

A. BLANCHY



E. LACOMBE

COMMISSAIRES-PRISEURS | BORDEAUX-CHARTRONS



JEUDI 1ER DÉCEMBRE 2022 À 14H

BIBLIOTHÈQUE GASTRONOMIQUE & ŒNOLOGIQUE
Collection Yves Viénot et à divers

Experts : Loup Axmann & Jean-Luc Boisseau

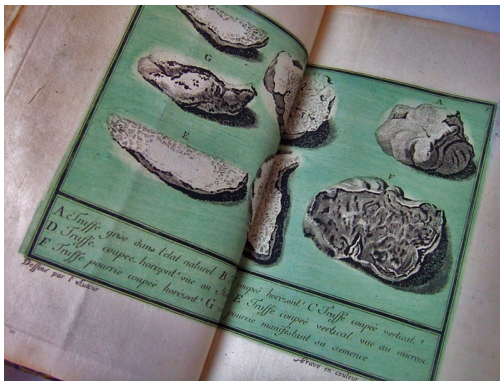
Expositions publiques le mercredi 30 novembre de 14h à 17h30 et le jeudi de 9h à 11h30

DROUOT.com
Live

www.blanchy-lacombe.com

10 INTERENCHERES
LIVE

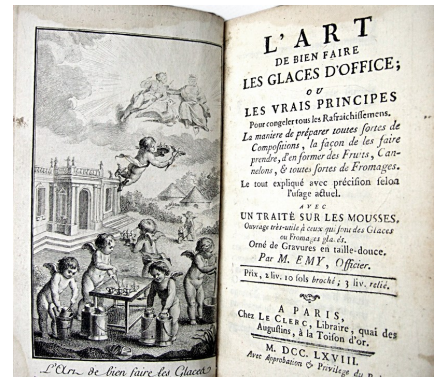
HÔTEL DES VENTES DES CHARTRONS - 136 QUAI DES CHARTRONS - 33300 BORDEAUX
Tél. 05 56 11 11 91 - blanchy.lacombe@etude-chartrons.com - Agrément 2002-351



▲ 198. BORCH (Michel- Jean Comte de). Lettres sur les truffes du Piémont, 1780.



▲ 199. BOSREDON (Alexandre de). Manuel du trufficulteur, 1887.



▲ 179. EMY. L'Art de bien faire les glaces d'office, ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissements, 1768.



▲ 186. ROQUES (Joseph). Histoire des champignons comestibles et vénéneux, 1841.



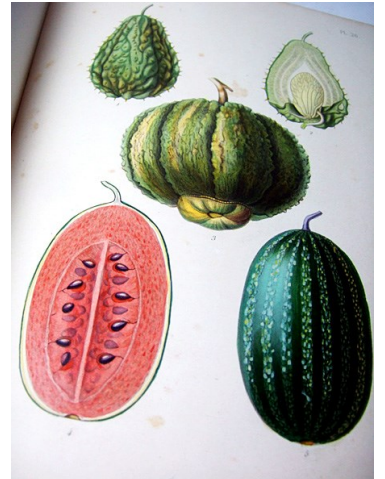
▲ 105. [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre - Balthazar - Laurent)]. Manuel des Amphitryons, 1808.

Livres du XVIIe au XXe siècle sur le thème de la cuisine réunissant beaucoup des grands classiques de la littérature gastronomique, des essais sur les arts de la table, des traités du jardin potager avec l'amusante monographie de Martin sur le melon ou **Jardin potager et jardin fruitier** de Hérincq & Gérard et son bel atlas de

56 planches en couleur (1870) ; un exemplaire de **l'Art de conserver** de Nicolas Appert à l'état de parution (1810) ; une collection importante de guides Michelin ; quantité d'ouvrages sur la truffe vendus en lot ou à l'unité dont les fameuses **Lettres sur les truffes du Piémont** écrites par Mr le Comte de Borch en 1780, ou le **Manuel du trufficulteur** de Bosredon (1887) illustré de 13 belles planches ; des manuels sur l'art de la pâtisserie, de la confiserie, tel ce livre d'Emy, **l'Art de bien faire les glaces d'office (1768)** ou **L'Art du confiseur moderne** (1879) de Barbier-Duval ; mais aussi nombre de petites curiosités, ephemera, chromos, C.P.A., anciennes revues, plaquettes publicitaires, etc.

La seconde partie de la vente est consacrée au vin et à l'œnologie. Elle dispersera une réunion de 84 dessins originaux attribués au peintre Eugène Vergez (1848-1926) qui sont des vues de châteaux viticoles de Gironde et qui ont été exécutés d'après nature pour servir à l'illustration du **Bordeaux et ses vins** d'Édouard Féret. Seront d'ailleurs déclinées toutes les éditions du fameux guide Cocks et Feret, de la rare première de 1850 à la seizième de 2001. Suivront nombre de plaquettes publicitaires ou catalogues des établissements Nicolas. La vente présentera également le peu commun **album de vingt-cinq photographies, Bordeaux et ses vins** de Jean Stoerk, un des premiers ouvrages sur la Gironde illustré de photographies.

En fin de vente, hors catalogue et hors live, seront présentés quelques lots comprenant de nombreux livres de diverses époques et sur divers sujets..



▲ 115. [Jardin]. HERINCQ (F.). & GERARD (Fr.). Horticulture. Jardin potager et jardin fruitier, 1870.



▲ 179. RENAUDET (Benjamin). 60 recettes pour préparer le lapin domestique et le lapin de Garenne à la cuisine bourgeoise, 1879.



▲ 10. BARBIER-DUVAL (Jean-Nicolas). L'Art du confiseur moderne, 1879.

▲ 142. MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur de melons, 1827.



▲ 96. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine, 1867.

HÔTEL DES VENTES DES CHARTRONS

Alexeï BLANCHY & Éric LACOMBE

COMMISSAIRES PRISEURS ASSOCIÉS

N° agrément : 2002-351

Bibliothèque Yves Viénot

et à divers

Gastronomie & Œnophilie

Jeudi 1^{er} décembre 2022 à 14H

EXPOSITION

mercredi 30 novembre de 14h00 à 17h30

jeudi 1^{er} décembre de 9h00 à 11h30

DROUOT.com
Live

 **INTERENCHERES**
LIVE

EXPERTS

Mme Loup AXMANN & M. Jean-Luc BOISSEAU

expert agréé par la Cour d'appel de Bordeaux

membre de la Compagnie des experts de justice de Bordeaux

Tél : 06 52 02 70 05 – courriel : experts@antiquebook.info

HÔTEL DES VENTES DES CHARTRONS

136 quai des Chartrons - 33300 Bordeaux

Tél : 05.56.11.11.91 – courriel : blanchy.lacombe@etude-chartrons.com

VENTE EN LIVE interencheres.com/33009

DIVISION DU CATALOGUE

Gastronomie : du n° 1 au n° 208

Cœnologie : du n° 209 au n° 335

Livres en lots : du n° 336 au n° 349

CONDITIONS DE LA VENTE

1 FRAIS en sus des enchères (sous réserve d'annonce spécifique) : 24 % TTC (+3 % pour les acheteurs en live).

La vente sera faite au comptant et conduite en euros.

