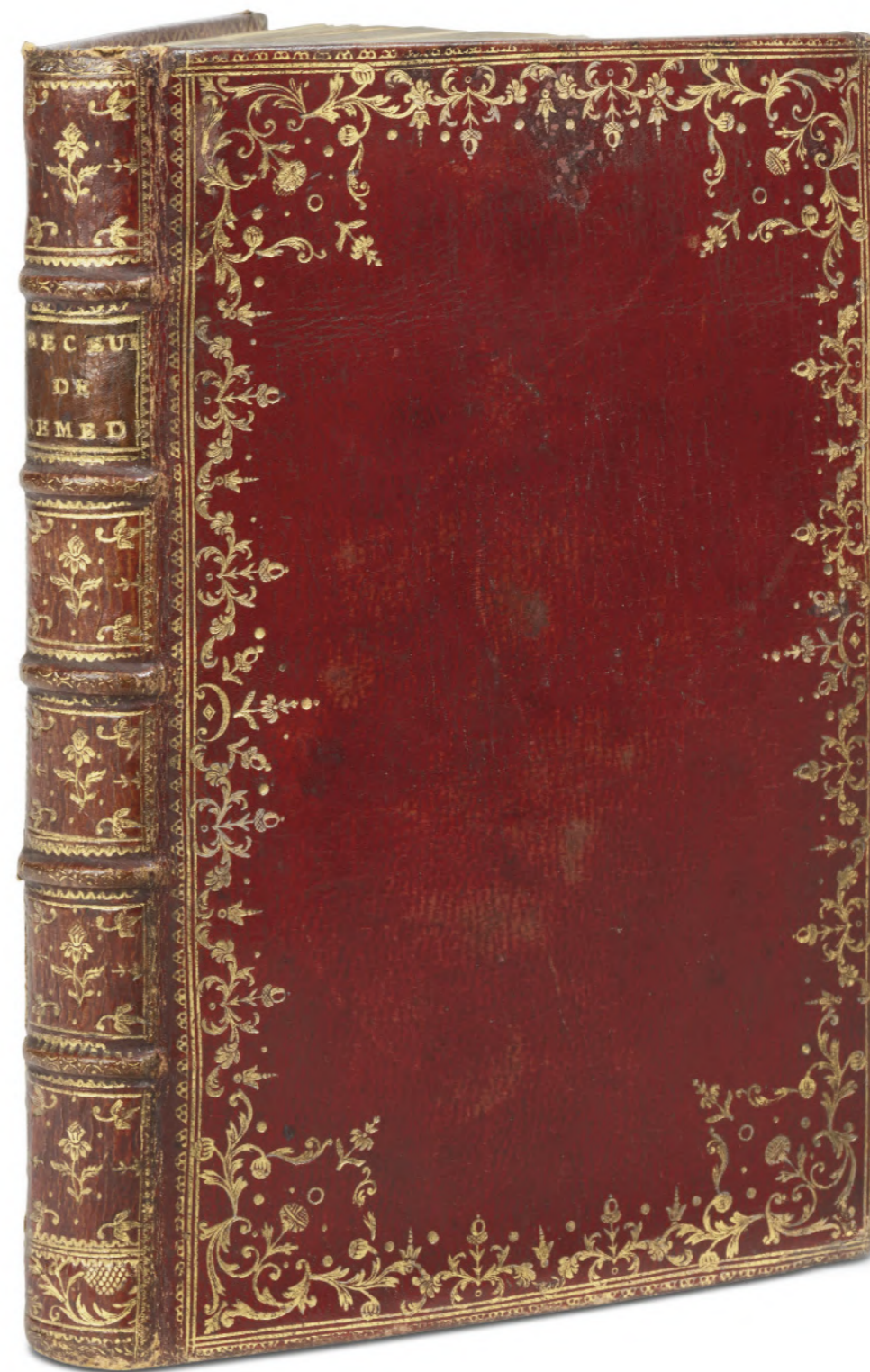
Intéressant manuscrit de remèdes et recettes, d'une belle écriture soignée, produit sous le règne de Louis XVI. Il est composé de trois parties distinctes, chacune précédée d'une page de titre avec titre calligraphié dans un encadrement floral comprenant oiseaux, guirlandes, angelot, papillons, etc : un *Recueil de remèdes* (pp. 1-181, dont 19p. d'une autre main, plus tardive), des *Recettes pour vernis et couleurs* (pp. 193-242, dont 4p. d'une autre main, plus tardive), et des *Recettes pour l'office* (pp. 251 à 286) ; *in fine*, une table des recettes occupe 7 feuillets (pp. 292-304). Pour de nombreuses recettes, qu'elles concernent la médecine ou la gastronomie, la provenance est précisée et l'efficacité attestée par divers témoignages.

In-8 (180 x 112 mm). 156 feuillets, dont le titre liminaire non numéroté, et 155 feuillets paginés 1 à 306 (avec quelques erreurs). 15 feuillets ont été laissés en blanc entre chaque partie. Reliure de l'époque : maroquin rouge, large dentelle et filets dorés en encadrement, dos à nerfs orné, dentelle intérieure dorée, gardes de soie bleue, tranches dorées sur marbrure. Provenance : Le Rouge (ex-libris avec emblèmes révolutionnaires).

An interesting 18th-century manuscript, about medicine and gastronomy.

€1,500-2,000

US\$1,700-2,100
£1,400-1,800





190

190
ROBERT, P.-C.

La Grande cuisine simplifiée. Paris : Audot, 1845.

Édition originale.

Robert dévoile "les secrets des cuisines les plus recherchées" ; en tête, on trouve un *Dictionnaire du cuisinier* richement illustré. L'auteur fut chef de cuisine pour le ministre de l'Intérieur et pour l'Ambassadeur de France en Angleterre. Vicaire, 745.

In-8 (213 x 132 mm). Illustré de 52 figures gravées dans le texte (*très piqué, mouillures*). Reliure en demi-percaline verte : dos lisse orné de filets dorés (*reliure frottée, coins abimés*).

First edition of this richly illustrated treatise on simplified cooking.

€600-800

US\$650-860
£540-710

191

ROQUES, Joseph (1772-1850).

Histoire des champignons comestibles et vénéneux, ornée de figures coloriées... où l'on expose leurs caractères distinctifs, leurs propriétés alimentaires et économiques, leurs effets nuisibles et les moyens de s'en garantir ou d'y remédier... Paris : Hocquart aîné, Gosselin et Treuttel et Wurtz, 1832.

Défense et illustration des champignons. Édition originale : exemplaire enrichi d'une lettre autographe signée de Roques au marquis de Cussy.

Joseph Roques, docteur en médecine et gastronome, plaide en faveur des champignons. « Parmi cette foule d'espèces diverses, il s'en trouve un assez grand nombre qui servent, sous tous les climats, à la nourriture de l'homme [...]. Mais, par un contraste dont la Providence s'est réservé le secret, la famille des champignons renferme des espèces très-vénéneuses. [...] Faut-il s'étonner que beaucoup de médecins et de naturalistes aient lancé une sorte d'anathème sur ces plantes, et qu'ils aient même refusé des qualités nutritives aux espèces les plus usuelles?... » (*Discours préliminaire*). Il en dresse donc un manuel illustré afin de savoir les reconnaître, et propose de nombreuses recettes pour les cuisiner. Nissen, *BBI*, 155 ; Pritzel, 7759 ; Vicaire, 749.

L'exemplaire est enrichi d'une affectueuse et spirituelle lettre autographe signée de l'auteur au marquis de Cussy, célèbre gastronome, en prévision d'un voyage qu'ils vont faire ensemble (Paris, 13 juillet 1831, 2pp.). La lettre évoque notamment à mots couverts Grimod de la Reynière (« notre seigneur de Villiers ») : « Que peut-il craindre ? Une chute ? Elle est impossible. Sa vieille réputation le soutiendra, et son esprit aussi, toujours fécond, toujours étincillant [*sic*] de verve [...] ceux qui disent qu'il a dégénéré sont des ignares [...] il faudra bien qu'il marche, ou qu'il périsse maudit de tous les gourmands... »

In-4 (300 x 225 mm). Illustré de 24 planches hors-texte gravées sur acier par Gabriel d'après des dessins de Bordes et Hocquart, et coloriées à la main (*rousseurs éparses, les pl. 10, 17, 19 et 22 à 24 brunies*). Reliure de la seconde moitié du XIX^e siècle : demi-basane verte, dos lisse orné de filets dorés et à froid, étui moderne (*dos frotté et passé*).

First edition, illustrated with 24 plates colored by hand and enriched with an autograph letter from the author to the marquis de Cussy.

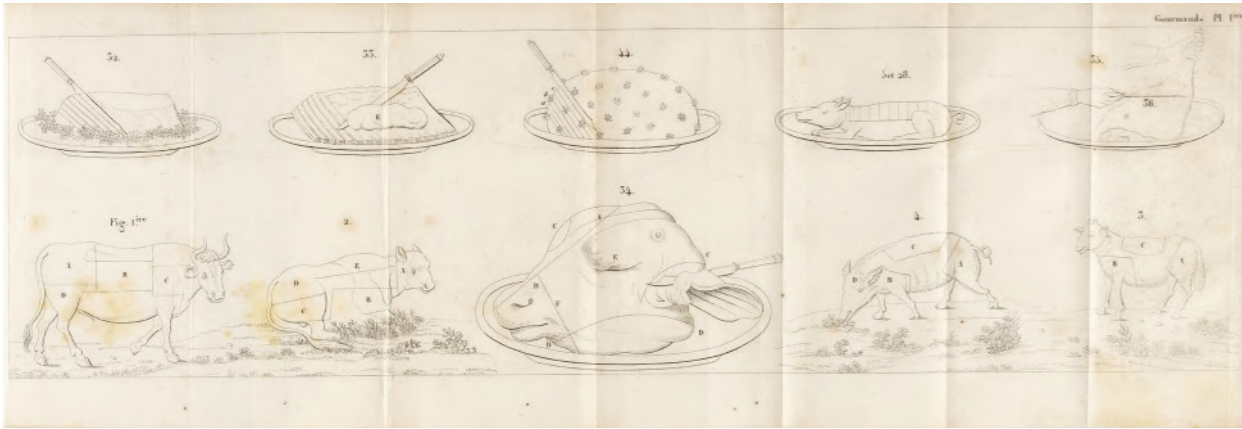
€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



191





192

[MANUELS RORET].

[Ensemble de 5 livres]

Publiés de 1822 à 1939, les *Manuels Roret* constituent une encyclopédie des savoir-faire et des techniques professionnelles, riche de quatre cents titres. Au format de poche in-12, la plupart des volumes, de 300 à 400 pages, renferment des planches parfaitement gravées et des figures dans le texte. Leur renommée, toujours actuelle, se traduit par de nombreuses réimpressions en fac-similé.

1. LEBLANC. *Manuel du pâtissier, ou traité complet et simplifié de la pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel.* Paris : librairie encyclopédique Roret, 1834. **Seconde édition de ce traité de pâtisserie salée et sucrée.** L'ouvrage est séparé en cinq parties : après les ustensiles et les provisions viennent la grosse pâtisseries (pâtés, tourtes, vol-au-vent), la pâtisserie d'entremets (pâtes, fruits, crèmes), la pâtisserie de petit four (biscuits, meringues, gaufres) et la pâtisserie pittoresque (socles et ornements). Vicaire, 505 (pour l'édition de 1833). In-12 (135 x 81 mm). Illustré de 2 planches dépliantes (*rousseurs éparses, déchirure avec manque au coin inférieur du feuillet 21^o*). Reliure seconde moitié XIX^e : demi-vélin, titre manuscrit au dos (*reliure frottée, passée*).

2. CARDELLI, P. (Henri Duval, dit). *Manuel du cuisinier et de la cuisinière.* Paris : Roret, 1826. Cinquième édition, illustrée d'une planche sur l'art de trancher les viandes et les poissons ainsi qu'une planche représentant des tables dressées. Les recettes sont accompagnées d'abréviations indiquant les qualités alimentaires des plats : les ris de veau en caisse sont notés "F.A.D." (faciles à digérer) tandis que les ris de veau frits sont notés "D.A.D." (difficiles à digérer). Vicaire, 142-143. In-18 (130 x 78 mm). Illustré d'un frontispice gravé et 2 planches dépliantes (*piques éparses*). Reliure moderne des Ateliers Laurechet : demi-veau dos lisse orné de filets, roulettes et fleurons dorés. *Provenance* : Alain Huchet (ex-libris)

3. CHEVRIER, A. *Nouveau manuel complet du maître d'hôtel.* Paris : librairie encyclopédique Roret, 1842. Seconde édition. Vicaire, 170-171. In-18 (148 x 90 mm). Illustré de 4 planches dépliantes (*piques éparses*). Relié en fin d'ouvrage : catalogue de décembre 1867 de la librairie encyclopédique Roret. Reliure moderne : bradel demi-marquain aubergine, filet doré sur les plats, dos titré or, couvertures conservées.

4. GROSS, Antoine. *Nouveau manuel complet du petit four ou pâtisserie légère.* Paris : librairie encyclopédique Roret, 1854. Seconde édition, après celle de 1832. *L'ouvrage rassemble plus de deux-cents recettes de petits-fours : biscotes du Brésil, croquets glacés au citron, bastringles à la rose, couques...* Vicaire, 428 (pour l'édition de 1832). In-18 (145 x 86 mm) (*piques et rousseurs éparses*). Relié en fin d'ouvrage : catalogue de la libairie encyclopédique Roret pour décembre 1853. Reliure moderne des Ateliers Laurechet : demi-chagrin vert, dos à nerfs, couvertures conservées.

5. CARDELLI, P. (Henri Duval, dit) et LIONNET-CLÉMANDOT. *Nouveau manuel complet du confiseur et du chocolatier.* Paris : librairie encyclopédique Roret, 1863. Seconde édition sous ce titre après celle de 1862. In-18 (142 x 85 mm). Illustré de 5 planches dépliantes (*rousseurs éparses, planches légèrement piquées, légère déchirure sur la planche 1*). Reliure moderne : cartonnage beige à la bradel, dos lisse orné de filets dorés, pièce de titre vert sapin (*infimes tâches sur le plat supérieur*).

A fine group of 5 handbooks about cooking or pastry. (5)

€1,500-2,000 US\$1,700-2,100
£1,400-1,800

193

[MANUELS RORET].

[Ensemble de 9 livres]

1. GACON-DUFOUR, Marie-Armande-Jeanne. *Manuel du pâtissier et de la pâtissière.* Paris : Roret, 1825. **Édition originale de ce traité de pâtisserie.** Après avoir expliqué la confection des différentes pâtes et donné des conseils en matière de conservation des aliments, l'ouvrage livre de nombreuses recettes, comme le très sophistiqué *pâté de blanc de poularde au riz citronné garni de truffes*. Vicaire, 379 ; Cagle, 196 ; Bitting, 174. In-18 (136 x 85 mm) (*piques éparses*).

2. DESSABLES, A. M. *Manuel du boulanger et du meunier.* Paris : Roret, 1825. **Édition originale de ce traité très complet sur la fabrication du pain.** L'ouvrage est divisé en trois parties : la première est consacrée au fournil et à la cuisson du pain, la seconde s'intéresse aux farines et au commerce du pain, la troisième partie correspond au manuel du meunier. In-18 (136 x 84 mm) (*piqûres, déchirures avec manque au coin inférieur des feuillets 2^e, 3^e, 5^e, 6^e, 7^e, sans atteinte au texte*).

3. GACON-DUFOUR, Marie-Armande-Jeanne. *Manuel du parfumeur.* Paris : Roret, 1825. **Édition originale de ce traité de parfumerie,** expliquant comment fabriquer pommades, crèmes et autres elixirs. In-18 (136 x 84 mm) (*piqûres et tâches éparses*).

4. GACON-DUFOUR, Marie-Armande-Jeanne. *Manuel complet de la maîtresse de maison et de la parfaite ménagère.* Paris : Roret, 1826. **Édition originale de ce traité d'économie domestique.** L'autrice souhaite proposer un livre à la portée de tous, afin de venir en aide aux mères de famille sur divers sujets et notamment la cuisine et l'art de donner à dîner. Vicaire, 379. In-18 (132 x 84 mm) (*piqûres et tâches éparses*).

5. CELNART, Élisabeth (Élisabeth-Félicie Bayle-Mouillard, dite). *Manuel du charcutier.* Paris : Roret, 1827. **Édition originale de ce traité de charcuterie.** L'ouvrage, destiné "à la fois aux charcutiers et aux maîtresses de maison de la ville et de la campagne", décrit les différentes races de cochons ainsi que les manières de les soigner, de les engraisser et de les tuer, avant de lister diverses recettes pour apprêter le cochon : *boudin noir, saucisses au vin de champagne, cervelas à l'italienne, oreilles de cochon frites...* Vicaire, 157. In-18 (137 x 85 mm) (*piqûres et rousseurs éparses, trois derniers cahiers particulièrement piqués*).

6. CELNART, Élisabeth (Élisabeth-Félicie Bayle-Mouillard, dite). *Manuel complet d'économie domestique.* Paris : Roret, 1827. **Édition originale de ce traité d'économie domestique.** Vicaire, 157 (indique la date erronée de 1826). In-18 (132 x 85 mm). Illustré d'une planche dépliant (*planche légèrement piquée*).

7. MORIN, Joseph. *Manuel théorique et pratique d'hygiène.* Paris : Roret, 1827. **Édition originale de ce traité médical,** discutant des qualités nutritives des aliments. In-18 (137 x 85 mm) (*piqûres éparses*). Les 7 ouvrages sous reliure uniforme : demi-chagrin vert, dos lisse orné de filets et fleurons dorés.

8. CARDELLI, P. (Henri Duval, dit). *Nouveau manuel complet des gourmands.* Paris : librairie encyclopédique Roret, 1842. **Édition originale de cet ouvrage rappelant les devoirs d'un gourmand.** La seconde partie du manuel est consacrée à un calendrier nutritif, indiquant les aliments disponibles chaque mois de l'année. Vicaire, 143. In-18 (141 x 84 mm). Illustré de 4 planches dépliantes (*piqûres, déchirures avec manques en marge du feuillet 22^e4*). Reliure de l'époque : demi-chagrin vert, dos lisse orné de roulette et filets dorés (*coins abimés, charnières frottées, quelques tâches et accrocs aux plats*).

9. CARDELLI, P. (Henri Duval, dit). *Manuel du cuisinier et de la cuisinière.* Paris : Roret, 1823. **Seconde édition de ce recueil de recettes précédé d'un traité sur la dissection des viandes.** Vicaire, 142 (pour l'édition de 1822). In-18 (135 x 82 mm). Illustré d'un frontispice gravé et de 3 planches gravées sur l'art de trancher. Relié en fin d'ouvrage : catalogue Roret 1823 (*piques, rousseurs et tâches, déchirures avec manque aux feuillets 1^e, 2^e, 11^e, déchirure sans manque au feuillet 12^e*). Reliure de l'époque : veau rouge estampé, dos orné de filets dorés (*coins abimés, plats frottés*)

A fine group of 9 handbooks about cooking, pastry, bread... All but one in first edition. (9)

€1,500-2,000 US\$1,700-2,100
£1,400-1,800

Churf. Weingischen Mundtkochs.

meister einen guten/trewen/ fleissigen/vorsichtigen vnd sitzamen Eynkäuf-
fer hat / so sol er in auch darnach halten / mit guter Besoldung vnd Schän-
kungen / vnd andern ehrlichen Fordermassen/dermassen versehen vund be-
gaben/vnd mit ihm so freundlich/sitzsam vnd bescheidenlich vmbgehen/ da-
mit er also nit allein in seinem trewen/fleissigen Dienst sein williglich/trew-
lich vnd bestendiglich fortzufahren/ sondern auch von Tag zu Tag denselben
gen/wo möglich/mit mehrerer trew zu verbessern/genugsame vrsachen vnd
anreicherung spären vnd haben möge.

Vom Mundtkoch. Das III. Capittel.



Es ist an einem Mundtkoch/welchem Fürsten vñ Herren sich
vertrauwen müssen / nicht weniger / sondern mehr dann an
allen andern Dienern / sie seyen so hoch vñnd geheim als sie
jimmer mögen/gelegen. Darumb sol ein Mundtkoch ein feitt
ehrllicher/ansehenlicher/auffrichtiger/trewer/gesunder/sau-
berer/fleissiger/freundlicher/ vñnd im kochen ein wolersahrner/geschickter
vnd geübter Mann seyn / vñ die weil im ein hohes schweres Ampt befohlen
vnd vertrauwet ist/so sol er sich vmb so viel desto freundlicher/gütiger/wil-
liger/bescheidenlicher/sanftmütiger vnd Gottsförchtiger / in allem seinem
thun vñnd lassen erzeigen / vñnd seines Herrn Herz vnd Gemüt mit seinem
wolhalten/trewen fleiß/ ehrbarn Gottsförchtige handel/wandel vñ leben/
dermassen einnehmen vnd versichern / daß er im daher gnedig vnd günstig
zu seyn/vnd alles guts anzutrawen/billich vñnd hoch genugsam gevrachet
werde. Es sol ein Herr nicht leichtlich einen Koch/so ein Wein vnd Vollsäu-
fer / vñnd sich mit Wein auß dermassen zu oberfüllen gewehnet ist/ welcher
viel che/als die Vorspeiß/gekochet sey/annehmen vnd halten. So auch der
Ober



194

RUMPOLT, Marx (1525-1593).
Ein new Kochbuch. Das ist Ein gründtliche beschreibung wie man...
Francfort : S. Feyerabend, H. Tack and P. Fischer, 1587.
**Deuxième édition du plus grand livre de gastronomie allemand
du XVI^e siècle, illustré de 160 bois gravés. Bel exemplaire en reliure
de l'époque.**

Originaire de Hongrie, Marx Rumpolt fut officier de bouche à la cour de Saxe et maître queux de l'archevêque et prince-électeur de Mayence, Daniel von Homburg (1523-1582). Son *Kochbuch* offre plus de 2000 recettes, ordonnées et numérotées, dont le mérite transnational est d'accueillir des préparations allemandes, hongroises, polonaises, italiennes, espagnoles et françaises. La première partie est une énumération détaillée de menus de banquets. La seconde comporte les recettes numérotées. Les préparations relèvent d'une pratique à l'usage des tables aristocratiques sinon princières de la Renaissance. Néanmoins, il consigne des recettes pour des budgets plus modestes. Ainsi, est-il le premier, dans la première édition de 1581, à offrir une recette de pomme de terre (Erdtpeffel), qui ressemble fort aux rösti, les galettes typiques de la Suisse alémanique (verso du f. CXLIII, sous le numéro 37) : « Pelez et coupez en morceaux, trempez dans l'eau et séchez avec un linge. Coupez finement et faites rôtir avec des petits morceaux de lard. Ajoutez un peu de lait et cuisez à feux doux jusqu'à ce que ce soit bon et goûteux. » On sait que la pomme de terre fut introduite en Europe, via l'Espagne, vers 1570, et qu'elle fut mentionnée pour la première fois comme aliment à l'hôpital Sangre de Séville en 1573. C'est principalement grâce au *Stirpium Historia* du botaniste flamand Rembert Dodoens (1517-1585), paru à Anvers en 1583, et au *Neuw Kreuterbuch* de l'allemand Jacobus Theodorus publié à Francfort en 1588, qu'elle fut révélée et décrite en Europe. On notera les manières d'accommoder les viandes d'ours, chamois, marmotte, autruche, hérisson, dinde ; sans omettre le cheval primitif des forêts (*equus silvaticus*) ou l'auroch, deux espèces éteintes au XVII^e siècle. Une place significative revient aux conseils sur l'art de gouverner une cave à vins. Tout le dernier chapitre (ff. 184-200) porte sur l'art du maître de chai (Kellermeisterei) : conseils sur l'art de préparer et de conserver le vin, la bière, le vinaigre, et autres boissons, détermination du degré de maturité des raisins et de la date des vendanges, préparation des tonneaux, maîtrise de la fermentation, types de vins (rouges, blancs, doux, verts, capiteux, robustes...).



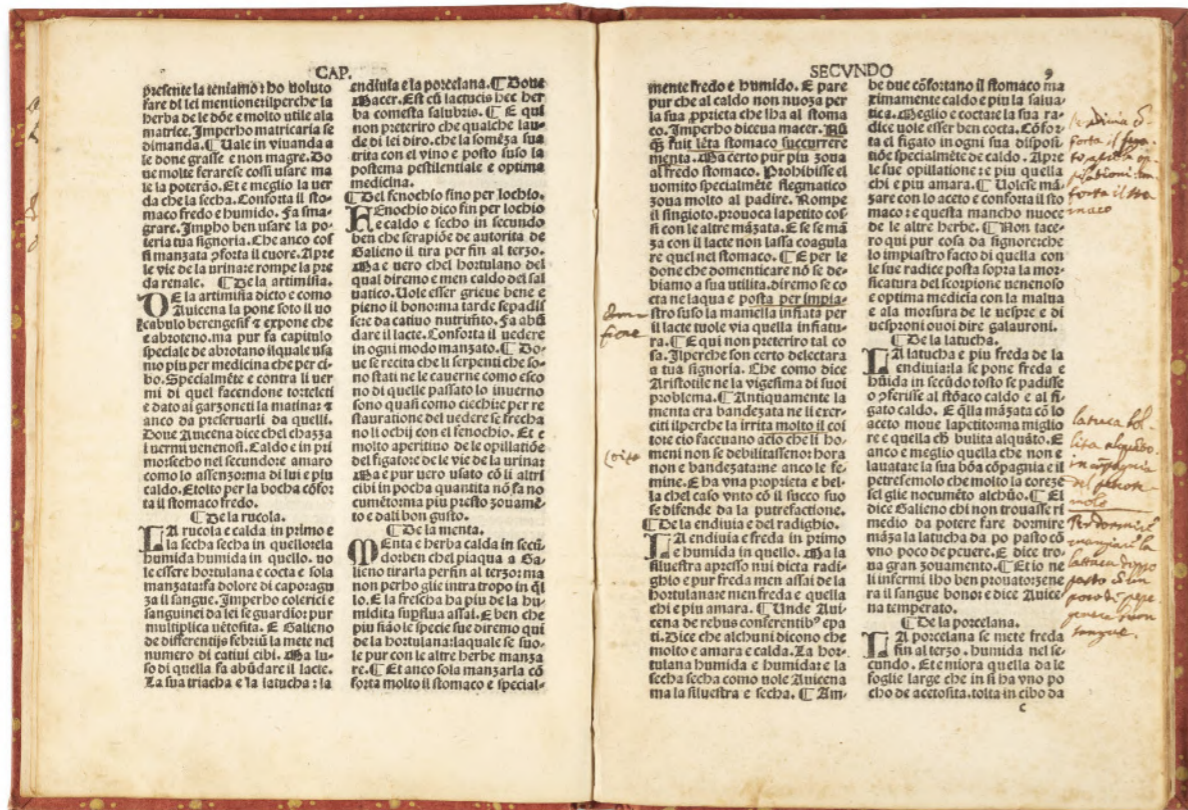
détection de la fraude, recettes de vins aromatisés, etc... Notaker précise que cette section reproduit le texte du traité *Koch und Kellermeisterei* (1545) donné par H. Güllferich.

Remarquable iconographie : 160 bois gravés, dont 44 répétés.
Seize scènes pittoresques de banquets, représentations de bovins, chamois, castors, autruches, porcs-épics. Parmi les artistes sollicités, on distingue les marques de Jost Amman, celle de Lucas Meyer (ff. 1 et 5v^e) et celles de Hans Bockberger (ff. 8 et 21) ; certains bois étant de Virgil Solis fils et Hans Weiditz. (Andresen, *Jost Amman*, 1864, n°255 ; Becker, *Amman*, n°32a).
Vicaire, 762 : « excessivement rare ».

In-folio (311 x 204 mm). Titre imprimé en noir et rouge. Reliure allemande de l'époque : peau de truie estampée à froid sur ais de bois, large bordure composée de motifs et de compartiments de fleurs, rinceaux et sujets bibliques, dos à nerfs, tranches bleues, traces de fermoirs. Premier feuillet blanc détaché, petite déchirure au coin du f. d2, bien complet du f. blanc 16, quelques feuillets brunis, fermoirs manquants. *Provenance* : Abbaye bénédictine de Weingarten (ex-libris manuscrit au titre, daté 1591) ; après la sécularisation de l'abbaye en 1803, les livres furent déposés à la Bibliothèque royale de Stuttgart (cachet à l'encre au titre).

Second edition illustrated with 160 woodcuts of the most important 16th-century German cookbook, in its original German binding.

€5,000-7,000
US\$5,400-7,500
£4,500-6,200



195

SAVONAROLA, Giovanni Michele (1385-1468).

Libreto delo excellentissimo physico maestro Michele Savonarola de tutte le cose che se manzano comunamente e piu che comune, e di quelle se beuono per Italia, e da sei cose non naturale, et le regule per conservare la sanita delli corpi humani con dubi notabilissimi. Nuovamente stampato. Venise : per Simone da Lovere, 21 août 1508.

La diététique par le grand-père du prédicateur Savonarole : édition originale, en italien.

Professeur à l'université de Padoue, il est nommé médecin de la cour des Este, à Ferrare, en 1440. Cette nomination modifie en profondeur la manière de travailler de Savonarole et les visées de ses écrits. Là où, à Padoue, il pratiquait une médecine "technique", à destination de spécialistes et de lettrés, compilant des idées et observations trouvées chez Avicenne, Aristote ou Hippocrate ; lorsqu'il rejoint la maison d'Este, à 55 ans, il s'adresse également à un lectorat de non spécialistes. Il publie alors autant en latin qu'en langue vernaculaire. En plus de ses traités médicaux, il signe également quelques textes consacrés à la politique, à la morale ou encore à la diététique, comme ici. Dans son *De tutte le cose che se manzano*, paru de manière posthume, il décrit les aliments, leurs propriétés, leurs vertus et leurs inconvénients - céréales, viandes, poissons, fruits, légumes, eau, miel et alcools divers. USTC : 855314 ; CNCE 58913 ; Brunet, V, 173 ; Cagle, 1180 ; Bitting, 626.

SECUNDO
 mente freddo e humido. E pare pur che al caldo non sia per la sua proprietate che l'ha al stomaco. Impero dicea macer. Et si fuit l'era stomaco succurrere nigra. Et certo pur piu s'oua al freddo stomaco. Probabile el uomito specialmente flegmatico s'oua molto al padire. Rompe il singlioto. prouoca la petto colli con le altre masas. E se se masas con il lacte non lassa coagulare quel nel stomaco. E per le done che dementicare no se debiamo a sua utilita. diremo se coeta ne laqua e posta per impiastro s'oua la mamma imitata per il lacte tuole via quella infiammatura. E qui non piterio tal cosa. Alperche son certo delectara a tua signoria. Che como dice Aristotile ne la vigesima di suoi problema. Antiquamente la menta era bandezata ne il tractu ilperche la irrita molto il colico facciano acio che il homent non se debilitasseno: hora non e bandezata me anco le femine. E ha vna proprietate e bella che el caso vnto co il succo suo se difende da la putrefactione. Et exa endiuia e del radigbio. Et endiuia e fredda in primo e humida in quello. Ma la siluetra apello nui dicta radigbio e pur fredda men assai de la hostulanae men fredda e quella chi e piu amara. Unde Auicena e de rebus confermitib' epa ti. Et sic che alchun d'icomo che molto e amara e calda. Et hostulana humida e humida e la sccha sccha como note Auicena ma la siluetra e sccha. Am-

196

SCAPPI, Bartolomeo (1500-1577) et Vincenzo CERVIO (circa 1510-1580).

Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio Quinto... Venise : Alessandro Vecchi, 1605.

[relié avec :] *Il Trinciante di M. Vincenzo Cervio. Venise : Alessandro Vecchi, 1604.*

Première édition collective de ces deux textes, richement illustrés de gravures sur bois : exemplaire en reliure de l'époque.

On doit cette édition à l'imprimeur vénitien Alessandro Vecchi, qui réunit les œuvres de Scappi, comprenant recettes, menus et d'autres conseils pour le fonctionnement et l'organisation de cuisines princières, richement illustrés de bois gravés à pleine page renforçant la dimension didactique ; et le *Trinciante* de Cervio, probablement le manuel pour la découpe de viandes et de poissons le plus populaire du XVI^e siècle. Les deux pages de titre présentent, en lieu et place d'une marque d'imprimeur, un autre bois gravé qui juxtapose deux acteurs du repas et, en quelque sorte, combinant deux scènes : l'écuyer-tranchant faisant son office devant les convives et découpant la viande *in alto*, et un autre, affairé devant plusieurs broches où rôtit la viande. Vicaire, 159-160 et 773-774 ; Krohn, Deborah L. "Carving and Folding by the Book in Early Modern Europe." *Journal of Early Modern History*, vol. 24, n° 1, Janvier 2020, pp. 17-40.

2 ouvrages en un volume in-8 (200 x 142 mm). Sur chacune des pages de titre, gravures sur bois (répétées) représentant un écuyer tranchant à table, et un cuisinier aux fourneaux. Ce bois est utilisé une troisième fois au feuillet A4 de la deuxième partie. 28 pages sont ornées, à pleine page, de bois gravés : ustensiles et récipients de cuisine, broches, cuisiniers aux fourneaux, banquets (manque à l'angle inférieur droit des feuillets X6 et S1; quelques défauts de papier marginaux, quelques rousseurs et tâches éparses). Vêlin rigide de l'époque : filets dorés en encadrement et fleurons aux angles, dos orné, tranches ciselées rouges.

First collective edition, printed by Alessandro Vecchi, gathering Scappi's Opera with a new title page announcing the inclusion of Il Trinciante by Cervio and other texts. The copy is in its contemporary vellum binding.

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
 £5,400-7,100

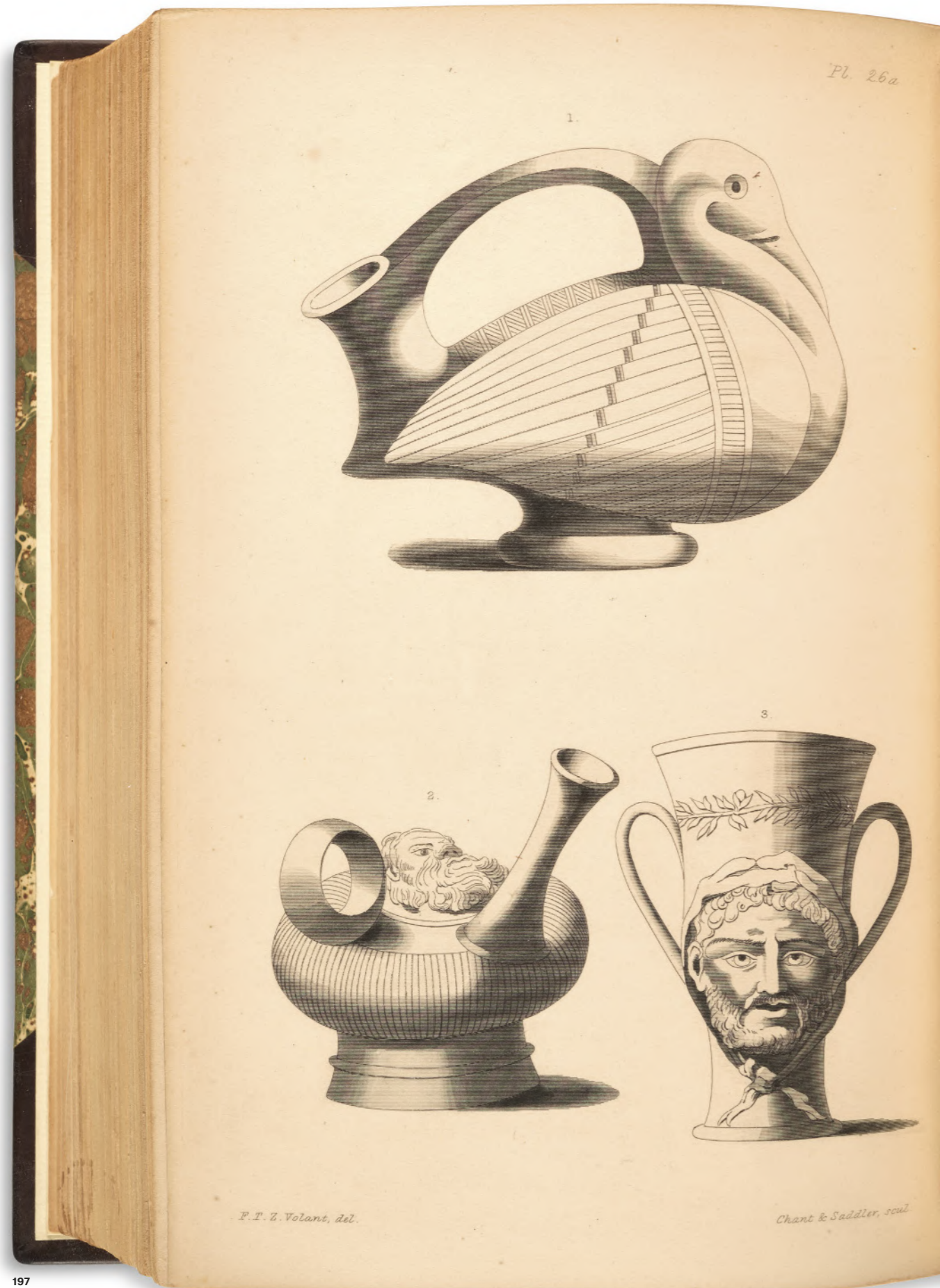


Libreto delo Excellentissimo Physico maestro Michele Savonarola: de tutte le cose che se manzano comunamente e piu che comune: e di quelle se beuono per Italia: e de sei cose non naturale: et le regule per conseruare la sanita delli corpi humani con dubij notabilissimi Nuovamente Stampato.

€6,000-8,000

US\$6,500-8,600
 £5,400-7,100





197

SOYER, Alexis (1810-1858).

The Pantropeon or, History of Food, And its Preparation, From the Earliest Ages of the World. Londres : Simpkin, Marshall, & Co., 1853.

Édition originale : une histoire de la cuisine, depuis l'Antiquité jusqu'à la première moitié du XIX^e siècle par un cuisinier français exilé en Grande-Bretagne.