2 Le PAIEMENT se fait expressément au comptant.

3 Le REGLEMENT devra être effectué par chèque certifié, soit par chèque bancaire, soit par carte bleue, soit par virement accompagné de deux pièces d'identité. Maximum 1 000 € pour les particuliers et les professionnels, pour l'ensemble des achats. Pour les acheteurs étrangers non commerçants, le plafond est de 15 000 € sur présentation d'un passeport valide. Règlement par chèque bancaire UE ou étranger : commission bancaire en sus : 20,31 € TTC.

4 L'ENLEVEMENT est immédiat, sauf arrangement particulier avec l'étude. La responsabilité de l'acquéreur est entière et immédiate dès l'adjudication.

Il pourra toutefois être sursis à l'enlèvement pour des raisons techniques, et dans les délais normaux requis pour l'enlèvement, les biens restant sous la responsabilité de l'acquéreur. La responsabilité du commissaire-priseur ne pourra en aucun cas être retenue, ni pour quelque raison que ce soit après l'adjudication. L'acquéreur est le seul responsable des dommages qu'il causerait à autrui ou au bien d'autrui, et s'engage à les réparer. En outre, la société de vente et le Commissaire-Priseur se réservent le droit de différer l'enlèvement jusqu'à encaissement complet du règlement.

5 ORDRES D'ACHAT : Le commissaire-priseur exécutera les ordres qui lui seront adressés en se réservant toutefois la faculté de diviser ou réunir les lots. L'acheteur devra indiquer le prix qu'il est disposé à payer hors frais légaux. La vente sera faite au comptant au plus fort et dernier enchérisseur.

Tous les ordres d'achat devront être confirmés par écrit, signés et accompagnés de 2 pièces d'identité et d'un R.I.B. qui devra leur parvenir au moins 48h00 avant le début de la vente.

Les ordres d'achat demandant un téléphone au cours de la vente ne seront acceptés que pour une valeur d'estimation égale ou supérieure à 300 €. Seules seront prises en compte les demandes d'appel téléphonique accompagnées d'un ordre ferme d'un montant égal à l'estimation basse

communiquée par la Société de Vente et à la discrétion du Commissaire-Priseur.

6 CONFORMITÉ Les livres sont conformes à la description du catalogue. Ils devront être collationnés dès la fin des enchères. Aucune réclamation ne sera admise après leur sortie de la Salle.

BIBLIOTHEQUE GASTRONOMIQUE YVES VIENOT

En fin de scolarité, Yves Viénot qui souhaitait devenir cuisinier, fit son apprentissage à l'Hôtel Meurice à Paris puis travailla dans plusieurs restaurants parisiens. En 1971, il est nommé directeur d'hôtel de la chaîne « Les Relais Aériens » en Afrique, puis de la chaîne Frantel en France. Dans les années 1980, il entre au Comité départemental du tourisme de la Gironde pour promouvoir le département à l'international, ce qui sera l'occasion de nombreuses missions à l'étranger. En 1986 il créa Espaçotel une chaîne de résidences hôtelières, qu'il dirigea jusqu'en 2002 avant de céder l'entreprise et prendre sa retraite.

Tout au long de sa vie, Yves Viénot a été un infatigable collectionneur, fréquentant avec assiduité les libraires, les salons du livres et les ventes publiques. Sa bibliothèque culinaire rassemble aujourd'hui près de 1600 livres. Car même si sa vie professionnelle l'a conduit sur une voie parallèle à sa première aspiration, Yves Viénot a toujours été un passionné de cuisine qui passait lui-même régulièrement derrière les fourneaux pour élaborer ses recettes.



Photo : Yves Viénot (à droite) en 1975, en compagnie de Paul Bocuse (au centre) dans les cuisines du restaurant de l'Hôtel Frantel (aujourd'hui Hôtel Mercure à Mériadeck) dont Yves Viénot était le Directeur. Paul Bocuse y avait servi le menu VGE (Valéry Giscard d'Estaing), menu proposé auparavant à l'Elysée, qu'une quarantaine de journalistes et notables bordelais savoura à cette occasion. A l'époque le restaurant avait une étoile au Guide Michelin et les cuisines étaient tenues par le chef Roger Jaloux élève de Paul Bocuse.

Gastronomie

Les illustrateurs sont Siméon, Hermann-Paul, Lobel-Riche, Thomas, Lelée, etc. Il contient des articles en rapport avec la gastronomie : recettes, promenades gastronomiques etc.

100/150

1. ALBERT (B.). L'art du Cuisinier Parisien ou Manuel complet d'économie domestique, contenant la cuisine, la charcuterie, la grosse pâtisserie et la pâtisserie fine, l'office dans toutes ses branches, la cuisine des malades, etc. Les procédés les plus sûrs pour la conservation des viandes, des fruits, des légumes, des œufs ; la conduite de la cave. Paris, E. Babeuf, 1822. In-8, frontispice, viii, 578 p., reliure moderne demi-basane rouge à coins, dos à nerfs titré.

Deuxième édition peu courante. Complet des 4 planches : 1 joli frontispice "Intérieur d'une cuisine bien ordonnée" et 3 pl. représentant divers ustensiles de cuisine et outils de cuisson, etc. Albert fut chef de cuisine du Cardinal Fesch. Rousseurs. (Vicaire, 9 ; Bitting . 5)

On joint : **ARAGO (Jacques). Comme on dîne à Paris.** Paris, Berquet et Pétiot, 1842. In-16, xviii, 291 p. Rel. postérieure demi-vélin. Vignette sur le titre. Édition originale.

Ce petit volume contient d'amusantes anecdotes sur les restaurants parisiens et sur la manière dont on s'y nourrit, depuis le dîner à 4 sous, le dîner à la "seringue", jusqu'aux soupers les plus fins des cafés anglais, Foy et de la Maison dorée.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n°19 du catalogue de la vente du 24 avril 2006. (Vicaire, 36 ; Oberlé, Fastes, 399)

100/150

2. ALI-BAB (Henri Babinski, pseud.). Gastronomie pratique, études culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands. Paris, E. Flammarion, s.d. (1923). Fort et gd in-8, 1107 p., demi-chagrin écrasé brun, dos à nerfs orné, tranche supérieure teintée, couv. or. cons. (P. Burkhabt).