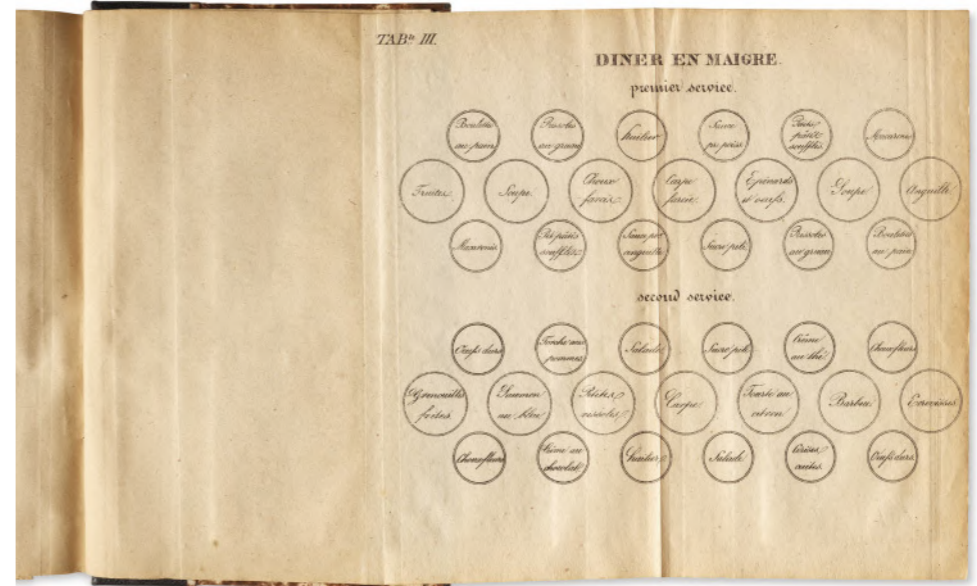
Né à Meaux, Alexis Soyer fait ses armes dans différents restaurants avant d'être nommé, très jeune, assistant du chef de cuisine du prince de Polignac au ministère des Affaires étrangères. La Révolution de 1830 le pousse à quitter la France pour l'Angleterre, où il travaille pour plusieurs grands aristocrates. C'est donc en anglais qu'il fait paraître ses ouvrages de cuisine. Il est à l'origine de nombreuses innovations, tant dans l'invention de plats et sauces que d'instruments, broches, fours, etc. Bitting, 443 ; Cagle, 1005 (le seul à mentionner 3 ff. finaux de publicités, 2D8-2E2, compris dans la pagination, absents ici) ; Vicaire, 798 (sans collation).

In-8 (231 x 155 mm). Titre imprimé en noir et à l'or. Illustré d'un portrait-frontispice gravé par Alfred Adams d'après Emma Soyer, et de 41 planches hors-texte dont 2 à double page, l'ensemble gravé sur acier. *Manquent les 3 ff. finaux de publicité (2D8-2E2).* Reliure pastiche : demi-basane brune à coins, dos à nerfs soulignés de filets dorés, pièce de titre de maroquin rouge, tête dorée (étiquette de papier avec la date collée en pied du dos). *Provenance* : ex-libris manuscrit de l'époque en tête du titre.

First edition of this overview of the history of cooking, from Antiquity to the first half of the 19th century.

€400-600

US\$430-640
£360-530



198

[SPOERLIN, Marguerite (1800-1882)].

La Cuisinière du Haut-Rhin. Mulhouse : Jean Risler, 1829-1833.

Le classique de la gastronomie alsacienne : rare exemplaire complet des deux parties.

Édition originale en français. Paru pour la première en 1811 sous le titre *Oberrheinisches Kochbuch*, le livre connut un grand succès en Allemagne. Il réunit plus de 700 recettes traditionnelles d'Alsace et d'influences allemande et suisse : choucroute, gâteau au lard, saucisses de Brünswick, mirabelles à l'eau-de-vie... Madame Spoerlin est la première à transmettre, par écrit, la recette du *Kugelhopf*, symbole de la convivialité alsacienne. La première partie contient également un chapitre intitulé "nourriture et boissons pour les malades". Sept planches dépliantes viennent illustrer la seconde partie, détaillant les mets à dresser pour chaque service selon le nombre de convives. Vicaire, 239 ; Bitting, 540 ("very rare, particularly the two parts together").

2 parties reliées en un volume in-8 (187 x 112 mm). Seconde partie illustrée de 7 planches dépliantes (*piqûres et rousseurs*). Reliure moderne : demi-chagrin noir, dos lisse orné de filets et fleurons dorés.

[On joint :] **[SPOERLIN, Marguerite].** *La Cuisinière du Haut-Rhin.* Bale : C. Detloff, s.d. Édition de Bâle de la première partie de l'ouvrage, inconnue des bibliographies gastronomiques. Le titre porte la mention de seconde édition. Une autre édition portant la même mention a paru chez Risler, à Mulhouse, en 1842. In-8 (182 x 110 mm). (*Piqûres éparses.*) Cartonnage vert, plats ornés d'un encadrement à froid, titre doré dans un médaillon central noir et or, dos long titré or, tranches marbrées.

A rare complete copy of this landmark book on Alsatian gastronomy. (2)

€1,000-1,500

US\$1,100-1,600
£900-1,300



199

TAILLEVENT, Guillaume TIREL, dit (vers 1310-1395).

Le cuisinier taillevant. Si sensuit le viandier pour appareiller toutes manieres de viandes que taillevant queux du roy nostre sire fist pour appareillir Bouilly Rousty Poissons de mer et deaue douce : saulces : espices : & autres choses a ce convenables et necessaires comme ce apres sera dit. Lyon : Martin Havard [vers 1495-1496].

Un incunable éminemment précieux : seul exemplaire complet connu de la première édition illustrée du *Viandier* de Taillevent, maître queux des rois Charles V et Charles VI.

Cuisinier au service de la monarchie, Taillevent s'est en fait contenté d'apposer sa "signature" au bas d'un texte qui circulait dès la fin du XIII^e siècle. Le succès rencontré par le *Viandier* à la fin du Moyen Âge est attesté par quatre manuscrits parvenus jusqu'à nous et six éditions incunables. Chacune d'elles n'est connue que par un ou deux exemplaires, parfois incomplets, voire par quelques fragments ; l'une d'entre elles n'a pas été retrouvée. Le *Viandier* ne cessera d'être lu et remanié jusqu'au XVII^e siècle, si bien qu'une trentaine d'éditions s'échelonnent de 1486 à 1615. De ce point de vue, le *Viandier* constitue le parangon de la littérature culinaire non seulement médiévale, mais de la Renaissance en France.

Longévité exceptionnelle du vieux traité rajeuni, dans la mesure où les 142 recettes de la première partie relèvent d'un répertoire renouvelé au XV^e siècle pour tenir compte de l'évolution du goût ; seules quatre-vingt préparations remontent à Taillevent.

"À titre d'exemple, le nombre des tartes et des pâtés, peu représentés dans le *Viandier* médiéval, a considérablement augmenté, et cinq menus de banquet dont l'un fut donné en 1455, soit bien après la mort de Taillevent, y figurent aussi. Ce nouveau recueil fut-il compilé spécialement en vue de l'impression ou avait-il circulé auparavant sous forme de manuscrits aujourd'hui disparus ? On l'ignore, mais, quoi qu'il en soit, son auteur anonyme jugea que s'abriter

derrière l'autorité de Taillevent constituait le meilleur des arguments de vente" (*Livres en bouche*, p. 47.)

Le titre de *Viandier* est dérivé de viande au sens étymologique, c'est-à-dire ce qui permet de vivre, la nourriture.

Le premier livre de cuisine imprimé à être illustré, le seul pour la période incunable.

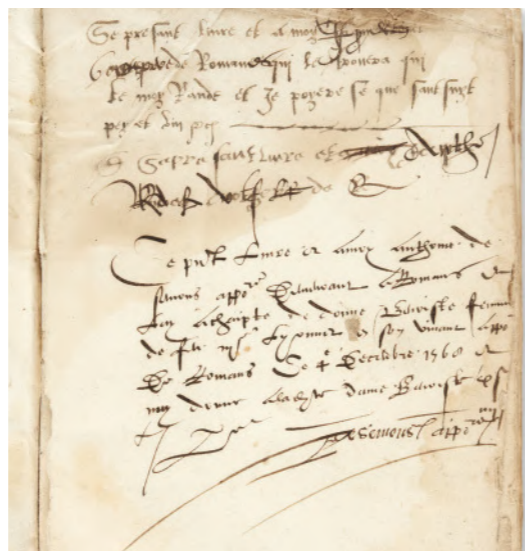
Cette belle impression incunable au format in-quarto est l'œuvre du maître-imprimeur Martin Havard. Établi à Lyon dès 1493, il semble avoir exercé jusqu'aux alentours de 1510, étant surtout connu pour ses éditions populaires en français. Outre deux bois gravés, on admire la marque typographique apposée au dernier feuillet, où se détachent sur fond noir ses initiales joliment enrubannées parmi des fleurs.

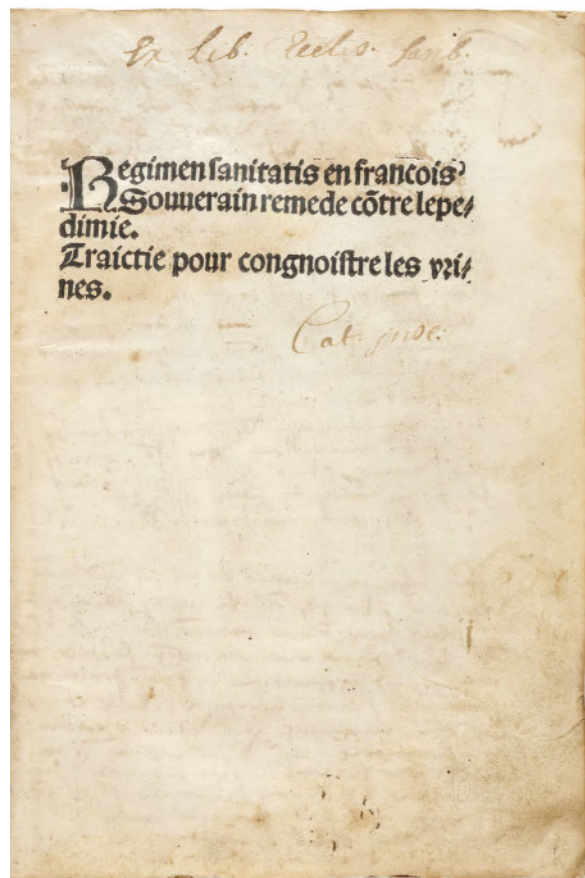
Le titre est illustré à pleine page d'un bois gravé [120 x 94 mm], repris à l'identique au verso. Devant l'âtre pourvu d'une crémaillère, un cuisinier à l'œuvre fait sauter des châtaignes (?) dans une poêle à longue queue à l'aide d'une cuillère en bois. D'une grande séduction expressive par sa facture naïve et vigoureuse, la composition taillée au trait sans aucune contretaille appartient en propre au style des cartiers lyonnais. Caractéristique des livrets gothiques en français, la culture de l'imprimé à Lyon est aussi celle de l'image. En parfaite adéquation avec l'ouvrage, la scène culinaire ne représente pas seulement un contrepoint décoratif au texte, elle en est un élément constitutif à même de faciliter sa réception tout en cristallisant un enseignement.

Le bois inédit a été reproduit pour la première fois au catalogue de l'exposition présentée à la Bibliothèque de l'Arsenal (*Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, 2001, pp. 46 et 54.)

Ursula Baurmeister observe que les deux cassures, affectant à droite le filet encadrant la composition, dénotent que le bois a sans doute servi pour une, voire plusieurs éditions antérieures. Ces éditions inconnues des bibliographes et aujourd'hui perdues sont l'indice d'une valeur éditoriale sûre dont ne subsistent que des vestiges.

Quant au présent exemplaire, récemment apparu sur le marché, il en constitue l'unique témoin qui subsiste. En effet celui de l'Arsenal est précisément incomplet du premier feuillet, présumé blanc par le baron Pichon et Vicaire. De même, la marque typographique de l'imprimeur a enfin permis d'identifier l'atelier du fait qu'elle fait aussi défaut au volume de l'Arsenal qui est amputé de la partie inférieure du dernier feuillet (Pichon & Vicaire, *Le Viandier de Taillevent*, 1892, p. LX : notice pour l'exemplaire de l'Arsenal.)





Précieux exemplaire, le seul complet connu, à grandes marges, vierge de tout lavage et de toute restauration, conservé dans un vestige de sa reliure originelle.

Dans l'histoire française des collections de livres précieux, le *Viandier* et le *Grand testament* de Villon n'auront cessé d'exacerber les passions bibliophiliques : leur rareté étant aggravée par le dénombrement des exemplaires "en circulation", c'est-à-dire non fixés dans les bibliothèques publiques. En l'espèce, le *Viandier* ne subsiste que par deux exemplaires encore en mains privées, toutes éditions incunables confondues.

En français dans le texte, B.N., 1990, n° 29. Notice de Bruno Lauriou.- *Livres en bouche*, n° 31 ; n° 29 et 37 pour le présent exemplaire., Ursula Baurmeister, *Les éditions du Viandier au XV^e siècle*, in Bulletin du bibliophile, 2001, p. 376, pour le relevé des variantes et corrections.- Vicaire, 818.- Notaker, 601.7, et 601.8 pour notre exemplaire - USTC 71483.

Le *Viandier* se trouve relié au sein d'un recueil factice, à la suite de deux impressions gothiques lyonnaises d'un grand intérêt car non citées par les bibliographes (et non référencées par USTC) : le *Regimen sanitatis en francois* (Lyon, 9 juin 1501), et *Les miracles nostredame* (Lyon, Claude Nourry, 11 février 1502), illustré de deux grands bois sur son feuillet de titre.

In-4 gothique (195 x 135 mm), (26) ff., de 32 lignes à la page, signés a-c⁶, d⁸. Titre illustré à pleine page d'un bois gravé [120 x 94 mm], repris à l'identique au verso.



[Relié avec :] *Regimen sanitatis en francois, souverain remede contre lepidimie. Traictie pour cognoistre les vrines*. Lyon : s.n., 9 juin 1501. (114) ff., signés a-n⁸, o⁶, p⁴.

[Relié avec :] *Les miracles nostredame*. Lyon : Claude Nourry, 11 février 1502. (64) ff., signés : a⁶, b⁴, c-d⁸, e⁴, f⁶, g⁴, h⁶, i⁴, k⁶, l⁴, m-n⁴. Grand bois gravé sur le titre [112 x 92 mm], et un autre, plus petit [80 x 70 mm], au verso de celui-ci.

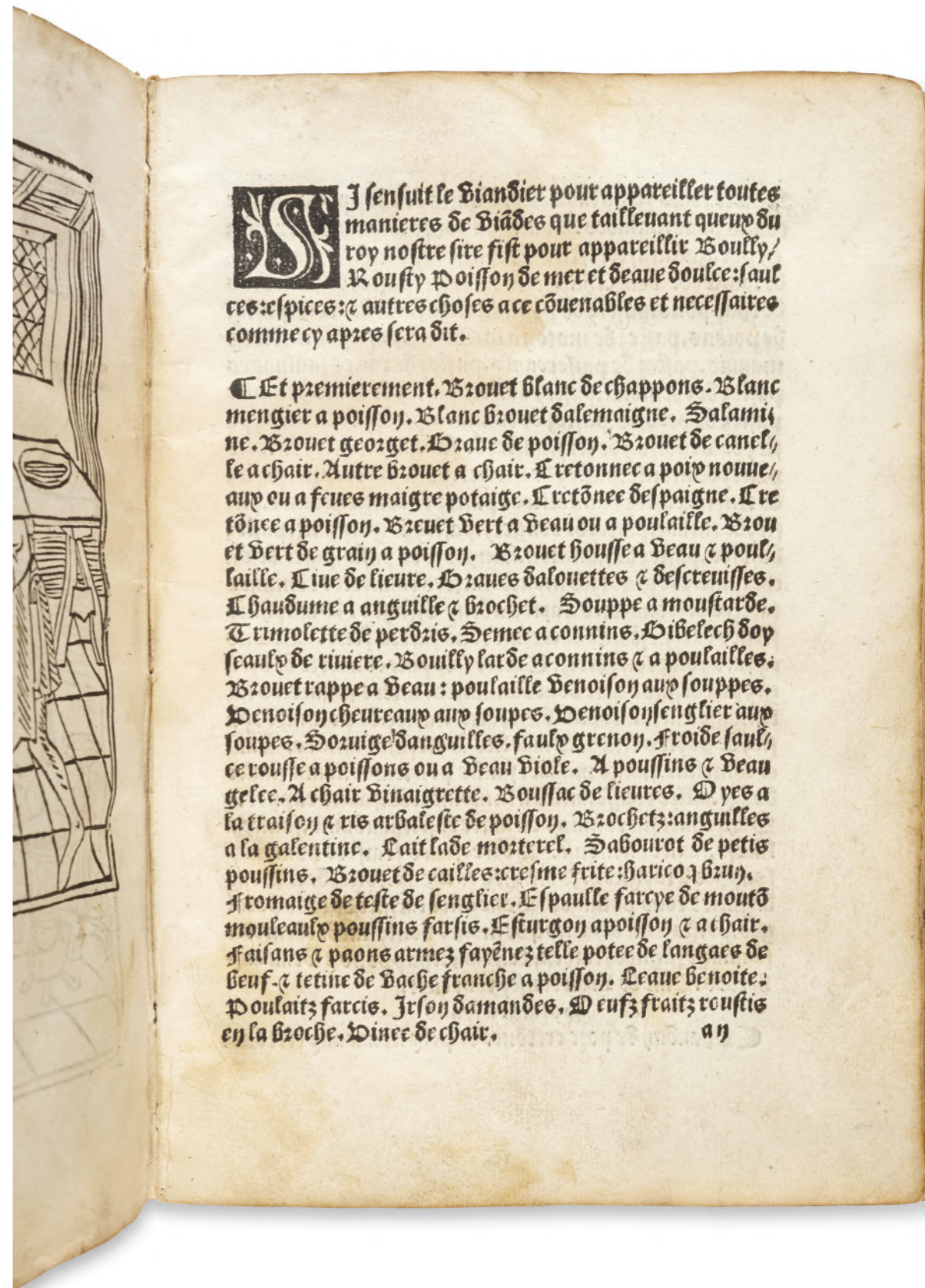
Reliure de l'époque : demi-veau sur ais de bois dont il ne reste qu'un demi plat et une infime partie du dos, dos à 3 nerfs apparents, les gardes de parchemin ont été conservées. Boite de maroquin havane signée de l'atelier Laurenchet.

Provenance : De nombreuses annotations font référence à "Romans" ou "Romains", évoquant probablement la ville de Romans-sur-Isère. On relève notamment deux indications de provenance anciennes, la première très effacée, et la seconde faisant état de l'achat de l'exemplaire par un apothicaire, Anthoine de Semons de Romans, auprès d'Edwiste, la veuve de l'un de ses confrères dénommé Lyonnell, le 4 décembre 1568. Une mention légèrement postérieure sur la page de titre (peut-être du XVII^e siècle) indique que l'exemplaire a appartenu à l'église de "Sanb.", probablement Saint-Barnard de Romans-sur-Isère. L'hypothèse d'une telle localisation est soutenue par le texte juridique en latin sur la première garde de parchemin, mentionnant à nouveau "Romains" et Saint-Barnard, ainsi que par l'évocation de deux décès à Saint-Barnard, en 1502 et 1510.

The only known complete copy of the first illustrated cooking book ever printed. The present copy, complete with this large format woodcut on both sides of its title page, is still in its first half-binding. It is bound with two other gothic pamphlets, both printed in Lyon and both unknown to bibliographers.

€400,000-600,000

US\$430,000-640,000
£360,000-530,000



S I sensuit le Diandier pour appareiller toutes manieres de Diades que tailleuant queux du roy nostre sire fist pour appareillir Bouilly/ Rousty Poisson de mer et deaue douce: saulces: espices: & autres choses a ce cōuenables et necessaires comme cy apres sera dit.

Et premierement. Brouet blanc de chappons. Blanc mengier a poisson. Blanc brouet dalemaigne. Salamiq ne. Brouet georget. Braue de poisson. Brouet de canel, le a chair. Autre brouet a chair. E rctōnee a poip nouue, auy ou a feues maigre potaige. E rctōnee despaigne. E rctōnee a poisson. Brouet Vert a deau ou a poulaillie. Brouet Vert de grain a poisson. Brouet housse a deau & poulaillie. E ue de lieure. Braues dalonettes & descreuisses. E haudume a anguille & brochet. Soupe a moustarde. E rimolette de perdris. Semee a connins. Bibelech d'oy seaulty de riuere. Bouilly larde a connins & a poulaillies. Brouet rappe a deau: poulaillie denoison auy soupes. Denoison cheureau auy soupes. Denoison senglier auy soupes. Soruige d'anguilles. fauly grenoy. Froide saulce rousse a poissons ou a deau viole. A pouffins & deau gelee. A chair dinaigrette. Bouffac de lieures. Dyes a la traison & ris arbaleste de poisson. Brochetz: anguilles a la galentine. Lait lade mortrel. Sabourot de petis pouffins. Brouet de cailles: cressme frite: haricot & brun. Fromaige de teste de senglier. E spaulle farcy de mouton mouleaulty pouffins farsis. E sturgon a poisson & a chair. Faisans & paons armez fayenez telle potee de langaer de beuf. & tetine de bache franche a poisson. Leau benoite. Poulaitz farsis. Jyson samandes. Deufz fraitz roustis en la broche. Diner de chair.

TAILLEVENT, Guillaume Tirel, dit (1310-1395) – PICHON, baron Jérôme (1812-1896) & VICAIRE, Georges (1853-1921).

Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent, enfant de cuisine de la reine Jehanne d'Évreux, queu du Roi Philippe de Valois... Paris : Techener, 1892 [achevé d'imprimer à la date de 1891]. [Relié avec:] *Supplément au Viandier de Taillevent. Le manuscrit de la bibliothèque vaticane...* Paris : Leclerc et Cornuau, 1892.
– *De Taillevent et de quelques autres cuisiniers du XIV^e siècle* [fac-simile du *Bulletin du Bibliophile*, 1843, 3ff.]. – [Deuxième] *Supplément*. [Techener, 1892 ; fac-similé]. – *Quelques observations sur le Supplément...* [*Bulletin du Bibliophile*, 1892, 5ff.]. – *Quelques remarques philologiques...* [*Bulletin du Bibliophile*, 1892, 4ff.]. – *Deux nouvelles pièces relatives à Taillevent*. Slnd. 1f.

Édition originale de l'édition critique du Viandier de Taillevent, donnée par Georges Vicaire et le baron Pichon, à laquelle on a joint le Supplément et cinq autres pièces.

C'est le baron Jérôme Pichon qui le premier identifia Taillevent comme étant Guillaume Tirel, et qui découvrit, près de Saint-Germain-en-Laye, sa pierre tombale (cf. Vicaire 827). Il fit sur le sujet de nombreuses recherches, dont les ouvrages et articles réunis ici sont le fruit. Tirage du *Viandier* et du *Supplément* à 354 exemplaires, un des 300 sur papier vélin du Marais (*Viandier* : n° 217 ; *Supplément* : non justifié). Cagle, 419-420 ; Maggs, 30 ; Oberlé, *Fastes*, 51.

Ensemble 7 ouvrages et pièces reliés en un fort in-8 (224 x 146 mm). *Viandier* : 7 planches hors-texte dont le frontispice, une planche dépliant et 2 planches à double page. Reliure signée D. Jaquillard : maroquin brun, filet droit à l'oeser rouge encadrant les plats, dos à nerfs orné de même, doublure et gardes de soie bordeaux, tranches dorées, couverture et dos pour le *Viandier*, couverture seule pour le *Supplément*, chemise de maroquin brun et étui. *Provenance* : Léon Lambert (ex-libris portant un double L et son pseudonyme « Deuzel ») ; quelques annotations au crayon.

A fine set of baron Pichon's studies about Taillevent.

€300-400

US\$330-430
£270-360



[VARENNE DE BÉOST, Claude-Marc-Antoine (1700?-1791)].

La Cuisine des pauvres. Dijon : Defay, 1772.

Nourrir les plus démunis : édition originale d'un essai pionnier.

Novateur par son caractère social, l'ouvrage met en avant le riz et les pommes de terre pour pallier les pénuries de farine. L'auteur présente ainsi une recette de riz économique dont les vertus sont certifiées par les médecins de la paroisse Saint-Roch, qui assurent qu'il s'agit d'un aliment "plus propre à la santé que tous ceux que peuvent se procurer les pauvres". La recette de pain économique à base de pomme de terres fut également très bien reçue à l'époque. Deux planches représentent des machines permettant de "réduire en pâte des pommes de terre cuites pour en faire du pain." L'auteur, désireux de permettre aux plus démunis de se procurer une alimentation saine même en période de pénurie, avait été officier des États de Bourgogne, qui furent le théâtre de la guerre des Farines en 1775. Vicaire, 224-225 ; *Livres en bouche*, 163.

In-4 (252 x 200 mm). Illustré de 2 gravures sur cuivre. En-têtes, lettrines et culs-de-lampe gravés (*petite tâche au titre, infimes piqûres*). Broché, sous couverture en papier marbré (*dos fendu avec manques*).

First edition of this work gathering economic recipes to remedy flour shortages.

€800-1,000

US\$860-1,100
£720-890

VIARD, André (1758-1834).

Le Cuisinier impérial, ou L'Art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes ; avec différentes recettes d'office et de fruits confits, et la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts. Paris : Barba, 1806.

Rare édition originale : une encyclopédie culinaire fameuse, maintes fois réimprimée.

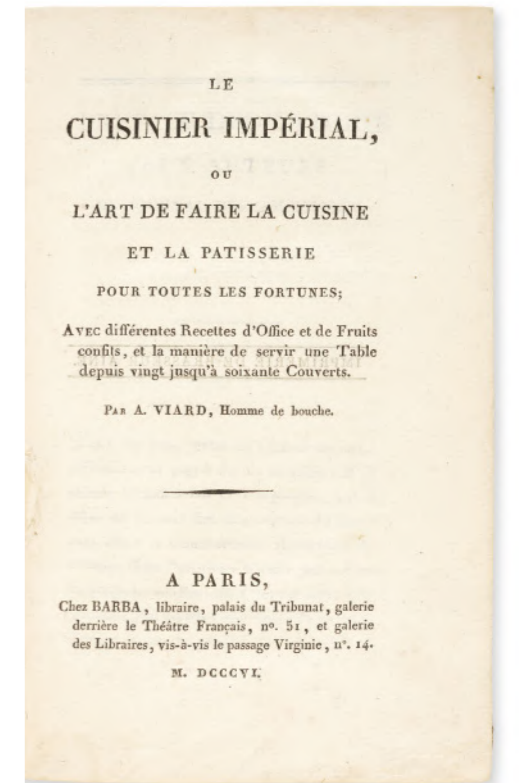
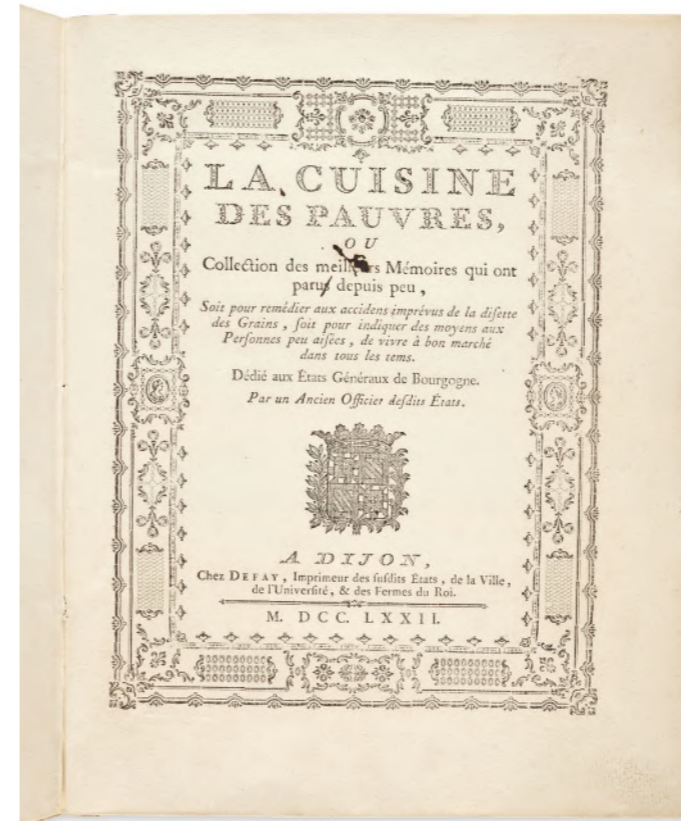
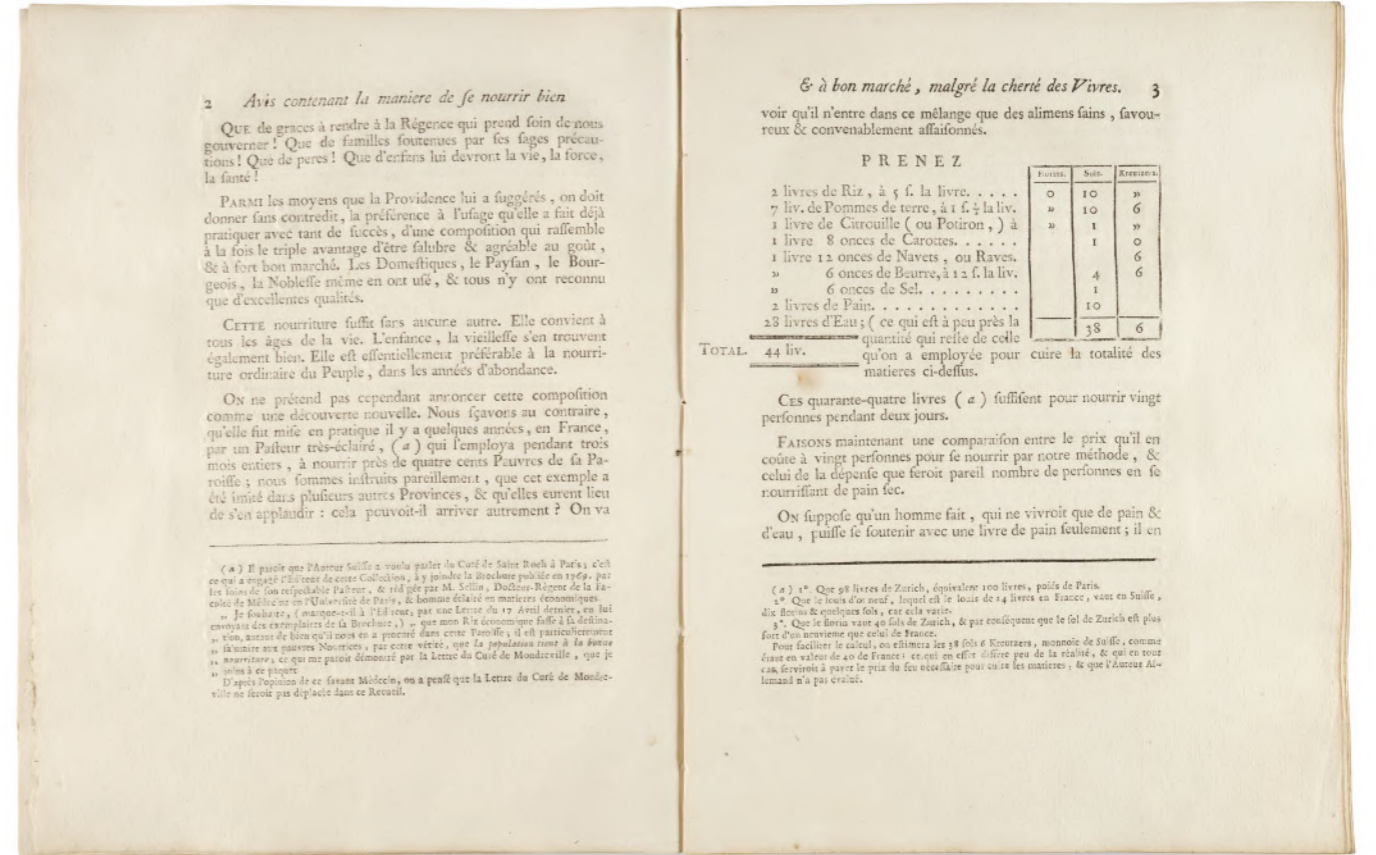
Ce *Cuisinier impérial* - et bientôt *royal* puis *national* - est dédié aux auteurs du *Journal des Gourmands*, « enfants joyeux de Comus et d'Apollon dont la muse féconde enfante tous les mois, en riant, un volume sur l'art de bien manger » (*Préface dédicatoire*), on trouve de très nombreuses recettes de potages, ragoûts, blanquettes, fricassées, pâtisseries, etc., dont le *Potage à la Grimaud de la Reynière* : un chapon et deux pigeons flanqués de laitues entières, servis avec des légumes et le bouillon, le tout cuit avec du lard. Vicaire, 860 (« un livre qui eut une grande vogue sous les différents titres que les changements de gouvernement l'ont obligé à prendre ») ; Cagle, 433 ; Monglond, *La France révolutionnaire et impériale*, VII, 127.

In-8 (205 x 129 mm). (*Mouillure aux douze premiers cahiers*.) Reliure de l'époque : demi-basane mouchetée, dos lisse fileté or, pièce de titre rouge, tranches jaspées (*reliure frottée, restauration aux mors du second plat*). *Provenance* : Schuchard (nom en lettres dorées en pied du dos).

Rare first edition of this well-known recipes book.

€800-1,200

US\$860-1,300
£720-1,100





203

203

VIDAL, Pierre (1849-?) et GOUDEAU, Émile (1849-1906).

Paris qui consomme. Paris : imprimé pour Henri Beraldi, 1893.

« Ce qu'est, en 1893, Paris consommant, Goudeau, dites-le ; Vidal, montrez-le ! » (Beraldi)

Édition originale : un tableau de la gastronomie parisienne commandé par Beraldi à Pierre Vidal et Émile Goudeau. Exemplaire de l'auteur, relié par Marius Michel.

Dans une spirituelle préface, Henri Beraldi brosse le portrait d'un Paris à la consommation gigantesque, « non point que chaque Parisien soit individuellement un goinfre, un pilier de café ou de brasserie. Mais d'une façon relative : deux millions et demi d'hommes sont forcément un consommateur formidable... ». Il avait chargé Vidal et Goudeau, qui au pinceau, qui à la plume, de s'en faire les chroniqueurs. Bitting, 194 ; Cagle, 217 ; Maggs, 566 ; Vicaire Manuel, III, 1078.

In-8 (270 x 188 mm). Illustré de 51 compositions en couleurs de Pierre Vidal, dont le frontispice et 50 à pleine page. Tirage à 138 exemplaire sur papier vélin des Vosges, celui-ci le n° 13, imprimé pour Émile Goudeau. Reliure signée Marius Michel : maroquin vert bouteille, plats ornés d'un double encadrement géométrique doré formé de doubles filets s'entrecroisant dans les angles, dos à nerfs orné dans le même goût, encadrement intérieur orné de 8 filets dorés droits, tranches dorées, doublure et gardes de soie florale brochée, doubles gardes de papier marbré, couverture conservée, étui.
Provenance : Émile Goudeau (exemplaire nominatif) ; Laurent Meeûs (ex-libris).

First edition. The author's copy, printed for him and finely bound by Marius Michel.

€400-600

US\$430-640
£360-530



204

204

VILLENA, Enrique de Aragón, marquis de (1384-1434).

Arte cisoria, ó tratado del arte del cortar del cuchillo. Madrid : Antonio Marin, 1766.

Édition originale de cet Art de trancher castillan du XV^e siècle. Bel exemplaire en vélin de l'époque.

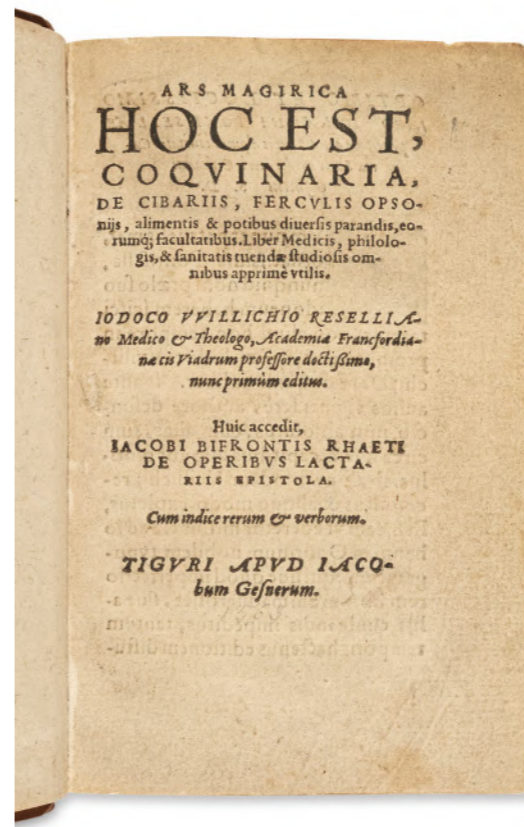
Descendant des rois d'Aragon et de Castille par sa mère, Enrique de Aragon fut un humaniste, traducteur de Virgile et de Dante. Bon nombre de ses œuvres furent brûlées juste après sa mort sur ordre du roi Jean II de Castille qui le soupçonnait de sorcellerie. Le manuscrit de son *Art de trancher*, conservé à l'Escorial, survécut à l'autodafé puis aux flammes de l'incendie qui ravagea la bibliothèque en 1761 et fut publié en 1766, près de 350 ans après sa rédaction. Les vingt chapitres de cet ouvrage répertorient l'étiquette princière et les bonnes manières à la cour : origines de l'art de trancher, fonction et formation de l'office, comment couper viandes, volailles, poissons, légumes et fruits. Brunet V, 1241 (« L'édition ne se trouve pas facilement ») ; Vicaire, 864-865 ; Cagle, 1222 ; Oberlé, 557 ; Crahan, *One hundred sixteen uncommon books on food and drink* 1975, 112 ; Palau, 369452.

In-4 (198 x 142 mm). Titre dans un encadrement typographique et texte dans un double filet noir. Illustré de 9 bois gravés dans le texte représentant des couteaux, fourchettes et ustensiles (*manque le f. blanc Bb4. Quelques piqués, plus prononcées en début de volume, cahiers B et D légèrement brunis et piqués*). Reliure de l'époque : vélin souple, titre et nom de l'auteur manuscrits au dos (*petite étiquette moderne avec la date contrecollée en pied du dos*).
Provenance : cachet gratté au dernier feuillet.

A fine copy of the first edition of this Spanish treaty on carving, preserved in its vellum binding.

€2,000-3,000

US\$2,200-3,200
£1,800-2,700



205

205

WILLICH, Josse (1501-1552).

Ars magirica hoc est, coquinaria, de cibariis, ferculis opsoniis, alimentis & potibus diversis parandis... Tiguri [Zurich] : Jacob Gessner, sans date [1563]. [Relié avec :] [GESSNER, Conrad]. *Sanitatis tuendae praecepta cum aliis, tum literarum studiosis hominibus, & iis qui minus exercentur, cognitu necessaria. Contra luxum convivorum....* Ibid : id., sans date.

Réunion de deux traités consacrés à la gastronomie, dont le rare *Ars magirica* en édition originale.