Troisième édition entièrement refondue et imprimée sur vergé. Outre les recettes nouvelles, on y trouve une étude sur les champignons comestibles de France. "Les plats de Monsieur Babinski sont loin d'être à la portée de tout le monde comme il le prétend dans la préface. Il faut être riche pour en acheter les ingrédients et savant pour les réaliser" prévient Oberlé. Étiquette collée sur le plat sup., autres défauts mineurs. (Oberlé, Fastes, 274).

90/120

3. [ALLETZ (Pons-Augustin)]. L'Albert moderne, ou nouveaux secrets éprouvés et licites, recueillis d'après les découvertes les plus récentes. Liège (Paris), J. Bassompierre & J. Vanden Berghen, 1770. In-12, xvi, 288 p., [1] f., basane fauve granitée, dos à nerfs orné.

Cette version modernisée des *Secrets du petit Albert* contient de nombreuses recettes : la manière de faire des confitures de carotte, la crème au chocolat, la gelée de viande ou encore comment faire cuire les légumes sans eau ou une volaille sans broche et sans feu.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n° 5 du catalogue de la vente du 24 avril 2006. Quelques rousseurs. (Oberlé, 123 ; Vicaire, 9).

80/100

4. Almanach des gourmands. Paris, Libr. Nilsson, 1904. In-4, 226 p. Reliure moderne demi-maroquin noir à coins, dos à nerfs titré, tête mordorée, couv. illustrée et dos cons.

Bel ouvrage fondé par Grimod de la Reynière en 1803 et continué sous la direction de F.-G. Dumas. Essais gastronomiques rédigés par Octave Uzanne, Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Charles Lallemand, Prosper Montagné, Chatillon-Plessis, etc. Menus proposés par Montagné, Escoffier et Gilbert.

On joint : **Agenda PLM [Chemins de Fer Paris-Lyon-Méditerranée].** Paris, Administration et rédaction de P.L.M., 1924 & 1927. 2 vol. in-4, nombr. ill. in- et h. t. en noir et coul., demi-toile verte et grise, plats cartonnés entièrement illustrés dans l'esprit art déco. Les gardes sont également illustrées d'un décor différent pour chaque album.

5. AMERO (Justin). Les Classiques de la Table. Paris, Firmin Didot, 1855. Nouvelle édition. 2 volumes in-12, xv, [1] f., 554 p. et 529 p., 8 pages du catalogue de la librairie Didot. 7 planches de portraits. Reliure moderne à la bradel signée, recouverte de papier à la cuve, pièces de titre de maroquin noir, couv. cons. (Ramage, Nice).

Cette compilation de textes des plus grands auteurs a paru pour la première fois en 1843. Cette nouvelle édition est fort augmentée. Elle offre en supplément un dictionnaire des origines des produits des deux règnes, un dictionnaire hygiénique des aliments, une histoire de l'art culinaire et des repas chez les peuples anciens et modernes, un précis des plus célèbres praticiens et des gourmands, des anecdotes, des chansons de table et une bibliographie depuis le XVe jusqu'à nos jours (sommaire : 3 pages). Quelques rousseurs mais bon exemplaire non rogné.

On joint : **GRAND- CARTERET (John). XIXe siècle (en France). Classes, mœurs, usages.** Paris, Firmin-Didot, 1893. In-4, 774 p. illustrées de gravures, planches en couleur, reliure éditeur demi-chagrin rouge, dos à faux-nerfs très orné de dorures. Toutes tranches dorées.

Première édition. Le douzième chapitre est consacré à la table et la cuisine, aux gastronomes célèbres, aux restaurants, cafés et brasseries célèbres.

100/150

6. [Anonyme]. L'Art du limonadier extrait des meilleurs auteurs qui ont traité de la distillation et principalement de Dubuisson. Paris, Galland, An XII (1804). In-8, 294 p., bradel demi-vélin, p.d.t. au dos (rel. post.).

Nouvelle édition de cet ouvrage compilatoire paru l'année précédente à Paris chez Delaplace, Goujon et Rougeron. C'est avant tout un recueil de recettes pour préparer le café, le chocolat, les fromages glacés, les crèmes, les pastilles, les sorbets, l'absinthe, etc. Ex-libris sur la page de faux-titre à la date de 1843 d'un dénommé A. Bellit de Quimper qui certifie que "Book is good for Brandt" et autres assertions en anglais peu compréhensibles.

Provenance : de la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André, vendu sous le n°26 au catalogue de la vente du 24 avril 2006.

Rares rousseurs, petite morsure de ver marginale sur les cinq derniers feuillets de la table. (Vicaire, 48 pour une édition postérieure).

150/200

7. [Anonyme]. Dictionnaire instructif pour apprendre facilement tout ce qui se pratique dans la science de l'office. Paris, Servière, An XI (1803). In-8, viii, 303 p., reliure toile grise (rel. XIXe post.).

Édition originale d'un ouvrage rare qui est absent de la grande majorité des bibliographies. L'auteur a tenté la réunion de tous les termes, usages et techniques essentielles de l'office. Il s'adresse en premiers lieu aux jeunes gens qui veulent développer l'art culinaire et part du principe que savoir nommer les choses, c'est connaître leur existence et donc rapidement progresser dans l'apprentissage de l'art. Si l'auteur s'inspire de la littérature culinaire de son époque, force est de reconnaître qu'il a su exposer et clarifier chaque notion ou geste comme peu. Quelques rousseurs.

Provenance : une étiquette manuscrite au revers du dernier plat indique que l'ouvrage fut relié par Tielemans en novembre 1872. On retrouve cet exemplaire au catalogue de la vente Pierre Lacam (2012, Oberlé) sous le numéro 57.

800/900

8. [Annuaire]. Annuaire 1894 de la société de protection mutuelle des voyageurs de commerce. Paris, au Siège social de la société, 1894. In-12, 183 p., maroquin vert, dos à nerfs orné, titre doré dans un encadrement à triple filets sur le plat sup., filet doré sur les coupes, encadrement à dentelle dorée intérieure, gardes de satin bleu, tranches dorées, ex-dono de la

maison Pernod à M. M. Veil-Picard & Cie frappé en lettres dorées sur la garde de satin.

Luxueuse reliure pour cet annuaire imprimé sur vergé. L'annuaire contient la liste complète des membres et diverses informations, dont la liste des hôtels et cafés sur tout le territoire national dirigés par les membres, ici nommés. Quelques feuillets sombres, dos insolé, autres défauts mineurs.

90/120

9. APPERT (Nicolas). L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales. *Paris, Patris, 1810.* In-8, xxxii, 116 p. Une planche dépliant gravée par N. L. Rousseau. Broché, non rogné, couverture d'attente bleue. Tel que paru. Chemise cartonnée à dos de maroquin noir, orné de filets dorés, titré et daté, superlibris (J.-P. Paul). Étui bordé. Une petite étiquette sur l'étui.