C'est au médecin allemand Josse Willich que l'on doit l'un des premiers livres de gastronomie parus en Suisse : l'*Ars magirica*, publié après sa mort par Conrad Gessner. Il y aborde de manière très complète la cuisine et les cuisiniers, les gourmands, les ustensiles, les divers aliments, les épices, etc. Conrad Gessner avait donné, dix ans plus tôt, un plaidoyer contre les excès de la table, dans lequel il prêchait la sobriété. L'édition originale de ce second traité parut en 1556 chez Andreas et Jacob Gessner ; le titre de notre exemplaire, sans date, porte la seule adresse de Jacob, particularité non mentionnée par les bibliographies spécialisées. Bitting, 499 (pour l'*Ars magirica*, avec la date sur la page de titre) ; Brunet, V, 1456 (date erronée) ; Cagle, 1234 ; Oberlé *Fritsch*, 59 (« livre très rare ») ; Vicaire, 401 (pour l'édition originale du *Sanitatis*) et 875 (qui corrige Brunet au sujet de la date du *Ars magirica*).

2 ouvrages en un volume petit in-8 (150 x 95 mm). Reliure pastiche du XIX^e siècle : veau blond, triple filet doré en encadrement, dos à nerfs orné, pièce de titre de maroquin rouge. Provenance : Robert, comte de Crew (ex-libris) ; Lord Westbury (ex-libris).

Reunion of two treatises on cooking, including *Ars magirica* in first edition.

€2,000-2,500

US\$2,200-2,700
£1,800-2,200



206

206

WIRTHE et MATHIEU.

Le Confiseur national et universel, contenant les meilleurs procédés pour faire les confitures, compotes, dragées et pâtes diverses... Suivi du Distillateur-liquoriste et du Limonadier... par M. Mathieu. Paris : P. Baudouin, 1836.

Édition originale de cet ouvrage destiné aux « ministres du temple de la douceur, jaloux de [leur] réputation », et relatif à la préparation des confitures, dragées, sirops, sorbets, friandises, chocolats, pastilles, glaces, ratafias, guimauve, etc.

Il se compose de trois parties à pagination continue : la première, par Wirthe, traite des confitures (matériel, choix des ingrédients, recettes), la seconde a pour thème la distillation (laboratoires, procédés d'infusions, etc.), et la dernière partie est consacrée à l'art du limonadier (liqueurs, orangeades, cafés et chocolats, etc.). Bitting, 502 ; Cagle, 442 ; Maggs, 452 ; Vicaire 877.

In-8 (205 x 125 mm). Illustré d'un frontispice gravé sur bois et d'une planche dépliant lithographiée *in fine* (*rousseurs, cahiers 16 et 17 brunis, habile restauration angulaire à la planche dépliant*). Reliure signée Ateliers Laurenchet : demi-veau cerise, dos lisse orné de filets et fleurons dorés, pièce de titre de maroquin noir, tête dorée.

First edition of this work about marmelades and distillation.

€600-800

US\$650-860
£540-710



*Bibliothèque d'un Gourmand
du XVIII^e Siècle.*

L. B. L. Girardot de la Roquette inv.

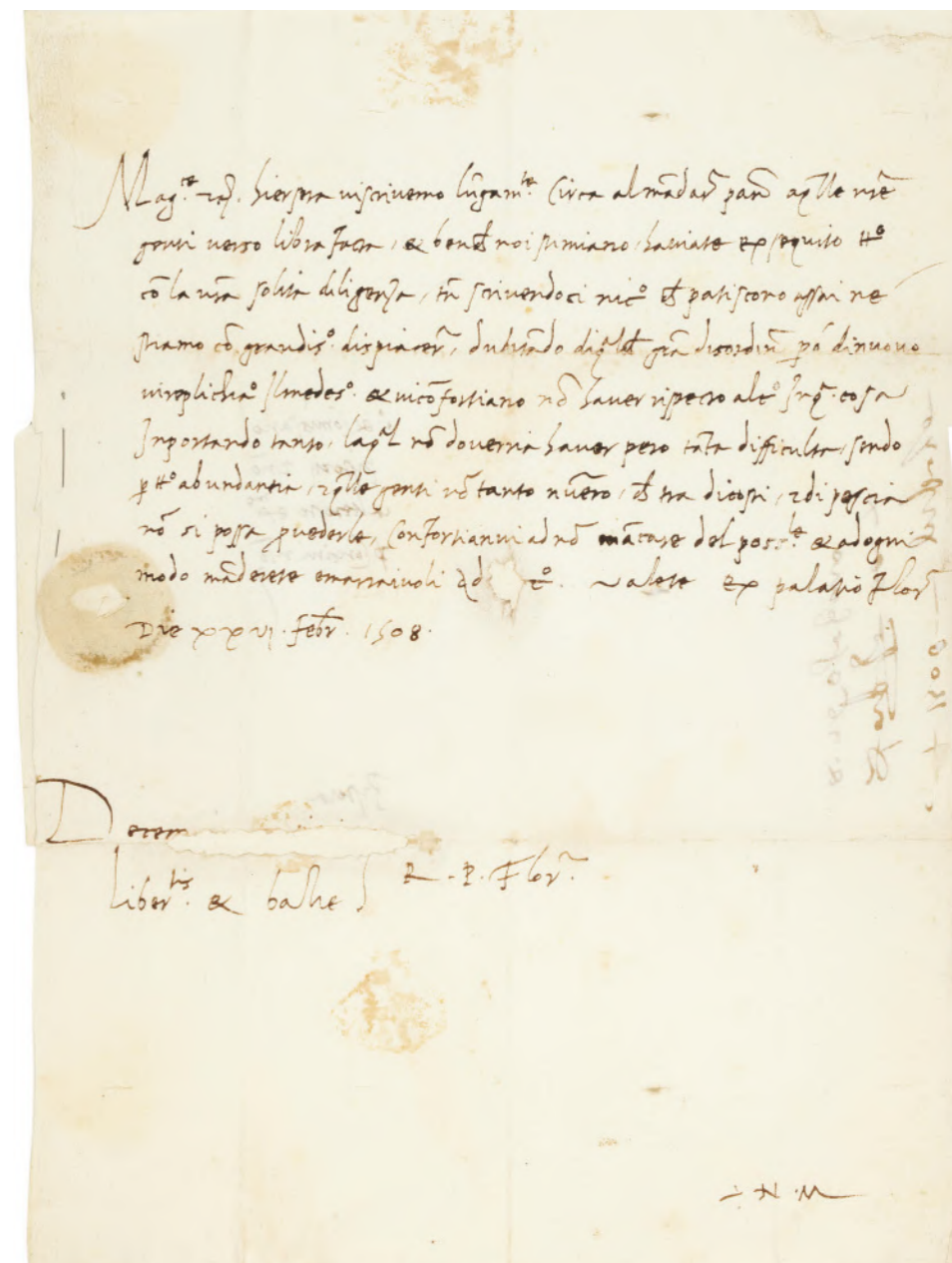
N. delin. — M. sculp.

BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE

- BECHTEL. *Catalogue des gothiques français. 1476-1560.* Paris, 2010.
- BITTING. *Gastronomic Bibliography.* San Francisco, 1939.
- BRUNET. *Manuel du libraire et de l'amateur de livres.* Paris : Firmin-Didot, 1860.
- BULLOCH. *The History of Bacteriology.* Londres ; New York : Oxford university press, 1938.
- CAGLE. *A Matter of Taste.. A Bibliographical Catalogue of International Books on Food and Drink in The Lilly Library, Indiana University.* New Castle, Delaware : Oak Knoll Press, 1999.
- CARTERET. *Romantique : L. Carteret. Le Trésor du bibliophile romantique et moderne 1801-1875.* Paris : L. Carteret, 1927.
- COHEN-DE RICCI. *Guide de l'amateur de livres à gravures du XVIII^e siècle.* Paris : Librairie A. Rouquette, 1912.
- EDBD: Einbanddatenbank, accessible en ligne : <https://www.hist-einband.de/>
- ISTC: Incunabula Short Title Catalogue, accessible en ligne : https://data.cerl.org/istc/_search
- LANDWEHR. *Het Nederlandse Kookboek. 1510-1945. Een bibliografisch overzicht.* 1995.
- LE MEN. *Les Abécédaires français illustrés du XIX^e siècle.* Paris : Promodis, 1984.
- LIVRES EN BOUCHE. *Cinq siècles d'art culinaire français.* Paris : BnF, 2001.
- MAGGS : FOOD AND DRINK THROUGH THE AGES. *Maggs Bros. Ltd, Catalogue 645.* Londres, 1937.
- MOREAU. *Bibliographie des mazarinades.* Paris : J. Renouard, 1850-1851.
- NOTAKER. *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700.* Houten : Hes & De Graf, 2010.
- OBERLÉ. *Les Fastes de Bacchus et de Comus.* Paris: Belfond, 1989.
- OBERLÉ. *Une bibliothèque bachique.* Paris : G. Loudmer, 1993.
- RAHIR. *La bibliothèque de l'amateur.* Paris : Lefrancois, 1924.
- USTC: Universal Short Title Catalogue, accessible en ligne : <https://www.ustc.ac.uk/>
- VICAIRE. *Bibliographie gastronomique. Une bibliographie de la gastronomie et des sujets relatifs depuis le commencement de l'imprimerie à 1890.* Londres : Derek Verschoyle, 1954.
- VICAIRE. *Manuel de l'amateur de livres du XIX^e siècle.* Paris : Librairie A. Rouquette, 1894.
- WESTBURY. *Handlist of Italian Cookery Books.* Florence : Leo S. Olschki, 1963.



ANTOINE-IGNACE MELLING (KARLSRUHE 1763-1831 PARIS)
 PROCESSION EN L'HONNEUR D'UN MARIAGE TURC
 200 000 - 400 000 €



MACHIAVEL, NICOLAS (1469-1527)
 LETTRE AUTOGRAPHE MONOGRAMMÉE. 26 FÉVRIER 1508
 Estimation : 4000-6000€
 Adjudé : 18 900€

DESSINS ANCIENS ET DU XIX^e SIÈCLE

Paris, 22 mars 2023

EXPOSITION

17-22 mars 2023
 9, avenue Matignon
 75008 Paris

CONTACTS

Hélène Rihal
 hrihal@christies.com
 +33 (0)1 40 76 86 13

Stijn Alsteens
 salsteens@christies.com
 +33 (0)7 50 15 90 09

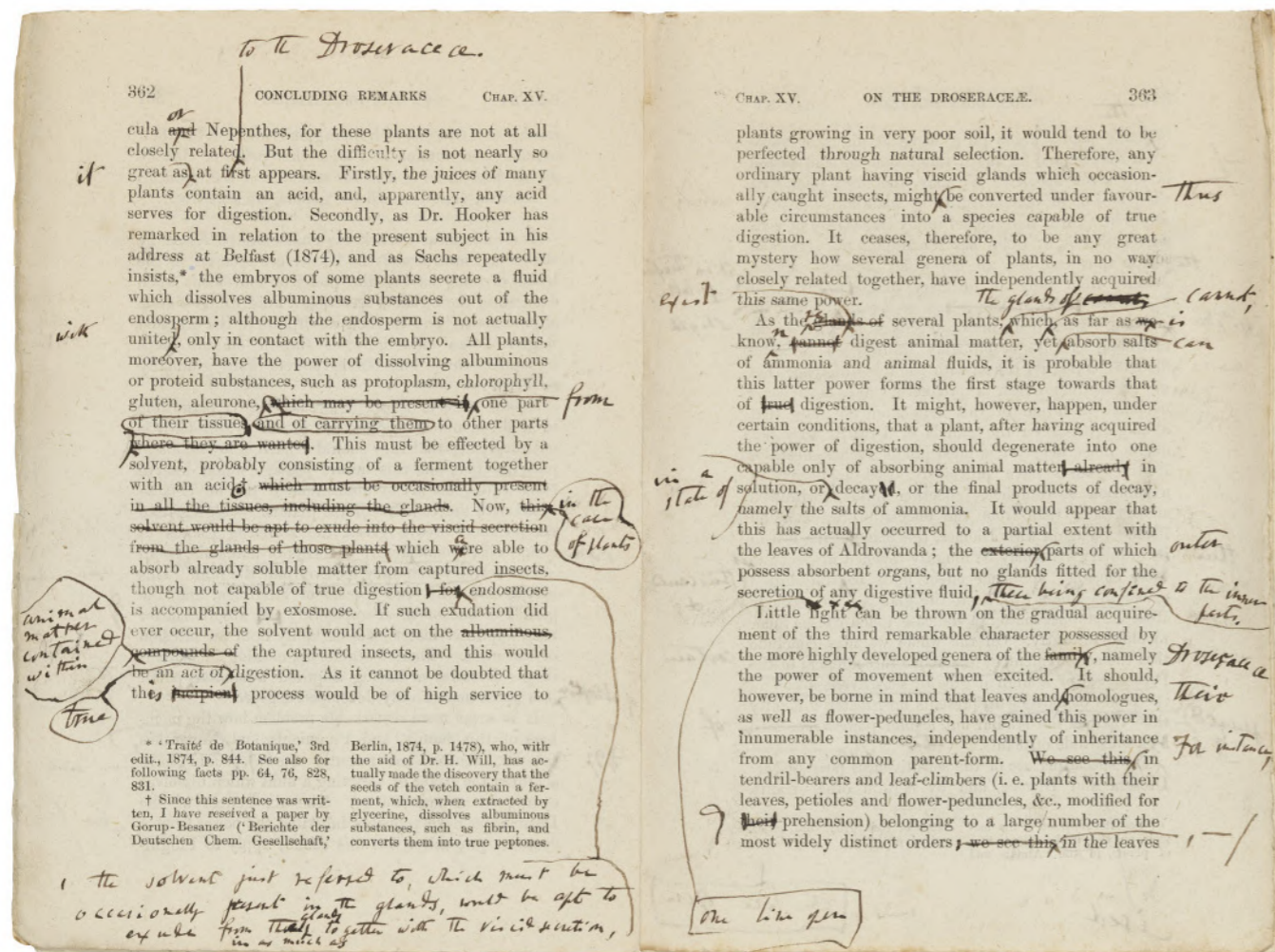
INVITATION À CONSIGNER
LIVRES RARES ET MANUSCRITS
 Vente en ligne, 22 juin - 5 juillet 2023

CONTACT

Vincent Belloy
 vbelloy@christies.com
 +33 (0)1 40 76 84 39

CHRISTIE'S

CHRISTIE'S



CHARLES DARWIN (1809-1882).
 Proof sheets, with extensive autograph revisions, for *Insectivorous Plants*.
 London: William Clowes for John Murray, 1875.

YOUR CAREER IN THE ART WORLD STARTS HERE

LEARN MORE AT CHRISTIES.EDU

VALUABLE BOOKS AND MANUSCRIPTS
 London, 12 July 2023

CONTACT
 Sophie Hopkins
 shopkins@christies.com
 +44 207 752 3144

CHRISTIE'S

LONDON | NEW YORK | HONG KONG

CHRISTIE'S
 EDUCATION

CONTINUING EDUCATION • ONLINE COURSES

CONDITIONS DE VENTE Acheter chez Christie’s

CONDITIONS DE VENTE

Les présentes Conditions de vente et les Avis importants et explication des pratiques de catalogage énoncent les conditions auxquelles nous proposons à la vente les **lots** indiqués dans ce catalogue. En vous enregistrant pour participer aux enchères et/ou en enchérissant lors d'une vente, vous acceptez les présentes Conditions de vente, aussi devez-vous les lire attentivement au préalable. Vous trouverez à la fin un glossaire expliquant la signification des mots et expressions apparaissant en caractères gras.

À moins d'agir en qualité de propriétaire du **lot** (symbole Δ), Christie’s agit comme mandataire pour le vendeur.

A. AVANT LA VENTE

1. Description des lots

(a) Certains mots employés dans les descriptions du catalogue ont des significations particulières. De plus amples détails figurent à la page intitulée «Avis importants et explication des pratiques de catalogage», qui fait partie intégrante des présentes Conditions. Vous trouverez par ailleurs une explication des symboles utilisés dans la rubrique intitulée «Symboles employés dans le présent catalogue».

(b) La description de tout **lot** figurant au catalogue, tout **rapport de condition** et toute autre déclaration faite par nous (que ce soit verbalement ou par écrit) à propos d'un **lot**, et notamment à propos de sa nature ou de son **état**, de l'artiste qui en est l'auteur, de sa période, de ses matériaux, de ses dimensions approximatives ou de sa **provenance**, sont des opinions que nous formulons et ne doivent pas être considérés comme des constats. Nous ne réalisons pas de recherches approfondies du type de celles menées par des historiens professionnels ou des universitaires. Les dimensions et les poids sont donnés à titre purement indicatif.

2. Notre responsabilité liée à la description des lots

Nous ne donnons aucune **garantie** en ce qui concerne la nature d'un **lot** si ce n'est notre **garantie d'authenticité** contenue au paragraphe E2 et dans les conditions prévues par le paragraphe Ci-dessous.

3. Etat des lots

(a) L'**État des lots** vendus dans nos ventes aux enchères peut varier considérablement en raison de facteurs tels que l'âge, une détérioration antérieure, une restauration, une réparation ou l'usure. Leur nature fait qu'ils seront rarement en parfait **état**. Les **lots** sont vendus « en l'**état** », c'est-à-dire tels quels, dans l'**état** dans lequel ils se trouvent au moment de la vente, sans aucune déclaration ou **garantie** ni engagement de responsabilité de quelque sorte que ce soit quant à leur **état** de la part de Christie's ou du vendeur.

(b) Toute référence à l'**état** d'un **lot** dans une notice du catalogue ou dans un **rapport de condition** ne constituera pas une description exhaustive de l'**état**, et les images peuvent ne pas montrer un **lot** clairement. Les couleurs et les nuances peuvent sembler différentes sur papier ou à l'écran par rapport à la façon dont elles ressortent lors d'un examen physique. Des rapports de condition peuvent être disponibles pour vous aider à évaluer l'**état** d'un **lot**. Les rapports de condition sont fournis gratuitement pour aider nos acheteurs et sont communiqués uniquement sur demande et à titre indicatif. Ils contiennent notre opinion mais il se peut qu'ils ne mentionnent pas tous les défauts, vices intrinsèques, restaurations, altérations ou adaptations car les membres de notre personnel ne sont pas des restaurateurs ou des conservateurs professionnels. Ces rapports ne sauraient remplacer l'examen d'un **lot** en personne ou la consultation de professionnels. Il vous appartient de vous assurer que vous avez demandé, reçu et pris en compte tout **rapport de condition**.

4. Exposition des lots avant la vente

- (a) Si vous prévoyez d'enchérir sur un **lot**, il convient que vous l'inspectiez au préalable en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant compétent afin de vous assurer que vous en acceptez la description et l'**état**. Nous vous recommandons de demander conseil à un restaurateur ou à un autre conseiller professionnel.
- (b) L'exposition précédant la vente est ouverte à tous et n'est soumise à aucun droit d'entrée. Nos spécialistes pourront être disponibles pour répondre à vos questions, soit lors de l'exposition préalable à la vente, soit sur rendez-vous. Dans l'hypothèse où les locaux de Christie's France seraient fermés au public, l'exposition préalable des lots sera réalisée par voie dématérialisée depuis le site christies.com.

5. Estimations
Les **estimations** sont fondées sur l'**état**, la rareté, la qualité et la **provenance** des **lots** et sur les prix récemment atteints aux enchères pour des biens similaires. Les **estimations** peuvent changer. Ni vous ni personne d'autre ne devez vous baser sur des **estimations** comme prévision ou **garantie** du prix de vente réel d'un **lot** ou de sa valeur à toute autre fin. Les **estimations** ne comprennent pas les **frais acheteur** ni aucune taxe ou frais applicables.

6. Retrait

Christie's peut librement retirer un **lot** à tout moment avant la vente ou pendant la vente aux enchères. Cette décision de retrait n'engage en aucun cas notre responsabilité à votre égard.

7. Bijoux

(a) Les pierres précieuses de couleur (comme les rubis, les saphirs et les émeraudes) peuvent avoir été traitées pour améliorer leur apparence, par des méthodes telles que la chauffe ou le huilage. Ces méthodes sont admises par l'industrie mondiale de la bijouterie mais peuvent fragiliser les pierres précieuses et/ou rendre nécessaire une attention particulière au fil du temps.

(b) Tous les types de pierres précieuses peuvent avoir été traités pour en améliorer la qualité. Vous pouvez solliciter l'élaboration d'un rapport de gemmologie pour tout **lot**, dès lors que la demande nous est adressée au moins trois semaines avant la date de la vente, et que vous vous acquitez des frais y afférents.

(c) Nous ne faisons pas établir de rapport gemmologique pour chaque pierre précieuse mise à prix dans nos ventes aux enchères. Lorsque nous faisons établir de tels rapports auprès de laboratoires de gemmologie internationalement reconnus, lesdits rapports sont décrits dans le catalogue. Les rapports des laboratoires de gemmologie américains décrivent toute amélioration ou tout traitement de la pierre précieuse. Ceux des laboratoires européens décrivent toute amélioration ou tout traitement uniquement si nous le leur demandons, mais confirment l'absence d'améliorations ou de traitements. En raison des différences d'approches et de technologies, les laboratoires peuvent ne pas être d'accord sur le traitement ou non d'une pierre précieuse particulière, sur l'ampleur du traitement ou sur son caractère partiel. Les laboratoires de gemmologie signalent uniquement les améliorations ou les traitements dont ils ont connaissance à la date du rapport.

(d) En ce qui concerne les ventes de bijoux, les **estimations** reposent sur les informations du rapport gemmologie ou, à défaut d'un tel rapport, partent du principe que les pierres précieuses peuvent avoir été traitées ou améliorées.

8. Montres et horloges

(a) Presque tous les articles d'horlogerie sont réparés à un moment ou à un autre et peuvent ainsi comporter des pièces qui ne sont pas d'origine. Nous ne donnons aucune **garantie** que tel ou tel composant d'une montre est **authentique**. Les bracelets dits « associés » ne font pas partie de la montre d'origine et sont susceptibles de ne pas être **authentiques**. Les horloges peuvent être vendues sans pendules, poids ou clés.

(b) Les montres de collection ayant souvent des mécanismes très fins et complexes, un entretien général, un changement de piles ou d'autres réparations peuvent s'avérer nécessaires et sont à votre charge. Nous ne donnons aucune **garantie** qu'une montre est en bon **état** de marche. Sauf indication dans le catalogue, les certificats ne sont pas disponibles.

(c) La plupart des montres-bracelets ont été ouvertes pour connaître le type et la qualité du mouvement. Pour cette raison, il se peut que les montres-bracelets avec des boîtiers étanches ne soient pas waterproof et nous vous recommandons donc de les faire vérifier par un horloger compétent avant utilisation.

Des informations importantes à propos de la vente, du transport et de l'expédition des montres et bracelets figurent au paragraphe H2(h).

B. INSCRIPTION A LA VENTE

1. Nouveaux enchérisseurs

(a) Si c'est la première fois que vous participez à une vente aux enchères de Christie's ou si vous êtes un enchérisseur déjà enregistré chez nous n'ayant rien acheté dans nos salles de vente au cours des deux dernières années, vous devez vous enregistrer au moins 48 heures avant une vente aux enchères pour nous laisser suffisamment de temps afin de procéder au traitement et à l'approbation de votre enregistrement. Nous sommes libres de refuser votre enregistrement en tant qu'enchérisseur. Il vous sera demandé ce qui suit :

(i) pour les personnes physiques : pièce d'identité avec photo (permis de conduire, carte nationale d'identité ou passeport) et, si votre adresse actuelle ne figure pas sur votre pièce d'identité, un justificatif de domicile (par exemple, une facture d'eau ou d'électricité récente ou un relevé bancaire) ;

(ii) pour les sociétés : votre certificat d'immatriculation (extrait Kbis) ou tout document équivalent indiquant votre nom et votre siège social ainsi que tout document pertinent mentionnant les administrateurs et les bénéficiaires effectifs ;

(iii) Fiducie : acte constitutif de la fiducie; tout autre document attestant de sa constitution; ou l'extrait d'un registre public + les coordonnées de l'agent/représentant (comme décrits plus bas) ;

(iv) Société de personnes ou association non dotée de la personnalité morale : Les statuts de la société ou de l'association; ou une déclaration d'impôts ; ou une copie d'un extrait du registre pertinent ; ou copie des comptes déposés à l'autorité de régulation ainsi que les coordonnées de l'agent ou de son représentant (comme décrits plus bas) ;

(v) Fondation, musée, et autres organismes sans but lucratif non constitués comme des trusts à but non lucratif : une preuve écrite de la formation de l'entité ainsi que les coordonnées de l'agent ou de son représentant (comme décrits plus bas) ;

(vi) Indivision : un document officiel désignant le représentant de l'indivision, comme un pouvoir ou des lettres d'administration, une pièce d'identité de l'exécuteur testamentaire, ainsi que tout document permettant, le cas échéant, d'identifier les propriétaires membres de l'indivision ;

(vii) Les agents/représentants : Une pièce d'identité valide (comme pour les personnes physiques) ainsi qu'une lettre ou un document signé autorisant la personne à agir OU tout autre preuve valide de l'autorité de la personne (les cartes de visite ne sont pas acceptées comme des preuves suffisantes d'identité).

(b) Nous sommes également susceptibles de vous demander une référence financière et/ou un dépôt de **garantie** avant de

vous autoriser à participer aux enchères. Pour toute question, veuillez contacter notre Département des enchères au +33 (0)1 40 76 84 13.

2. Client existant

Nous sommes susceptibles de vous demander une pièce d'identité récente comme décrit au paragraphe B1(a) ci-dessus, une référence financière ou un dépôt de **garantie** avant de vous autoriser à participer aux enchères. Si vous n'avez rien acheté dans nos salles de vente au cours des deux dernières années ou si vous souhaitez dépenser davantage que les fois précédentes, veuillez contacter notre Département des enchères au +33 (0)1 40 76 84 13.

3. Si vous ne nous fournissez pas les documents demandés

Si nous estimons que vous ne répondez pas à nos procédures d'identification et d'enregistrement des enchérisseurs, y compris, entre autres, les vérifications en matière de lutte contre le blanchiment de capitaux et/ou contre le financement du terrorisme que nous sommes susceptibles de demander, nous pouvons refuser de vous enregistrer aux enchères et, si vous remportez une enchère, nous pouvons annuler le contrat de vente entre le vendeur et vous.

4. Enchère pour le compte d'un tiers

(a) Si vous enchérissez pour le compte d'un tiers, ce tiers devra au préalable avoir effectué les formalités d'enregistrement mentionnées ci-dessus, avant que vous ne puissiez enchérir pour son compte, et nous fournir un pouvoir signé vous autorisant à enchérir en son nom.

(b) Mandat occulte : Si vous enchérissez en tant qu'agent pour un mandat occulte (l'acheteur final) vous accepterez d'être tenu personnellement responsable de payer le prix d'achat et toutes autres sommes dues. En outre, vous garantissez que :

(i) Vous avez effectué les démarches et vérifications nécessaires auprès de l'acheteur final conformément aux lois anti-blanchiment et vous garderez pendant une durée de cinq ans les documents et informations relatifs à ces recherches (y compris les originaux) ;

(ii) Vous vous engagez, à rendre, à notre demande, ces documents (y compris les originaux) et informations disponibles pour une inspection immédiate par un auditeur tiers indépendant si nous en formulons la demande écrite. Nous ne dévoilerons pas ces documents et informations à un tiers sauf, (1) si ces documents sont déjà dans le domaine public, (2) si cela est requis par la loi, (3) si cela est en accord avec les lois relatives à la lutte contre le blanchiment d'argent ;

(iii) Les arrangements entre l'acheteur final et vous ne visent pas à faciliter l'évasion ou la fraude fiscale ;

(iv) A votre connaissance les fonds utilisés pour la vente ne représentent pas le fruit d'une activité criminelle ou qu'il n'y a pas d'enquête ouverte concernant votre mandant pour blanchiment d'argent, activités terroristes, ou toutes autres accusations concernant le blanchiment d'argent ;

Tout enchérisseur accepte d'être tenu personnellement responsable du paiement du prix d'adjudication et de toutes les autres sommes dues, à moins d'avoir convenu par écrit avec Christie's avant le début de la vente aux enchères qu'il agit en qualité de mandataire pour le compte d'un tiers nommé et accepté par Christie's. Dans ce cas Christie's exigera le paiement uniquement auprès du tiers nommé.

5. Participer à la vente en personne

Si vous souhaitez enchérir en salle, vous devez vous enregistrer afin d'obtenir un numéro d'enchérisseur au moins 30 minutes avant le début de la vente. Vous pouvez vous enregistrer en ligne sur www.christies.com ou en personne. Si vous souhaitez davantage de renseignements, merci de bien vouloir contacter le Département des enchères au +33 (0)1 40 76 84 13.

6. Services/Facilités d'enchères

Les services d'enchères décrits ci-dessous sont des services offerts gracieusement aux clients de Christie's, qui n'est pas responsable des éventuelles erreurs (humaines ou autres), omissions ou pannes survenues dans le cadre de la fourniture de ces services.

(a) **Enchères par téléphone**

Nous sommes à votre disposition pour organiser des enchères téléphoniques, sous réserve d'en avoir été informé par vous dans un délai minimum de 24 heures avant la vente. Nous ne pourrons accepter des enchères téléphoniques que si nous avons suffisamment de salariés disponibles pour prendre ces enchères. Si vous souhaitez enchérir dans une langue autre que le français, nous vous prions de bien vouloir nous en informer le plus rapidement possible avant la vente. Nous vous informons que les enchères téléphoniques sont enregistrées. En acceptant de bénéficier de ce service, vous consentez à cet enregistrement. Vous acceptez aussi que votre enchère soit émise conformément aux présentes Conditions de vente.

(b) **Enchères par Internet sur Christie's Live**
Pour certaines ventes aux enchères, nous acceptons les enchères par Internet. Veuillez visiter https://www.christies.com/buying-services/buying-guide/register-and-bid/ et cliquer sur l'icône « Bid Live» pour en savoir plus sur la façon de regarder et écouter une vente et enchérir depuis votre ordinateur. Outre les présentes Conditions de vente, les enchères par Internet sont régies par les conditions d'utilisation de Christie's LIVE™ qui sont consultables sur https://www.christies.com/LiveBidding/OnlineTermsOfUse.aspx.

(c) **Ordres d'achat**

Vous trouverez un formulaire d'ordre d'achat à la fin de nos catalogues, dans tout bureau de Christie's ou en choisissant la vente et les **lots** en ligne sur www.christies.com. Nous devons

recevoir votre formulaire d'ordre d'achat complété au moins 24 heures avant la vente. Les enchères doivent être placées dans la devise de la salle de vente. Le commissaire-priseur prendra des mesures raisonnables pour réaliser les ordres d'achat au meilleur prix, en tenant compte du **prix de réserve**. Si vous faites un ordre d'achat sur un **lot** qui n'a pas de **prix de réserve** et qu'il n'y a pas d'enchère supérieure à la vôtre, nous enchérirons pour votre compte à environ 50 % de l'**estimation** basse où, si celle-ci est inférieure, au montant de votre enchère. Dans le cas ou deux offres écrites étaient soumises au même prix, la priorité sera donné à l'offre écrite reçue en premier.

C. PENDANT LA VENTE

1. Admission dans la salle de vente

Nous sommes libres d'interdire l'entrée dans nos locaux à toute personne, de lui refuser l'autorisation de participer à une vente ou de rejeter toute enchère.

2. Prix de réserve

Sauf indication contraire, tous les **lots** sont soumis à un **prix de réserve**. Nous signalons les **lots** qui sont proposés sans **prix de réserve** par le symbole ∙ à côté du numéro du **lot**. Le **prix de réserve** ne peut être supérieur à l'**estimation** basse du **lot**.

3. Pouvoir discrétionnaire du commissaire-priseur

Le commissaire-priseur assure la police de la vente et peut à son entière discrétion :

- refuser une enchère ;
- lancer des enchères descendantes ou ascendantes comme bon lui semble, ou changer l'ordre des **lots** ;
- retirer un **lot** ;
- diviser un **lot** ou combiner deux **lots** ou davantage ;
- ouvrir ou continuer les enchères même une fois que le marteau est tombé ; et
- en cas d'erreur ou de litige, et ce pendant ou après la vente aux enchères, poursuivre les enchères, déterminer l'adjudicataire, annuler la vente du **lot**, ou reposer et vendre à nouveau tout **lot**. Si un litige en rapport avec les enchères survient pendant ou après la vente, la décision du commissaire-priseur dans l'exercice de son pouvoir discrétionnaire est sans appel.

4. Enchères

Le commissaire-priseur accepte les enchères :

- des enchérisseurs présents dans la salle de vente ;
- des enchérisseurs par téléphone et des enchérisseurs par Internet sur Christie's LIVE™ (comme indiqué ci-dessus en section B6) ; et
- des ordres d'achat laissés par un enchérisseur avant la vente.

5. Enchères pour le compte du vendeur

Le commissaire-priseur peut, à son entière discrétion, enchérir pour le compte du vendeur à hauteur mais non à concurrence du montant du **prix de réserve**, en plaçant des enchères consécutives ou en plaçant des enchères en réponse à d'autres enchérisseurs. Le commissaire-priseur ne les signalera pas comme étant des enchères placées pour le vendeur et ne placera aucune enchère pour le vendeur au niveau du **prix de réserve** ou au-delà de ce dernier. Si des **lots** sont proposés sans **prix de réserve**, le commissaire-priseur décidera en règle générale d'ouvrir les enchères à 50 % de l'**estimation** basse du **lot**. À défaut d'enchères à ce niveau, le commissaire-priseur peut décider d'annoncer des enchères descendantes à son entière discrétion jusqu'à ce qu'une offre soit faite, puis poursuivre à la hausse à partir de ce montant. Au cas où il n'y aurait pas d'enchères sur un **lot**, le commissaire-priseur peut déclarer ledit **lot** invendu.

6. Paliers d'enchères

Les enchères commencent généralement en dessous de l'**estimation** basse et augmentent par palier (les paliers d'enchères). Le commissaire-priseur décidera à son entière discrétion du niveau auquel les enchères doivent commencer et du niveau des paliers d'enchères. Les paliers d'enchères habituels sont indiqués à titre indicatif sur le formulaire d'ordre d'achat et à la fin de ce catalogue.

7. Conversion de devises

La retransmission vidéo de la vente aux enchères (ainsi que Christie's LIVE) peut indiquer le montant des enchères dans des devises importantes, autres que l'euro. Toutes les conversions ainsi indiquées le sont pour votre information uniquement, et nous ne serons tenus par aucun des taux de change utilisés. Christie's n'est pas responsable des éventuelles erreurs (humaines ou autres), omissions ou pannes survenues dans le cadre de la fourniture de ces services.

8. Adjudications

À moins que le commissaire-priseur décide d'user de son pouvoir discrétionnaire tel qu'énoncé au paragraphe C3 ci-dessus, lorsque le marteau du commissaire-priseur tombe, et que l'adjudication est prononcée, cela veut dire que nous avons accepté la dernière enchère. Cela signifie qu'un contrat de vente est conclu entre le vendeur et l'adjudicataire. Nous émettons une facture uniquement à l'enchérisseur inscrit qui a remporté l'adjudication. Si nous envoyons les factures par voie postale et/ou par courrier électronique après la vente, nous ne sommes aucunement tenus de vous faire savoir si vous avez remporté l'enchère. Si vous avez enchéri au moyen d'un ordre d'achat, vous devez nous contacter par téléphone ou en personne dès que possible après la vente pour connaître le sort de votre enchère et ainsi éviter d'avoir à payer des frais de stockage invendus.

9. Législation en vigueur dans la salle de vente

Vous convenez que, lors de votre participation à des enchères dans l'une de nos ventes, vous vous conformerez strictement à toutes les lois et réglementations locales en vigueur au moment de la vente applicables au site de vente concerné.

D. FRAIS ACHETEUR et taxes

1. Frais acheteur

En plus du prix d'adjudication (« prix marteau ») l'acheteur accepte de nous payer des frais acheteur de 26 % H.T. (soit 27.43 % T.T.C. pour les livres et 31,20 % T.T.C. pour les autres **lots**) sur les premiers € 700.000 ; 20 % H.T. (soit 21.10 % T.T.C. pour les livres et 24 % T.T.C. pour les autres lots) au-delà de € 700.001 et jusqu'à € 4.000.000 et 14,5% H.T. (soit 15,2975 % T.T.C. pour les livres et 17,4 % T.T.C. pour les autres **lots**) sur toute somme au-delà de € 4.000.001. Pour les ventes de vin, les frais à la charge de l'acquéreur s'élèvent à 25 % H.T. (soit 30 % T.T.C.).

Des frais additionnels et taxes spéciales peuvent être dus sur certains **lots** en sus des frais et taxes habituels. Les **lots** concernés sont identifiés par un symbole spécial figurant devant le numéro de l'objet dans le catalogue de vente, ou bien par une annonce faite par le commissaire-priseur habilité pendant la vente.

Dans tous les cas, le droit de l'Union européenne et le droit français s'appliquent en priorité.

Si vous avez des questions concernant la TVA, vous pouvez contacter le département TVA de Christie's au +44 (0) 20 7389 9060 (email: VAT_London@christies.com, fax: +44 (0) 20 3219 6076). Christie's vous recommande de consulter votre propre conseiller fiscal indépendant.

TAXE SUR LES VENTES EN CAS D'EXPORTATION AUX ETATS-UNIS

Pour les **lots** que Christie's expédie aux Etats-Unis, une taxe d'Etat ou taxe d'utilisation peut être due sur le prix d'adjudication ainsi que des frais acheteurs et des frais d'expédition sur le **lot**, quelle que soit la nationalité ou la citoyenneté de l'acheteur.

Christie's est actuellement tenue de percevoir une taxe sur les ventes pour les **lots** qu'elle expédie vers l'État de New York. Le taux de taxe ainsi applicable sera déterminé au regard de l'Etat, du pays, du comté ou de la région où le **lot** sera expédié. Les adjudicataires qui réclament une exonération de la taxe sur les ventes sont tenus de fournir les documents appropriés à Christie's avant la libération du **lot**.

Pour les envois vers les Etats pour lesquels Christie's n'est pas tenue de percevoir une taxe sur les ventes, l'adjudicataire peut être tenu de verser une taxe d'utilisation aux autorités fiscales de cet Etat. Pour toute autre question, Christie's vous recommande de consulter votre propre conseiller fiscal indépendant.

2. Régime de TVA et condition de l'exportation

Les règles fiscales et douanières en vigueur en France seront appliquées par Christie's lors de la vente des **lots**. A titre d'illustration et sans pouvoir être exhaustif les principes suivants sont rappelés.

Le plus souvent le régime de TVA sur la marge des biens d'occasion et des œuvres d'art est appliqué par Christie's. En application des règles françaises et européennes, la TVA sur la marge ne peut pas figurer sur la facture émise par Christie's et ne peut pas être récupérée par l'acheteur même lorsque ce dernier est un assujéti à la TVA.

Toutefois, en application de l'article 297 C du CGI, Christie's peut opter pour le régime général de la TVA c'est-à-dire que la TVA sera appliquée sur leur prix de vente total sous réserve des exonérations accordées pour les livraisons intracommunautaires et les exportations. L'acquéreur qui aurait intégré au régime général de TVA doit en informer Christie's afin que l'option puisse être matérialisée sur la facture qui sera remise à l'acquéreur.