Édition originale rare, Gérard Oberlé mentionne qu'un exemplaire à l'état de parution : c'est introuvable. Les exigences militaires de Napoléon et l'essor de la marine ont poussé l'administration à proposer un prix à celui qui mettrait au point un procédé de conservation, dont la divulgation serait obligatoire. Appert (1749-1841) remporta le prix et, dès 1810, publia son ouvrage. Avec ce précieux ouvrage, Appert fut placé de son vivant au rang des bienfaiteurs de l'humanité. Néanmoins, n'ayant pas récolté les fruits de son procédé, l'appertisation, il mourut pauvre et presque oublié. (Oberlé, *Fastes*, 184 ; Vicaire, 34 ; Bitting, 13)

600/900

10. BARBIER-DUVAL (Jean-Nicolas). L'Art du confiseur moderne, contenant les procédés les plus nouveaux et les meilleurs à l'usage des confiseurs et des ménagères. *Paris, Audot, 1879.* Fort in-12, vii, 828 p., [2] f. (errata, cat.), veau vert, dos à nerfs orné, couv. or. cons. (reliure moderne).

Édition originale illustrée de 100 gravures dans le texte. L'auteur était un célèbre confiseur de Nancy et il livre ici, non seulement l'origine de la célèbre bergamote de Nancy, mais aussi un grand nombre de recettes, de nombreuses anecdotes glanées au cours de 50 années de métier, les patronymes de plusieurs inventeurs de bonbons, etc. Un livre précieux à plusieurs titres. Légères traces sur le cuir, de petites déchirures sans gravité, quelques rousseurs et autres défauts mineurs. (Vicaire 65, Bitting, 27).

400/500

11. BEAUDET (Félix). Les dîners de M. Laguipière et mes déjeuners du lundi, précédés de notices sur la manière de soigner les vins, leur mise en bouteilles et la façon de les servir, sur l'organisation d'une table et la direction à donner à un dîner. *Troyes, L. Lacroix, 1883.* in-8, 295 p., [1] f. (table), reliure en cartonnage marbré, couv. or. cons.

Édition originale. L'ouvrage s'ouvre sur le récit autobiographique et plein de candeur de l'auteur, d'origine très modeste et qui, à force de persévérance, parvint à la renommée en tenant le buffet de la gare de Troyes. Ce volume réunit les menus qu'il avait publiés dans le journal *L'Aube* pendant l'année 1872 et qu'il avait signés Laguipière, pseudonyme emprunté au chef de cuisine de Napoléon mort durant la retraite de Russie. Quelques rousseurs, les couvertures abîmées ont été restaurées pour la reliure.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n° 49 du catalogue de la vente du 24 avril 2006. (Vicaire, 76).

150/200

12. [Bibliographie]. Ensemble de 3 catalogues brochés de vente publique :

- **Collection Jean-Paul Lacombe, bibliothèque gastronomique.** *Paris, anaf, 2004.* 989 lots décrits.
- **Bibliothèque gastronomique du Comte Emmanuel d'André.** *Paris, Pierre Bergé, 2006.* 586 lots décrits. Yves Viénot y a reporté les adjudications et a surligné plusieurs ouvrages.

- **Bibliothèque de Pierre Lacam, pâtissier et écrivain français.** *Paris, AuctionArt, 2012.* 199 lots décrits.

60/90

13. [Bibliographie]. MAGGS BROS. Food and drink through the ages. *Londres, Maggs Bros, 1937.* In-8, vii, 191 p., [13] p., demi-chag. rouge, dos à nerfs et titre doré.

Bon complément bibliographique avec 767 ouvrages décrits. Provenance : le chef Pierre Orsi du restaurant de la place Kléber à Lyon, attestée par son ex-libris collé au revers de la première garde.

On joint : **VICAIRE (Georges). Bibliographie gastronomique.** *Genève (Paris), Slatkine reprints, 1993.* In-8, xviii, 483 p., [1] f. (errata), cartonnage skyvertex, titre doré au dos et sur le plat supérieur.

Fac-similé de l'ouvrage de référence par excellence.

60/90

14. [Bibliographie]. OBERLÉ (Gérard). Ensemble des deux catalogues indispensables constitués par Gérard Oberlé :

- **Les Fastes de Bacchus et de Comus ou histoire du boire et du manger en Europe, de l'antiquité à nos jours, à travers les livres.** *Paris, Belfond, 1989.* Relié toile éditeur et jaquette illustrée.
- **Une bibliothèque bachique, collection Kilian Fritsch.** *Paris, Loudmer, 1993.* Relié toile éditeur et jaquette illustrée. Légères traces sur la jaquette.

60/90

15. [Bibliographie]. VICAIRE (Georges). Bibliographie gastronomique. *Londres, D. Verschoyle, 1954.* In-8, [3] f., xviii, 971 p., [1] f. (errata), toile éditeur.

Rédition en fac-similé de l'originale de 1890 préfacée par Paul Ginisty et augmentée pour l'occasion d'une introduction par André L. Simon. Quelques annotations marginales et autres défauts mineurs

50/80

16. [Bibliothèque bleue]. Le magnifique et superluculent festin fait à messieurs, messeigneurs les vénérables savetiers, carreleurs et réparateurs de la chaussure humaine, par le sieur Maximilien Belle-Alesne, nouveau reçu et agrégé au corps de l'Etat ; avec la liste de tous les régals, services de table, mets, desserts et préparatifs du festin, et la réjouissance, les danses et autres divertissements de l'illustre compagnie. *Troyes, s. é., (Garnier), 1731.* In-8, 15 p., cart. moderne de papier bleu.

Il s'agit de l'annonce d'un repas gargantuesque de 30 plats offert en signe de gratitude par un compagnon savetier, nouvellement reçu, aux vénérables savetiers qui l'ont fait entrer dans le corps, sans même lui avoir fait faire un chef-d'œuvre.

Voici quelques-uns de ces mets chimériques : Soixante-quinze assiettes de langues de mouches fumées et lardées de loups marins. Trente langues d'aspics, lardées de corne de cerf, couvertes de rouelles de même. Dix-huit bisques d'oreilles de canards sauvages, avec des andouilles farcies de crottes de brebis. Six douzaines de cuisses de licorne, au chaud lard. Vingt douzaines de corbeilles de pommes d'Adam, qui prennent au gosier quand on s'étrangle... Vraisemblablement la première édition, citée par Vicaire sans qu'il l'ait vue. Cet opuscule fait partie d'une trilogie de récits se faisant suite mais parus séparément. Notre ouvrage fait suite à l'arrivée du brave *Toulousain* et précède *La harangue*. "Il est à parier qu'ils sont presque inconnus à la génération actuelle, et que, sauf de rares amateurs, personne n'en a jamais vu, ni possédé un seul exemplaire", nous dit Nisard. (Nisard, I, 259-290 ; Morin, *Cat. Bibl. bl. de Troyes*, 705)

150/200

17. BLANDIN (Charles). Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs, assaisonnées d'humour et de commentaires.

Dijon, L. Damidot, s.d. (1922). 2 tomes in-8 en un vol., xxviii, 235 p. ; 83 p., [3] f., demi-chagrin brun, dos à nerfs et titre doré, couv. or. cons.