En cas d'exportation du bien acquis auprès de Christie's, conformément aux règles fiscales et douanières applicables, la vente pourra bénéficier d'une exonération de TVA. L'administration fiscale considère que l'exportation du **lot** acquis doit intervenir dans les trois mois de la vente. L'acquéreur devra dans ce délai indiquer par écrit que le **lot** acquis est destiné à l'exportation et fournir une adresse de livraison en dehors de l'UE. Dans tous les cas l'acquéreur devra verser un montant égal à celui de la TVA qui serait à verser par Christie's en cas de non exportation du **lot** dans les délais requis par l'administration fiscale et douanière française. En cas d'exportation conforme aux règles fiscales et douanières en vigueur en France et sous réserve que Christie's soit en possession de la preuve d'exportation dans les délais requis, ce montant sera restitué à l'acquéreur.

Christie's facturera des frais de dossier pour le traitement des livraisons intracommunautaires et des exportations.

Pour toute information complémentaire relative aux mesures prises par Christie's, vous pouvez contacter notre département Comptabilité au +33 (0)1 40 76 83 77. Il est recommandé aux acheteurs de consulter un conseiller spécialisé en la matière afin de lever toute ambiguïté relative à leur statut concernant la TVA.

3. Taxe forfaitaire

Si vous êtes fiscalement domicilié en France ou considéré comme étant fiscalement domicilié en France, vous serez alors assujéti, par rapport à tout **lot** vendu pour une valeur supérieure à €5.000, à une taxe sur les plus-values de 6.5% sur le prix d'adjudication du **lot**, sauf si vous nous indiquez par écrit que vous souhaitez être soumis au régime général d'imposition des plus-values, en particulier si vous pouvez nous fournir une preuve de propriété de plus de 22 ans avant la date de la vente.

4. Droit de suite

Conformément à la législation en vigueur, les auteurs d'œuvres originales graphiques et plastiques ont un droit inaliénable de participation au produit de toute vente de l'œuvre après la première cession. Ce droit de suite subsiste au profit des héritiers de l'auteur pendant l'année civile de la mort de l'auteur et les soixante-dix années suivantes. Le paiement de ce droit au taux applicable à la date de la vente, lorsqu'il est dû, est à la

charge du vendeur. Si la législation s'applique au lot, le vendeur devra payer un montant supplémentaire égal au droit de suite. Lorsque le droit de suite est dû, nous le reverserons pour le compte du vendeur à l'organisme approprié.

Le droit de suite est dû lorsque le prix d'adjudication d'un lot est de 750€ ou plus. En tout état de cause, le montant du droit de suite est plafonné à 12.500€.

Le montant dû au titre du droit de suite est déterminé par application d'un barème dégressif en fonction du prix d'adjudication :

- 4 % pour la première tranche du prix de vente inférieure ou égale à 50.000 euros ;

- 3 % pour la tranche du prix comprise entre 50.000,01 euros et 200.000 euros ;

- 1 % pour la tranche du prix comprise entre 200.000,01 euros et 350.000 euros ;

- 0.5 % pour la tranche du prix comprise entre 350.000,01 euros et 500.000 euros ;

- 0.25 % pour la tranche du prix excédant 500.000,01 euros.

E. GARANTIES

1. Garanties données par le vendeur

Pour chaque **lot**, le vendeur donne la **garantie** qu'il :

- (a) est le propriétaire du **lot** ou l'un des copropriétaires du **lot** agissant avec la permission des autres copropriétaires ou, si le vendeur n'est pas le propriétaire ou l'un des copropriétaires du **lot**, a la permission du propriétaire de vendre le **lot**, ou le droit de ce faire en vertu de la loi ; et
- (b) a le droit de transférer la propriété du **lot** à l'acheteur sans aucune restriction ou réclamation de qui que ce soit d'autre.

Si l'une ou l'autre des **garanties** ci-dessus est inexacte, le vendeur n'aura pas à payer plus que le **prix d'achat** (tel que défini au paragraphe F1(a) ci-dessous) que vous nous aurez versé. Le vendeur ne sera pas responsable envers vous pour quelque raison que ce soit en cas de manques à gagner, de pertes d'activité, de pertes d'économies escomptées, de pertes d'opportunités ou d'intérêts, de coûts, de dommages, d'**autres dommages** ou de dépenses. Le vendeur ne donne aucune **garantie** eu égard au **lot** autres que celles énoncées ci-dessus et, pour autant que la loi le permette, toutes les **garanties** du vendeur à votre égard, et toutes les autres obligations imposées au vendeur susceptibles d'être ajoutées à cet accord en vertu de la loi, sont exclues.

2. Notre garantie d'authenticité

Nous garantissons, sous réserve des stipulations ci-dessous, l'authenticité des **lots** proposés dans nos ventes (notre « **garantie** d'authenticité»). Si, dans les 5 années à compter de la date de la vente aux enchères, vous nous apportez la preuve que votre **lot** n'est pas **authentique**, sous réserve des stipulations ci-dessous, nous vous rembourserons le **prix d'achat** que vous aurez payé. La notion d'authenticité est définie dans le glossaire à la fin des présentes Conditions de vente. Les conditions d'application de la **garantie d'authenticité** sont les suivantes :

- (a) la **garantie** est valable pour toute réclamation notifiée dans les 5 années suivant la date de la vente. A l'expiration de ce délai, nous ne serons plus responsables de l'authenticité des **lots**.
- (b) Elle est donnée uniquement pour les informations apparaissant en caractères **MAJUSCULES** à la première ligne de la **description du catalogue** (l

CONDITIONS DE VENTE Acheter chez Christie’s

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

- Cartes géographiques imprimées ayant plus de cent ans d’âge 15.000 €
- Incunables et manuscrits, y compris cartes et partitions (UE : quelle que soit la valeur) 1.500 €
- Objets archéologiques de plus de 100 ans d’âge provenant directement de fouilles (1)
- Objets archéologiques de plus de 100 ans d’âge ne provenant pas directement de fouilles 1.500 €
- Éléments faisant partie intégrante de monuments artistiques, historiques ou religieux (ayant plus de 100 ans d’âge) (1)
- Archives de plus de 50 ans d’âge (UE : quelle que soit la valeur) 300 €

12. Informations contenues sur www.christies.com

Les détails de tous les **lots** vendus par nous, y compris les descriptions du catalogue et les prix, peuvent être rapportés sur www.christies.com. Les toaux de vente correspondent au **prix marteau** plus les **frais acheteur** et ne tiennent pas compte des coûts, frais de financement ou de l’application des crédits des acheteurs ou des vendeurs. Nous ne sommes malheureusement pas en mesure d’accéder aux demandes de suppression de ces détails de www.christies.com.

K. GLOSSAIRE

authentique : un exemplaire véritable, et non une copie ou une contrefaçon :

- (i) de l’œuvre d’un artiste, d’un auteur ou d’un fabricant particulier, si le **lot** est décrit dans l’**intitulé** comme étant l’œuvre dudit artiste, auteur ou fabricant ;
- (ii) d’une œuvre créée au cours d’une période ou culture particulière, si le **lot** est décrit dans l’**intitulé** comme étant une œuvre créée durant cette période ou culture ;
- (iii) d’une œuvre correspondant à une source ou une origine particulière si le **lot** est décrit dans l’**intitulé** comme étant de cette origine ou source ; ou
- (iv) dans le cas de pierres précieuses, d’une œuvre qui est faite à partir d’un matériau particulier, si le **lot** est décrit dans l’**intitulé** comme étant fait de ce matériau.

garantie d’authenticité : la **garantie** que nous donnons dans les présentes Conditions de vente selon laquelle un **lot** est **authentique**, comme décrit à la section E2.

frais acheteur : les frais que nous paie l’acheteur en plus du **prix marteau**, comme décrit au paragraphe D.

description du catalogue : la description d’un **lot** dans le catalogue de la vente aux enchères, éventuellement modifiée par des **avis en salle de vente**. **Groupe Christie’s** : Christie’s International Plc, ses filiales et d’autres sociétés au sein de son groupe d’entreprises.

état : l’état physique d’un **lot**.

date d’échéance : a la signification qui lui est attribuée au paragraphe F1(a).

estimation : la fourchette de prix indiquée dans le catalogue ou dans tout **avis en salle de vente** dans laquelle nous pensons qu’un **lot** pourrait se vendre. **estimation** basse désigne le chiffre le moins élevé de la fourchette et **estimation** haute désigne le chiffre le plus élevé. **L’estimation** moyenne correspond au milieu entre les deux.

prix marteau : le montant de l’enchère la plus élevée que le commissaire-priseur accepte pour la vente d’un **lot**. **intitulé** : a la signification qui lui est attribuée au paragraphe E2. **lot** : un article à mettre aux enchères (ou plusieurs articles à mettre aux enchères de manière groupée).

autres dommages : tout dommage particulier, consécutif, accessoire, direct ou indirect de quelque nature que ce soit ou tout dommage inclus dans la signification de « particulier », « consécutif »direct », « indirect », ou « accessoire » en vertu du droit local.

prix d’achat : a la signification qui lui est attribuée au paragraphe F1(a).

provenance : l’historique de propriété d’un **lot**.

avec réserve : a la signification qui lui est attribuée au paragraphe E2 et **intitulés avec réserve** désigne la section dénommée **intitulés avec réserve** sur la page du catalogue intitulée « Avis importants et explication des pratiques de catalogue ».

prix de réserve : le montant confidentiel en dessous duquel nous ne vendrons pas un **lot**.

avis en salle de vente : un avis écrit affiché près du **lot** dans la salle de vente et sur www.christies.com, qui est également lu aux enchérisseurs potentiels par téléphone et notifié aux clients qui ont laissé des ordres d’achat, ou une annonce faite par le commissaire-priseur soit au début de la vente, soit avant la mise aux enchères d’un **lot** particulier.

caractères MAJUSCULES : désigne mot ou un passage dont toutes les lettres sont en **MAJUSCULES**.

garantie : une affirmation ou déclaration dans laquelle la personne qui en est l’auteur garantit que les faits qui y sont exposés sont exacts.

rapport de condition : déclaration faite par nous par écrit à propos d’un **lot**, et notamment à propos de sa nature ou de son **état**.

AVIS IMPORTANTS et explication des pratiques de catalogage

SYMBOLES EMPLOYÉS DANS NOS CATALOGUES

La signification des mots en caractères gras dans la présente section se trouve à la fin de la rubrique du catalogue intitulée « Conditions de vente »

- Lot transféré dans un entrepôt extérieur.

- **Christie’s** a un intérêt financier direct sur le **lot**. Voir ci-dessous « Intérêt financier de **Christie’s** sur un **lot** ».

- Le **vendeur** de ce **lot** est l’un des collaborateurs de **Christie’s**.

- △ Détenu par **Christie's** ou une autre société du **Groupe Christie's** en tout ou en partie. Voir ci-dessous « Intérêt financier de **Christie's** sur un **lot** ».

- λ Droit de suite de l’artiste. Voir section D4 des **Conditions de vente**.

- ◆ **Christie’s** a un intérêt financier direct sur un **lot** et a financé tout ou partie de cet intérêt avec l’aide d’un tiers. Voir ci-dessous « Intérêt financier de **Christie’s** sur un **lot** ».

- **Lot** proposé sans **prix de réserve** qui sera vendu à l’enchérisseur faisant l’enchère la plus élevée, quelle que soit l’**estimation** préalable à la vente indiquée dans le catalogue.

- ~ Le **lot** comprend des matériaux d’espèces en danger, ce qui pourrait entraîner des restrictions à l’exportation. Voir section H2(b) des **Conditions de vente**.

- Ψ Le **lot** comprend des matériaux d’espèces en danger, uniquement pour la présentation et non pour la vente. Voir section H2(b) des **Conditions de vente**.

- F **Lot** ne pouvant pas être expédié vers les États-Unis. Voir section H2 des **Conditions de vente**.

- f* Des frais additionnels de 5,5 % TTC du **prix d’adjudication** seront prélevés en sus des frais habituels à la charge de l’acheteur. Ces frais additionnels sont susceptibles d’être remboursés à l’acheteur sur présentation d’une preuve d’exportation du **lot** hors de l’Union Européenne dans les délais légaux (Voir la Section « TVA » des **Conditions de vente**).

- + La TVA au taux de 20% sera dûe sur le total du **prix d’adjudication** et des frais à la charge de l’acheteur. Pour plus d’informations, voir la Section D.2. « Régime de TVA et condition de l’exportation » ci-dessus.

- ++ La TVA au taux de 5,5% sera dûe sur le total du **prix d’adjudication** et des frais à la charge de l’acheteur. Pour plus d’informations, voir la Section D.2. « Régime de TVA et condition de l’exportation » ci-dessus.

Veuillez noter que les lots sont signalés par des symboles à titre indicatif, uniquement pour vous faciliter la consultation du catalogue. Nous déclinons toute responsabilité en cas d’erreurs ou d’oublis.

AVIS IMPORTANTS

△ **Biens détenus en partie ou en totalité par Christie’s** :

De temps à autre, **Christie’s** peut proposer un **lot** qu’elle détient en tout ou en partie. Cette propriété est identifiée dans le catalogue par le symbole Δ à côté du numéro du **lot**. Lorsque **Christie’s** détient une participation ou un intérêt financier dans chaque **lot** du catalogue, **Christie’s** n’identifiera pas chaque **lot** avec un symbole, mais indiquera l’intérêt qu’elle détient en première page du catalogue.

○ **Garanties de Prix Minimal** :

Parfois, **Christie’s** détient un intérêt financier direct dans le résultat de la vente de certains **lots** consignés pour la vente. C’est généralement le cas lorsqu’elle a garanti au **vendeur** que quel que soit le résultat de la vente, le **vendeur** recevra un prix de vente minimal pour son œuvre. Il s’agit d’une garantie de prix minimal. Lorsque **Christie’s** détient tel intérêt financier, nous identifions ces **lots** par le symbole 9 à côté du numéro du **lot**.

◆ **Garanties de Tiers/Enchères irrévocables** :

Lorsque **Christie’s** a fourni une Garantie de Prix Minimal, elle risque d’encourir une perte, qui peut être significative, si le **lot** ne se vend pas. Par conséquent, **Christie’s** choisit parfois de partager ce risque avec un tiers qui accepte avant la vente aux enchères de placer une enchère écrite irrévocable sur le **lot**. S’il n’y a pas d’autre enchère plus élevée, le tiers s’engage à acheter le **lot** au niveau de son enchère écrite irrévocable. Ce faisant, le tiers assume tout ou partie du risque que le **lot** ne soit pas vendu. Les **lots** qui font l’objet d’un accord de garantie de tiers sont identifiés par le symbole 9.

Dans la plupart des cas, **Christie’s** indemnise le tiers en échange de l’acceptation de ce risque. Lorsque le tiers est l’adjudicataire, sa rémunération est basée sur une commission de financement fixe. Si le tiers n’est pas l’adjudicataire, la rémunération peut être soit basée sur une redevance fixe, soit sur un montant calculé par rapport au **prix d’adjudication** final. Le tiers peut également placer une enchère sur le **lot** supérieure à l’enchère écrite irrévocable. Lorsque le tiers est l’adjudicataire, **Christie’s** reportera le prix d’achat net de la commission de financement fixe.

Nous imposons aux tiers garants de divulguer à toute personne qu’ils conseillent leur intérêt financier dans tous les **lots** qu’ils garantissent. Toutefois, pour dissiper tout doute, si vous êtes conseillé par un mandataire ou que vous enchérissez par l’intermédiaire d’un mandataire sur un **lot** identifié comme faisant l’objet d’une garantie de tiers, vous devez toujours demander à votre mandataire de confirmer s’il détient ou non un intérêt financier à l’égard du **lot**.

■ **Enchères par les parties détenant un intérêt**

Lorsqu’une partie qui a un intérêt direct ou indirect dans le **lot** qui peut avoir connaissance du **prix de réserve** du **lot** ou d’autres informations importantes est autorisée à enchérir sur le **lot**, nous marquerons le **lot** par le symbole ƞ. Cet intérêt peut comprendre les bénéficiaires d’une succession qui ont consigné le **lot** ou un copropriétaire d’un **lot**. Toute partie intéressée qui devient adjudicataire d’un **lot** doit se conformer aux **Conditions de Vente** de **Christie’s**, y compris le paiement intégral des Frais Acheteur sur le **lot** majoré des taxes applicables.

Notifications post-catalogue

Dans certains cas, après la publication du catalogue, **Christie’s** peut conclure un accord ou prendre connaissance d’ordres d’achat qui auraient nécessité un symbole dans le catalogue. Dans ces cas-là, une annonce sera faite avant la vente du **lot**.

Autres accords

Christie’s peut conclure d’autres accords n’impliquant pas d’enchères. Il s’agit notamment d’accords par lesquels **Christie’s** a donné au **vendeur** une avance sur le produit de la vente du **lot** ou **Christie’s** a partagé le risque d’une garantie avec un partenaire sans que le partenaire soit tenu de déposer une enchère écrite irrévocable ou de participer autrement à la vente aux enchères du **lot**. Étant donné que ces accords ne sont pas liés au processus d’enchères, ils ne sont pas marqués par un symbole dans le catalogue.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

EXPLICATION DES PRATIQUES DE CATALOGAGE

Les termes utilisés dans le catalogue ou dans la description d’un **lot** ont la signification qui leur est attribuée ci-dessous. Veuillez noter que toutes les déclarations figurant dans le catalogue ou dans la description d’un **lot** relatives à l’identification de l’auteur sont soumises aux dispositions des **Conditions de Vente**, y compris la **Garantie d’Authenticité**. Notre utilisation de ces expressions ne tient pas compte de l’état du **lot** ou de l’étendue de toute restauration. Les rapports de condition écrits sont habituellement disponibles sur demande.

Un terme et sa définition figurant dans la rubrique « Avec réserve » sont une déclaration avec réserve quant à l’identification de l’auteur. Bien que l’utilisation de ce terme repose sur une étude minutieuse et représente l’opinion des spécialistes, **Christie’s** et le **vendeur** n’assument aucun risque, ni aucune responsabilité quant à l’authenticité de l’auteur d’un **lot** décrit par ce terme dans ce catalogue, et la **Garantie d’Authenticité** ne couvrira pas les **lots** décrits à l’aide de ce terme.

PHOTOGRAPHIES, DESSINS, ESTAMPES, MINIATURES ET SCULPTURES

Une œuvre décrite avec le(s) nom(s) ou la désignation reconnue d’un artiste, sans aucune qualification, est, selon **Christie’s**, une œuvre de l’artiste.

INTITULÉS AVEC RÉSERVE

- « Attribué à » : selon l’avis de **Christie’s**, vraisemblablement une œuvre de l’artiste en tout ou en partie.
- « Studio de » / « Atelier de » : selon l’avis de **Christie’s**, une œuvre exécutée dans le studio ou l’atelier de l’artiste, éventuellement sous sa supervision.
- « Cercle de » : selon l’avis de **Christie’s**, une œuvre de la période de l’artiste et montrant son influence.
- « Suiveur de » : selon l’avis de **Christie’s**, une œuvre exécutée dans le style de l’artiste mais pas nécessairement par son élève.
- « Goût de » : selon l’avis de **Christie’s**, une œuvre exécutée dans le style de l’artiste mais exécutée à une date ultérieure à sa vie.
- « D’après » : selon l’avis de **Christie’s**, une copie (quelle qu’en soit la date) d’une œuvre de l’artiste.
- « Signé » / « Daté » / « Inscrit » : selon l’avis de **Christie’s**, il s’agit d’une œuvre qui a été signée/datée par l’artiste ou sur laquelle il a inscrit son nom.
- « Porte une signature »/« Porte une date »/« Porte une inscription » : selon l’avis qualifié de **Christie’s**, la signature/date/inscription semble être d’une autre main que celle de l’artiste.