Exemplaire de l'édition populaire illustrée. Le premier tome est consacré à la cuisine et aux recettes, le second à la chasse. Coins émoussés, papier un peu sombre. (Thiébaud, 97 ; Bitting, 43)

80/100

18. [Boulangerie]. Ensemble de 3 ouvrages.

- DUBOIS (Urbain). **Boulangerie d'aujourd'hui. Recettes pratiques, conduite du travail, outillage et procédés les plus modernes de boulangerie française et étrangère et de pâtisserie boulangère.** Paris, Flammarion, s.d. (1933). Un volume, in-8, de [4] f., 338 p., cartonnage éditeur bordeaux. Titre doré, décor estampé à froid sur les plats.

- ARPIN (Marcel). **Farines, féculés et amidons, pain, pâtes alimentaires, pâtisseries.** Paris & Liège, Libr. Béranger, 1913. In-12, pages vertes 1 à 24 (pub.), xiii, 190 p., 8 planches in fine, pages vertes 25 à 36 (pub.).

- **Le pain, ses bienfaits, son histoire, sa technique, ses applications.** Bruxelles, Commission nationale d'expansion économique, s.d. (entre les deux guerres). Broché 79 p. Petits accrocs en couverture. Les quatorze dernières pages sont des recettes dans lesquelles le pain joue un rôle majeur.

100/150

19. BRECHEMIN (Louis). **La Basse-Cour Productive.** Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, s. d. (1931). 2 volumes in-8, 339 p., [2] f. (cat.) ; 195 p., [1] p., brochés, couvertures illustrées.

3ème édition sur l'élevage lucratif des pigeons, pintades, dindons, canards, oies et lapins, plein de savoir-faire aujourd'hui oublié et illustré de 117 gravures et photogravures. Quelques défauts mineurs.

40/60

20. BREMOND (Félix). **Dictionnaire de la table, encyclopédie alimentaire, hygiénique et médicale.** Marseille, P. Ruat (Paris, O. Doin), s.d. (1900). Grand in-8, 483 p., [2] f., demi-basane bleue à dos lisse orné.

Curieux ouvrage surtitré *Bromatologie pittoresque illustrée* et effectivement illustré de nombreuses gravures dans le texte. Reliure légèrement frottée, étiquette adhésive collée sur la plat supérieur, deux charnières brisées fragilisant le plat supérieur.

100/150

21. BRETEUIL (Jules). **Le Cuisinier européen, ouvrage contenant les meilleures recettes des cuisines françaises et étrangères pour la préparation des potages, sauces, ragoûts, entrées, rôtis, fritures, entremets, dessert et pâtisseries complété par un appendice.** Paris, Garnier, s.d. (vers 1853). Fort in-12, viii, 748 p., cartonnage en percaline rouge de l'éditeur, illustré d'une plaque d'après le frontispice, dos muet.

2ème édition (déterminée par le fait qu'à partir de 1866, la troisième édition passe à 784 pages), illustrée d'un frontispice et de 175 gravures dans le texte. Dos refait, renforts sur les gardes, des rousseurs, autres défauts mineurs. (Vicaire, 114 ; Bitting, 58).

90/120

22. [Brevet Empire d'aubergiste]. **Brevet du second Empire à entête de l'aigle impérial et timbre humide de la préfecture de la Charente-Inférieure.** La Rochelle, 1861. 31 x 21 cm.

Par ce brevet officiel de l'Empire, un dénommé Charles Caillaud est autorisé à ouvrir une auberge à Écurat près de Saintes.

40/60

23. BRIFFAULT (Eugène) & BERTALL. **Paris à table.** Paris, J. Hetzel, 1846. In-8, iv, 184 p., demi-chagrin rouge, dos lisse orné.

Édition originale de ce récit humoristique de la gastronomie depuis Charlemagne jusqu'au milieu du XIXe siècle, illustrée d'un frontispice et de nombreuses gravures dans le texte par Bertall. Le frontispice a été relié en faux-titre et la table a été reliée au début. Des passages soulignés à l'encre et un objet, autrefois coincé au cœur de l'ouvrage, a créé deux petites perforations sur plusieurs feuillets. (Vicaire, 115 ; Lacombe, 549).

80/100

24. BRIFFAULT (Eugène) & BERTALL. **Paris à table.** Paris, J. Hetzel, 1846. In-8, iv, 184 p., demi-veau violine de l'époque, dos orné et titré. Toutes tranches marbrées.

Édition originale de ce récit humoristique de la gastronomie depuis Charlemagne jusqu'au milieu du XIXe siècle, illustrée d'un frontispice et de nombreuses gravures dans le texte par Bertall. Superbe exemplaire, quasiment sans rousseurs. Dos très légèrement insolé. (Vicaire, 115 ; Lacombe, 549).

On joint : ROBERT (Robert). **Le guide du gourmand à Paris.** Paris, Grasset, 1922. Broché de 144 pages illustrées.

Restaurants de Paris classés par qualité et par quartier. Un chapitre est consacré aux quartiers excentriques. Un autre s'intitule : Où dîner quand vient la belle saison. Extrêmement snob.

100/120

25. [BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme)]. **Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante.** Paris, A Sauterlet & Cie, 1826. 1 volume sur 2, le tome second seulement, in-8, demi-maroquin vert moderne, dos à nerfs titré.

L'ouvrage est incomplet de son premier volume mais il est en édition originale. Cette édition est rare et recherchée car imprimée à compte d'auteur, à 500 exemplaires seulement. Sans aucune rousseur. Mouillure très claire en bordure supérieure de l'ouvrage.

On joint : [BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme)]. **Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante.** Paris, Charpentier, 1853. Reliure moderne en demi-basane à coins cucurma. Couvertures conservées (couv. de relais à la date de 1857).

(Vicaire, 116 ; Carteret, I, 146 ; Oberlé, *Fastes*, 144)

100/150

26. [BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme)]. **La Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante.** Paris, Charpentier, 1838. In-12, viii, 492 p., demi-chagrin brun, dos à nerfs orné, couv. or. ill. cons. (reliure moderne).

Première édition dans ce format et en un seul volume d'après Vicaire. Exemplaire relié avec toutes ses marges, seule la tête est rognée. Première couverture conservée en partie détachée, petites restaurations, rousseurs nombreuses et constantes. (Vicaire, 117)

90/120

27. [BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme)]. **Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante.** Paris, A. Pigoreau, 1848. Deux parties en 1 vol. in-16, xi, 176 p., 185 p., 14 pl., demi-toile verte, titre doré au dos.