La date donnée pour les Estampes Anciennes, Modernes et Contemporaines est la date (ou la date approximative lorsqu’elle est précédée de « circa ») à laquelle la matrice a été réalisée et pas nécessairement la date à laquelle l’estampe a été imprimée ou publiée.

RAPPORTS DE CONDITION

Veillez contacter le Département des spécialistes pour obtenir un rapport de condition sur l’état d’un **lot** particulier (disponible pour les **lots** supérieurs à 3 000 €). Les rapports de condition sont fournis à titre de service aux clients intéressés. Les clients potentiels doivent prendre note que les descriptions de propriété ne sont pas des **garanties** et que chaque **lot** est vendu « en l’état ».

TOUTES LES DIMENSIONS ET LES POIDS SONT APPROXIMATIFS.

OBJETS COMPOSÉS DE MATERIAUX PROVENANT D’ESPÈCES EN VOIE DE DISPARITION ET AUTRES ESPÈCES PROTÉGÉES

Les objets composés entièrement ou en partie (quel que soit le pourcentage) de matériaux provenant d’espèces de la faune et de la flore en voie de disparition et/ou protégées, sont généralement marqués par le symbole ~ dans le catalogue. Ces matériaux sont notamment l’ivoire, l’écaille de tortue, la peau de crocodile, d’autruche, et certaines espèces de corail, ainsi que le bois de rose du Brésil. Les acheteurs sont avisés que de nombreux pays interdisent l’importation de tout bien contenant de tels matériaux ou exigent un permis (i.e., un permis CITES) délivré par les autorités compétentes des pays d’exportation et d’importation du bien. Par conséquent, les acheteurs sont invités à se renseigner auprès des autorités compétentes avant d’enchérir pour tout bien composé entièrement ou en partie de tels matériaux dont ils envisagent l’importation dans un autre pays. Nous vous remercions de bien vouloir noter qu’il est de la responsabilité des acheteurs de déterminer et de satisfaire aux exigences de toutes les lois ou règlements applicables à l’exportation ou l’importation des biens composés de matériaux provenant d’espèces de la faune et de la flore en voie de disparition et/ou protégées. L’impossibilité pour un acheteur d’exporter ou d’importer un tel bien composé des matériaux provenant d’espèces en voie de disparition et/ ou protégées ne serait en aucun cas être retenue comme fondement pour justifier une demande d’annulation ou de la rescision de la vente. Par ailleurs, nous attirons votre attention sur le fait que le marquage des **lots** entièrement ou en partie composés de matériaux provenant d’espèces de la faune et de la flore en voie de disparition et/ou protégées, au moyen notamment de l’utilisation du symbole ~ dans les catalogues, et qui font potentiellement l’objet d’une réglementation spécifique, est effectué à titre purement facultatif et indicatif pour la commodité de nos clients, et qu’en conséquence, **Christie’s** ne pourra en aucun cas être tenue responsable pour toute erreur ou omission quelle qu’elle soit.

Les lots soumis aux règles de la Cites ne peuvent pas être exportés au moyen d’un bordereau de détaxe.

Veillez contacter notre service de transport d’œuvres d’art pour l’exporter.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente » de la page d’accueil.

Les conditions de vente sont indiquées dans la rubrique « Conditions de vente

SALLES DE VENTES INTERNATIONALES, BUREAUX DE REPRÉSENTATION EUROPÉENS, CONSULTANTS ET AUTRES SERVICES DE CHRISTIE’S

**ALLEMAGNE
DÜSSELDORF**
+49 (0)21 14 91 59 352
Arno Verkade

FRANCFORT
+49 170 840 7950
Natalie Radziwill

HAMBOURG
+49 (0)40 27 94 073
Christiane Gräfin
zu Rantzau

MUNICH
+49 (0)89 24 20 96 80
Marie Christine Gräfin Huyn

STUTTGART
+49 (0)71 12 26 96 99
Eva Susanne Schweizer

ARABIE SAOUDITE
+44 (0)7904 250666
Zaid Belbagi (Consultant)

**ARGENTINE
BUENOS AIRES**
+54 11 43 93 42 22
Cristina Carlisle

**AUTRICHE
VIENNE**
+43 (0)1 533 881214
Angela Baillou

**BELGIQUE
BRUXELLES**
+32 (0)2 512 88 30
Astrid Centner-d’Oultremont

**BRÉSIL
SÃO PAULO**
+55 21 3500 8944
Marina Bertoldi

**CANADA
TORONTO**
+1 647 519 0957
Brett Sherlock (Consultant)

**CHILI
SANTIAGO**
+56 2 2 2631642
Denise Ratinoff de Lira

**COLOMBIE
BOGOTA**
+571 635 54 00
Juanita Madrinan
(Consultant)

**CORÉE DU SUD
SÉOUL**
+82 2 720 5266
Jun Lee

**DANEMARK
COPENHAGUE**
+ 45 2612 0092
Rikke Juel Brandt (Consultant)

**ÉMIRATS ARABES UNIS
-DUBAI**
+971 (0)4 425 5647

**ESPAGNE
MADRID**
+34 (0)91 532 6626
María García Yelo

ÉTATS UNIS

CHICAGO
+1 312 787 2765
Catherine Busch

DALLAS
+1 214 599 0735
Caperá Ryan

HOUSTON
+1 713 802 0191
Jessica Phifer

LOS ANGELES
+1 310 385 2600
Sonya Roth

MIAMI
+1 305 445 1487
Jessica Katz

-NEW YORK
+1 212 636 2000

PALM BEACH
+1 561 777 4275
David G. Ober (Consultant)

SAN FRANCISCO
+1 415 982 0982
Ellanor Notides

**FRANCE ET
DÉLÉGÉS RÉGIONAUX
-PARIS**
+33 (0)1 40 76 85 85

**CENTRE, AUVERGNE,
BRETAGNE, PAYS DE
LA LOIRE & NORMANDIE**
+33 (0)6 09 44 90 78
Virginie Greggory

**POITOU-CHARENTE
AQUITAINE**
+33 (0)5 56 81 65 47
Marie-Cécile Moueix

**PROVENCE - ALPES
CÔTE D’AZUR**
+33 (0)6 71 99 97 67
Fabienne Albertini-Cohen

**GRANDE-BRETAGNE
-LONDRES**
+44 (0)20 7839 9060

NORD
+44 (0)20 7104 5702
Thomas Scott

**NORD OUEST
ET PAYS DE GALLE**
+44 (0)20 7752 3033
Jane Blood

SUD
+44 (0)1730 814 300
Mark Wrey

ÉCOSSE
+44 (0)131 225 4756
Bernard Williams
Robert Lagneau
David Bowes-Lyon
(Consultant)

ÎLE DE MAN
+44 (0)20 7389 2032

ÎLES DE LA MANCHE
+44 (0)20 7389 2032

IRLANDE
+353 (0)87 638 0996
Christine Ryall (Consultant)

**INDE
MUMBAI**
+91 (22) 2280 7905
Sonal Singh

**INDONESIA
JAKARTA**
+62 (0)21 7278 6268
Charmie Hamami

**ISRAËL
TEL AVIV**
+972 (0)3 695 0695
Roni Gilat-Baharaff

**ITALIE
-MILAN**
+39 02 303 2831
Cristiano De Lorenzo

ROME
+39 06 686 3333
Marina Cicogna
(Consultant)

ITALIE DU NORD
+39 348 3131 021
Paola Gradi
(Consultant)

TURIN
+39 347 2211 541
Chiara Massimello
(Consultant)

VENISE
+39 041 277 0086
Bianca Arrivabene Valenti
Gonzaga (Consultant)

BOLOGNE
+39 051 265 154
Benedetta Possati Vittori
Venenti (Consultant)

FLORENCE
+39 335 704 8823
Alessandra Niccolini di
Camugliano (Consultant)

**CENTRE &
ITALIE DU SUD**
+39 348 520 2974
Alessandra Allaria
(Consultant)

**JAPON
TOKYO**
+81 (0)3 6267 1766
Katsura Yamaguchi

**MALAISIE
KUALA LUMPUR**
+62 (0)21 7278 6268
Charmie Hamami

**MEXICO
MEXICO CITY**
+52 55 5281 5546
Gabriela Lobo

MONACO
+377 97 97 11 00
Nancy Dotta

**PAYS-BAS
-AMSTERDAM**
+31 (0)20 57 55 255
Arno Verkade

**NORVÈGE
OSLO**
+47 949 89 294
Cornelia Svedman
(Consultant)

**PORTUGAL
LISBONNE**
+351 919 317 233
Mafalda Pereira Coutinho
(Consultant)

QATAR
+974 7731 3615
Farah Rahim Ismail
(Consultant)

**RÉPUBLIQUE POPULAIRE
DE CHINE
PÉKIN**
+86 (0)10 8583 1766
Julia Hu

-HONG KONG
+852 2760 1766

-SHANGHAI
+86 (0)21 6355 1766
Julia Hu

**RUSSIE
MOSCOU**
+7 495 937 6364
Daria Parfenenko

SINGAPOUR
+65 6735 1766
Kim Chuan Mok

**SUÈDE
STOCKHOLM**
+46 (0)73 645 2891
Claire Ahman (Consultant)
+46 (0)70 9369 201
Louise Dyhlén (Consultant)

**SUISSE
-GENÈVE**
+41 (0)22 319 1766
Eveline de Proyart

-ZURICH
+41 (0)44 268 1010
Jutta Nixdorf

**TAIWAN
TAIPEI**
+886 2 2736 3356
Ada Ong

**THAÏLANDE
BANGKOK**
+66 (0) 2 252 3685
Prapavadee Sophonpanich

**TURQUIE
ISTANBUL**
+90 (532) 558 7514
Eda Kehale Argün
(Consultant)

SERVICES LIÉS AUX VENTES

**COLLECTIONS PRIVÉES ET
“COUNTRY HOUSE SALES”**
Tel: +33 (0)1 4076 8598
Email: lgosset@christies.com

INVENTAIRES
Tel: +33 (0)1 4076 8572
Email: vgineste@christies.com

AUTRES SERVICES

**CHRISTIE’S EDUCATION
LONDRES**
Tel: +44 (0)20 7665 4350
Fax: +44 (0)20 7665 4351
Email: london@christies.edu

NEW YORK
Tel: +1 212 355 1501
Fax: +1 212 355 7370
Email: newyork@christies.edu

HONG KONG
Tel: +852 2978 6768
Fax: +852 2525 3856
Email: hongkong@christies.edu

**CHRISTIE’S FINE ART STORAGE
SERVICES
NEW YORK**
+1 212 974 4570
Email: newyork@cfass.com

SINGAPOUR
Tel: +65 6543 5252
Email: singapore@cfass.com

**CHRISTIE’S INTERNATIONAL
REAL ESTATE
NEW YORK**
Tel +1 212 468 7182
Fax +1 212 468 7141
Email: info@christiesrealestate.com

LONDRES
Tel +44 20 7389 2551
Fax +44 20 7389 2168
Email: info@christiesrealestate.com

HONG KONG
Tel +852 2978 6788
Fax +852 2973 0799
Email: info@christiesrealestate.com

Le FESTIN de PIERRE

Bibliothèque du baron Pierre de Crombrughe

Jeudi 23 mars 2023
15h

9, avenue Matignon, 75008 Paris

CODE VENTE : 22143 - PICROL

(Les coordonnées apparaissant sur la preuve d’exportation doivent correspondre aux noms et adresses des professionnels facturés. Les factures ne pourront pas être modifiées après avoir été imprimées.)

LAISSER DES ORDRES D’ACHAT EN LIGNE
SUR CHRISTIES.COM

INCRÉMENTS

Les enchères commencent généralement en dessous de l’estimation basse et augmentent par paliers (incréments) de jusqu’à 10 pour cent. Le commissaire-priseur décidera du moment où les enchères doivent commencer et des incréments. Les ordres d’achat non conformes aux incréments ci-dessous peuvent être abaissés à l’intervalle d’enchères suivant.

de 100 à 2 000 €	par 100 €
de 2 000 à 3 000 €	par 200 €
de 3 000 à 5 000 €	par 200, 500, 800 €
de 5 000 à 10 000 €	par 500 €
de 10 000 à 20 000 €	par 1 000 €
de 20 000 à 30 000 €	par 2 000 €
de 30 000 à 50 000 €	par 2 000, 5 000, 8 000 €
de 50 000 à 100 000 €	par 5 000 €
de 100 000 à 200 000 €	par 10 000 €
au dessus de 200 000 €	à la discrétion du commissaire-priseur habilité.

Le commissaire-priseur est libre de varier les incréments au cours des enchères.

- Je demande à Christie’s d’enchérir sur les lots indiqués jusqu’à l’enchère maximale que j’ai indiquée pour chaque lot.
- En plus du prix d’adjudication (« prix marteau ») l’acheteur accepte de nous payer des frais acheteur de 26 % H.T. (soit 27,43 % T.T.C. pour les livres et 31,20 % T.T.C. pour les autres lots) sur les premiers € 700.000 ; 20 % H.T. (soit 21.10 % T.T.C. pour les livres et 24 % T.T.C. pour les autres lots) au-delà de € 700.001 et jusqu’à € 4.000.000 et 14,5% H.T. (soit 15,2975 % T.T.C. pour les livres et 17,4 % T.T.C. pour les autres lots) sur toute somme au-delà de € 4.000.001. Pour les ventes de vin, les frais à la charge de l’acquéreur s’élèvent à 25 % H.T. (soit 30 % T.T.C.).
- J’accepte d’être lié par les Conditions de vente imprimées dans le catalogue.
- Je comprends que si Christie’s reçoit des ordres d’achat sur un lot pour des montants identiques et que lors de la vente ces montants sont les enchères les plus élevées pour le lot, Christie’s vendra le lot à l’enchérisseur dont elle aura reçu et accepté l’ordre d’achat en premier.
- Les ordres d’achat soumis sur des lots « sans prix de réserve » seront, à défaut d’enchère supérieure, exécutés à environ 50% de l’estimation basse ou au montant de l’enchère si elle est inférieure à 50% de l’estimation basse. Je comprends que le service d’ordres d’achat de Christie’s est un service gratuit fourni aux clients et que, bien que Christie’s fasse preuve de toute la diligence raisonnablement possible, Christie’s déclinera toute responsabilité en cas de problèmes avec ce service ou en cas de pertes ou de dommages découlant de circonvstances hors du contrôle raisonnable de Christie’s.

Résultats des enchères : +33 (0)1 40 76 84 13

FORMULAIRE D’ORDRE D’ACHAT

Christie’s Paris

Les ordres d’achat doivent être reçus au moins 24 heures avant le début de la vente aux enchères.

Christie’s confirmera toutes les enchères reçues par fax par retour de fax. Si vous n’avez pas reçu

de confirmation dans le délai d’un jour ouvré, veuillez contacter le Département des enchères.

Tél. : +33 (0) 1 40 76 84 13 - Email : bidsparis@christies.com

	22143
Numéro de Client (le cas échéant)	Numéro de vente
Nom de facturation (en caractères d’imprimerie)	
Adresse	
	Code postal
Téléphone en journée	Téléphone en soirée
Email	
<input type="checkbox"/> Veuillez cocher si vous ne souhaitez pas recevoir d’informations à propos de nos ventes à venir par e-mail	
J’AI LU ET COMPRIS LE PRESENT FORMULAIRE D’ORDRE D’ACHAT ET LES CONDITIONS DE VENTE – ACCORD DE L’ACHETEUR	
Signature	
<hr/>	

Si vous n’avez jamais participé à des enchères chez Christie’s, veuillez joindre des copies des documents suivants. Personnes physiques : Pièce d’identité avec photo délivrée par un organisme public (permis de conduire, carte nationale d’identité ou passeport) et, si votre adresse actuelle ne figure pas sur votre pièce d’identité, un justificatif de domicile récent, par exemple une facture d’eau ou d’électricité ou un relevé bancaire. Sociétés : Un certificat d’immatriculation. Autres structures commerciales telles que les fiducies, les sociétés off-shore ou les sociétés de personnes : veuillez contacter le Département Conformité au +33 (0)1 40 76 84 13 pour connaître les informations que vous devez fournir. Si vous êtes enregistré pour enchérir pour le compte de quelqu’un qui n’a jamais participé à des enchères chez Christie’s, veuillez joindre les pièces d’identité vous concernant ainsi que celles de la personne pour le compte de qui vous allez prendre part aux enchères, ainsi qu’un pouvoir signé par la personne en question. Les nouveaux clients, les clients qui n’ont pas fait d’achats auprès d’un bureau de Christie’s au cours des deux dernières années et ceux qui souhaitent dépenser plus que les fois précédentes devront fournir une référence bancaire.

VEUILLEZ ÉCRIRE DISTINCTEMENT EN CARACTÈRES D’IMPRIMERIE

Numéro de lot (dans l’ordre)	Enchère maximale EURO (hors frais de vente)	Numéro de lot (dans l’ordre)	Enchère maximale EURO (hors frais de vente)
---------------------------------	--	---------------------------------	--

<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>

Si vous êtes assujetti à la VAT/IVA/TVA/BTW/MWST/MOMS intracommunautaire,

Veuillez indiquer votre numéro :

Renseignements – Merci de bien vouloir appeler la salle de vente ou le bureau de représentation email – info@christies.com

La liste exhaustive de nos bureaux se trouve sur christies.com





GÂTEAU DE MIE DE PAIN
BISCOTINS
MIROTON DE POMMES
MOULES À LA POULETTE
Filets en bigarrure
CAPILOTADE DE POULETS
EPIGRAMME D'AGNEAU
GIGOT À LA BONNE FEMME
EMINCÉ À LA BOURGEOISE
Beignets soufflés en pets de nonne
POULET EN LÉZARD
CUISSÉS DE POULET AU SOLEIL
OEUFS À LA BAGNOLET
ANANAS À LA VILLE DE FRANCFORT
Boeuf roti, sauce pauvre-homme
GAYETTES À LA PROVENÇALE
GLACE AU PUMPERNIKEL
Gras double à la mode de Caen
GRONDINS À L'ÉGYPTIENNE
GROSSSES RÔTIS À LA MIE DE PAIN
POUDING DE BIFTECKS
TERRAPINES FRICASSÉES À LA MARYLAND
ZAMPINO AUX HARICOTS VERTS
Soupe du soldat victorieux
SAUCE À LA PIMBÊCHE
RAGOÛT AU SALPICON
ALOUETTES EN SALMI

FRESSURE DE CHEVREAU
FRICANDEAUX AUX LÉGUMES
Pigeons à la crapaudine
CHAUDELETS
MILLIAS À LA TOURTIÈRE
TOURTE À LA MOËLLE
Prunes gentilles
CHOUMAC
MARMINES
CROÛTE AU POT
GARBURE AUX CHOUX
QUEUES DE BOEUF EN HOCHEPOT
CROUSTADE DE PURÉE DE LAPIN
GRENADINS D'ESTURGEON
AUX PETITS POIS
CROQUIGNOLES AUX AMANDES
GIMBLETTES PRINTANIÈRES
Cotelettes de mouton en robe de chambre
GRAS-DOUBLE À LA BOURGEOISE
CROQUETS GLACÉS AU CITRON
BASTRINGLES À LA ROSE
Glace à la jonquille
SOUFFLÉS À L'ABSINTHE
ZÉPHYRS À L'ÉCORCE D'ORANGE
SUCRE SOUFFLÉ AUX NOISETTES
Patiences à la rose
MOUSSE AU PARFAIT AMOUR





CHRISTIE'S

9 AVENUE MATIGNON 75008 PARIS