Contrairement à l'édition de Gonet, la même année, cette édition illustrée n'annonce pas que le frontispice et les 13 compositions amusantes sont de Bertall. L'introduction est d'Eugène Barest. Des rousseurs et des défauts mineurs. (Vicaire, 118).

80/120

28. BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). **Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante.** Paris, Passard, 1852. In-32, [4] f., 632 p. Demi-basane vert sapin de

l'époque, dos lisse titré petite encyclopédie récréative, (qui reprend l'intitulé de la page de faux-titre et le nom de la collection dans laquelle est publié cet ouvrage), filets et fleurons dorés.

30/50

29. BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme). Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Paris, Jouaust, 1879. 2 vol. in-12. Reliure du XXe en demi-marroquin chocolat à coins. Dos lisse très orné de dorures dans l'esprit romantique.

Préface par Charles Monselet et eaux-fortes de Lalauze.

On joint : **GOUBERT (Elie). Des agents perturbateurs du développement de la jeunesse.** Paris, O. Doin, 1878. In-12, 143 p. Rel. demi-toile brique.

Édition originale. Rare ouvrage traitant des conséquences sur la jeunesse de l'abus de tabac, de l'onanisme et de l'alcoolisme.

50/80

30. BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme) & FORDAN (Daniel Fort, pseud. ill.). Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens. Paris, Nouvelle Librairie de France, 2001. 2 volumes in-4. Le premier de 328 p., [2] f., rel. de l'éditeur en veau cucurma, dos à faux-nerfs, titre doré, grande composition personnalisée dorée et mosaïquée sur le premier plat, tête dorée. Le second est une chemise à dos lisse en cuir contenant les suites. Les deux volumes se glissent dans des étuis bordés.

Illustré en couleurs d'après 75 aquarelles de Fordan. Tirage numéroté limité à 2150 exemplaires mis dans le commerce. L'un des 600 comportant 3 états des suites des hors-textes en couleur et 1 suite des illustrations en couleur in-texte.

On joint : **SAINT-GEORGES (André). Éloge de la table.** Paris, Editions de la Couronne, 1947. Grand in-4 en feuillets. 207 pages. Planches h-t., et illustrations en noir et en couleurs dans le texte d'Hervé Baillet. Couverture imprimée, rempliée, sous chemise et étui de l'éditeur.

Préface de Curnonsky. Édition originale. Tirage limité à 500 exemplaires numérotés. Un des 400 sur pur chiffon, non justifié mais signature de l'illustrateur à la page de justification. Couverture et étui un peu brunis, petite fente à l'étui.

120/150

31. [BRUZEN DE LA MARTINIÈRE (Antoine Auguste)]. L'art de conserver sa santé, composé par l'École de Salerne. Paris, P.-A. Le Prieur, 1749. In-12, xxxvii, 77 p., [9] p., basane fauve marbrée, dos à nerfs orné.

Édition avec les sentences latines et la version française en dessous. Les recommandations valent pour faire du bon pain comme pour consommer de l'absinthe. Manque un coin sur la première garde, ex-libris au noir sur la page de titre, les autres défauts sont mineurs. (Vicaire, 45 pour d'autres éditions ; Oberlé, *Fastes*, 329 pour celle-ci).

100/150

32. BURNET. Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère à l'usage des maîtres et maîtresses de maison, fermiers, maîtres-d'hôtel, chefs de cuisine, chefs d'office, restaurateurs, pâtisseries, marchands de comestibles, confiseurs, distillateurs, etc. Paris, La Librairie usuelle, 1836. In-8, iii, 788 p., 11 pl., demi-vélin, p.d.t. au dos (Chaudesaygues).

Édition originale et unique de ce dictionnaire illustré de quelques gravures dans le texte et de 11 planches hors-texte. L'explication des termes

techniques se mêlent aux recettes et à la description des aliments. Lorsque le mariage de la nièce de l'ex-officier de bouche Burnet avait été annoncé dans le *Constitutionnel* en 1837, ce fut l'occasion pour *La Presse* de dévoiler la supercherie : le cuisinier Burnet avait été inventé de toute pièce par l'éditeur à l'occasion de la publication de cet ouvrage.

Provenance : Jean Marchadier d'Estray (1878-1940), écrivain et éditeur mort pour la France, attestée par son ex-libris typographique collé au revers du plat.

Reliure frottée, des défauts mineurs. (Vicaire, 132 qui ne signale que 8 planches ; Bitting, 69 ; Simon, 270).

90/120

33. CARÊME (Antonin). L'Art de la cuisine française au XIXe siècle, traité élémentaire et pratique. Paris, au dépôt de la Librairie, 1854. In-8, cxxvii, 313 p. ; xxxi, 342 p., 9 pl., demi-basane fauve marbrée, dos à nerfs (rel. post.).

Deux premiers volumes illustrés de deux titres frontispices gravés, de 9 planches repliées et de vignettes dans le texte. Étiquette collée sur les plats, quelques rousseurs, page de titre des deux tomes sombres avec une auréole, sans le portrait au tome premier, rousseurs, étiquette collée sur le cuir, et autres défauts mineurs. (Vicaire, 146)

100/150

34. CARÊME (Antonin). Le Maître d'hôtel français, ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons. Paris, F. Didot, 1823. 2 volumes in-8, [3] f., iv, 348 p. ; 282 p., [1] p. (errata), demi-basane brune à dos lisse orné.

Signature autographe de Carême au verso du premier faux titre. L'édition originale est de l'année précédente ; celle-ci n'est pas très connue (Nourry la cite pourtant comme étant l'originale d'après Bitting). Exemplaire illustré de 2 titres gravés, de 8 grandes planches gravées repliées et de 25 tableaux repliés.

La planche des costumes que l'on trouve dans l'édition de 1822 est remplacée ici par le titre gravé du pâtissier royal (1815). Reliures lég. frottées, départs de mors fendillés, un coin enfoncé, rousseurs éparées mais constantes, déchirure sur la grande planche repliée p. 96 sans manque, autres défauts mineurs. (Vicaire, 145 ; Oberlé, *Fastes*, 59 ; Bitting, 75).

250/300

35. [Cartes postales anciennes]. Un album contenant environ 140 CPA.

Toutes les cartes ont un rapport avec la cuisine, la restauration ou les victuailles. Quelques cartes sont illustrées par Benjamin Rabier, Germaine Bouret, Poulbot ou Béatrice Mallet.

On joint :

- Une pochette contenant une soixantaine de cartes postales modernes de grand format éditées à Paris par Cartexpo, reprenant des publicités anciennes pour des aliments ou des boissons, telles que Kina vin blanc de la Gironde, Absinthe Pernod, Absinthe Robette, Absinthe Blanqui, bières de Chartres, Patis Olive, lait pur de la Vingeanne, le thon Amieux-frères, etc.

- Une ancienne boîte à sucre en fer blanc illustré contenant 163 cartes postales semi-modernes de recettes de cuisine d'Emilie Bernard.

80/120

36. [Caveau moderne]. Le caveau moderne ou Le Rocher de Cancale, chansonnier de table. Paris, au Bureau du Journal de l'épicurien français, chez Capelle et Renand, 1807 - 1815. 6 volumes in-16, (de 1 à 7 sans le sixième volume), rel. bradel papier vert de l'époque. Pièce de titre et toison noire. Chaque volume est orné d'un frontispice. Quelques partitions dans le texte.

Ensemble de 6 volumes de la collection, pour être complète la série doit comporter 11 volumes. Rares sont les collections complètes. Les convives du Caveau moderne étaient les membres de la joyeuse société du Rocher de Cancale, célèbre restaurant de la rue Montorgueil (à Paris). C'étaient des chanteurs et littérateurs gourmands. La société fut fondée par les libraires

Capelle et Renand. Elle comptait parmi ses membres Laujon, Piis, Gouffé, Desaugiers, etc. (Vicaire, 157 ; Oberlé, Fastes, 1134)

150/200

37. [Champignons]. Ensemble de 16 ouvrages sur les champignons dont :

- **DURAND (Roland). La cuisine des champignons en 200 recettes.** Paris, Flammarion, 2000. Broché 224 p.
 - **MAUBLANC (A.). Les champignons de France.** Tomes 1 et 2. Paris, Paul Lechevalier, 1926-1932. 2 volumes in-12 en cartonnage illustré de l'éditeur. 96 et 112 planches coloriées.
 - **DUMÉE (Paul). Nouvel atlas de poche des champignons comestibles et vénéneux.** Paris, Librairie des sciences naturelles, 1905. In-12, 145 p., 16 p., cartonnage imprimé de l'éditeur.
 - **PORTEVIN (G.). Ce qu'il faut savoir pour manger les bons champignons. Précis de mycophagie.** Paris, P. Lechevalier, 1939. Br. 93 p. 101 recettes culinaires, 2 pl. coloriées représentant les champignons mortels et vénéneux.
 - **HEIM (Roger). Les champignons.** Paris, Editions Alpina, 1968. Broché, 141 p., [3] f. Ouvrage très illustré. Edition originale numérotée.
- et 11 autres volumes.

100/150

38. [Chasse]. Ensemble de 5 ouvrages sur la chasse et la cuisine du gibier.

- **PHARAON (Florian). Le fusil sur l'épaule. Récits de chasse. Cuisine de chasse et de pêche.** Paris, Dentu, 1882. In-12, broché de [2] f., 284 p. Couverture imprimée et illustrée. Première et seule édition. La plus grande partie de l'ouvrage est consacrée à la cuisine de chasse et de pêche. Rousseurs. (Thiébaud, 728 ; Bitting, 368)
- **VAULTIER (Roger). Chasseurs et gourmets.** Paris, Crépin-Leblond, 1951. In-4°, broché, 256 p., couv. illustrée. Traité sur l'art d'accommoder le gibier. Tirage à 2500 ex. Un des exemplaires numérotés sur fleur d'alfa, après 10 sur Madagascar. Préface de Curnonsky. Illustrations dans le texte. Rousseurs sur les tranches, la page de faux-titre et le titre.
- **FOROT (Charles). Odeurs de forêt et fumets de table.** Privas, Volle, 1963. In-8, broché, 391 p. Frontispice de Jean Chièze. Non coupé. Recettes à base de trouvailles forestières ou de bord de rivières et d'étangs, aïnelles, aloses, anguilles, bécassine, caillettes, cèpes, corbeau, écrevisse, escargots, grenouilles, grives, lapereau, morilles, truffes, etc.
- **DE WITT (Jean). Emotions de chasse, suivies de formules gastronomiques présentées par Dalbera.** Paris, Librairie des Champs-Élysées, 1941. In-8 broché de 186 p. et 3 feuillets. Un des 1280 ex. num. sur papier Alfelio contenant 4 planches et des dessins dans le texte par Oberthur.
- **GINIES (Marc). La cuisine de Diane.** Paris, Unide, 1974. in-4 illustré, 176 p. Cartonnage illustré de l'éditeur. Renfort d'adhésif au dos.

100/150

39. [Chasse]. Ensemble de 2 ouvrages sur la chasse et la cuisine du gibier.

- **PHARAON (Florian). Le fusil sur l'épaule. Récits de chasse. Cuisine de chasse et de pêche.** Paris, Dentu, 1882. In-12, broché de [2] f., 284 p. Couverture imprimée et illustrée.

Première et seule édition. La plus grande partie de l'ouvrage est consacrée à la cuisine de chasse et de pêche. Bel exemplaire sans rousseurs. (Thiébaud, 728 ; Bitting, 368)

- PIGOT (Léon). La chasse gourmande ou "l'art d'accommoder tous les gibiers", encyclopédie culinaire du chasseur. Meulan, Réty imprimeur-éditeur, s.d. (1910). In-8 broché, 239 p., [3] f., illustré de gravures dans le texte.

En tout point semblable à l'édition originale numérisée de la BNF. Mention fictive de 3ème édition au dos. L'ouvrage ne se contente pas des recettes concernant le gibier classique. Il propose des recettes assez pointues de gibelotte d'écureuil, de daube de blaireau, salmis de martin-pêcheur, œufs de mouettes, etc. L'ouvrage est composé de 4 parties : gibier à poils, oiseaux de terre, oiseaux aquatiques, et, pour la quatrième partie, farces, marinades, gelée, galantines, pain, timbale, fumets, espagnole de gibier, etc. Bel exemplaire. (Thiébaud, 742)

150/200

40. [Chasse]. Ensemble de 2 ouvrages sur la chasse et la cuisine du gibier.

- **BLANDIN (Charles). Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs assaisonnées d'humour et de commentaires (études, principes et recettes).** Dijon, chez l'auteur & chez L. Damidot, Paris, à la société de publications artistiques et de sport, 1920. In-4 broché, xxxvi, 337 p., [2] p. 2 eaux-fortes et nombreuses illustrations en noir et en couleur. Première édition du tirage courant.
- **ROSSUM (Anne van). Cuisine de chasse, petit bréviaire à l'usage des futures épouses de chasseurs.** Florennes, Editions de Jusaine, 2004. Plaquette de 20 pages.

100/150

41. CHEMIN (Charles). L'art de la cuisine. Paris, Bernard, 1891. In-8, de [4] f., 246 pp., [1] f. Cartonnage de l'éditeur revêtu de percaline rouge. Dos et plats ornés. Une plaque dorée au faisan a été apposée au centre du premier plat. Elle figure un grand plat de service où reposent deux faisans. Le décor est un peu terni.

Édition originale.

Provenance : le chef cuisinier Bernard Noby, de l'hôtel Corneille de Bagnères-de-Luchon, attestée par son timbre humide sur la page de titre.

80/100

42. CHOMEL (Noël). Dictionnaire oeconomique, contenant divers moyens d'augmenter son bien et de conserver sa santé. Paris, E. Ganeau, 1732. 2 vol. in-folio, [5] f., 1656 col., c col., [1] f. ; 1570 col., 21ff., lxxxvi col., basane brune, dos à nerfs ornés.

Troisième édition illustrée de gravures. Comme la page de titre le laisse entendre, ce dictionnaire a une prétention encyclopédique par l'étendue de son exposé. Aujourd'hui encore, il est une source essentielle sur les techniques anciennes de chasse et pièges, l'élevage du bétail et des volailles, les utilisations culinaires des produits, etc. Un mors superficiellement fendu, quelques rousseurs, une coiffe élimée, coins usés, autres défauts mineurs. (Vicaire, 173).

100/150

43. [Chromolithographies]. Ensemble de 2 albums.

Les 2 albums contiennent environ 140 images chromolithographiées (non collées) sur le sujet de la cuisine. Ces articles publicitaires concernent les maisons A Mieux, chocolat Guérin-Boutron, chocolat Grondard, chocolat Suchard, chocolat Devinck, chocolat Poulain, chocolat Perron, chocolat de la Cie française, chocolat Louit, Liebig, Tapioca Carrère, pilules laxatives Lucas, Végétaline, Au bon marché, chicorée Leroux, etc. Ces images sont collectées dans 2 albums destinés à accueillir des photos, et ne sont donc pas collées. Les albums contiennent en outre quelques cartes de visite illustrées de restaurants.

50/80

44. CIACONIUS (Petrus, Pedro Chacon dit). De Triclinio sive de modo convivandi apud priscos Romanos & de

conviviorum apparatus. *Amsterdam, A. Frisius, 1664.* Petit in-12, [4] f., 445 p., [23] p., 21 pl., basane brune marbrée, dos à nerfs orné aux petits fers.

Essai sur les repas antiques par le dominicain espagnol du XVI^e siècle Pierre Chacon, illustré d'un titre frontispice gravé, d'une vignette sur la page de titre et de 20 gravures (sur 21) dans le texte, pleine page ou en planches repliées pour cinq d'entre-elles. Les gravures représentent plusieurs scènes de repas (dont une rixe) et d'autres sujets encore, parfois curieux, comme celle des mandragores mâles. Auréoles sur le cuir, bas de la page de titre découpée pour supprimer un ex-libris, manque le feuillet D3 avec son illustration, quelques exergues au crayon, manque la dernière garde, notes manuscrites au revers du dernier plat et autres défauts mineurs. (Vicaire, 174).

90/120

45. CLERGUE HARRISON (Grace) & CLERGUE (Gertrude). La Cuisine des alliés. *Paris, Edition française illustrée, 1918.* In-12, 128 p., cartonnage éditeur illustré.

Ouvrage peu commun préfacé par Gabriel Hanotaux. Recueil de recettes américaines, anglaises, belges, françaises, italiennes, japonaises, russes (polonaises) et serbes, réunies par les sœurs Clergue d'origine française et vivant l'une au Canada, l'autre aux Etats Unis. Les fonds récoltés devaient venir en aide à la France dévastée et un timbre humide apposé sur la page de titre semble indiquer que Georges Crès était lié à la distribution. Bon état.

90/120

46. [Collectif]. Le Gastronomes Français, ou l'art de bien vivre, par les anciens auteurs du Journal des Gourmands. *Paris, Charles-Béchet, 1828.* In-8, viii, 503 p., demi-veau aubergine, titre doré au dos, A. Lahirigoyen doré au bas du dos.

Édition originale de cet ouvrage auquel ont collaboré plusieurs grandes plumes gastronomiques, dont Grimod de La Reynière, Cadet Gassicourt ou encore Honoré de Balzac, dont il est fait mention de l'imprimerie au revers du faux-titre, et qui a signé le discours préliminaire. Le texte est illustré d'un amusant frontispice par Émile Rouargue (v. 1795-1865). Dos insolé, inscriptions au crayon sur la garde, un coin cassé, quelques rousseurs. (Vicaire, 389).

200/300

47. [Conserves et confitures]. Ensemble de 7 ouvrages.

- **MARVAL (Madeleine). Ma pratique des conserves de fruits et légumes et de quelques autres aliments.** *Paris, Librairie agricole de la maison rustique, 1911.* In-12, 244 p. Rel. toile grège, pièce de titre maroquin bordeaux. couv. ches.

- **DAGUIN (Marcelle). Comment faire les conserves chez soi.** *Paris, G. Le Prat, 1946.* In-12, 246 p. cartonnage illustré. Un coin manquant, ruban adhésif au dos.

- **RAYMOND (Renée). Les conserves à la maison.** *Paris, Hachette, s.d.* Tome 2 seulement, Les légumes. In-12 164 p. Broché.

- **MOUGIN (Paul). Conserves et confitures à la portée de tous.** *Paris, Money, s.d.* Cartonnage illustré.

- **MOUGIN (Paul). Conserves et confitures à la portée de tous.** *Paris, Money, s.d.* Broché. Troisième édition.

- **ROUSSET (Henri). Les confitures.** *Paris, Desforges, Girardot, s.d.* Broché 214 p.

- **THOMAS (Charlotte). Les bonnes conserves faites à la maison. Méthode Savor.** *Paris, Conforta, 1941.* Broché 287 p.

50/70

48. CONTOUR (Alfred). Le Cuisinier bourguignon, nouveau livre de cuisine pratique. *Beaune, H. Lambert fils, 1891.* In-8, [1] f. (num. viii au verso), 396 p., demi-bas. rouge, dos lisse.

Édition originale peu courante, imprimée sur vergé et réunissant 851 recettes et plusieurs menus par Alfred Contour (1832-1898) qui fut Maître d'Hôtel de l'hôtel du Chevreuil de Beaune. L'auteur promet à quiconque accepte d'être esclave de la lettre, c'est-à-dire de suivre scrupuleusement ses instructions, de passer maître en cuisine bourguignonne. Quelques défauts mineurs.

Provenance : bibliothèque du Comte Emmanuel d'André, vendue au catalogue du 24 avril 2006 sous le n° 155.

(Lacombe, 80 pour une éd. post.).

200/250

49. CONTOUR (Alfred). Le Cuisinier bourguignon, nouveau livre de cuisine pratique. *Beaune, H. Lambert fils, 1891.* In-8, [1] f. (num. viii au verso), 396 p., demi-percaline havane, dos lisse, titre doré au dos.

Édition originale peu courante, imprimée sur vergé et réunissant 851 recettes et plusieurs menus par Alfred Contour (1832-1898) qui fut Maître d'Hôtel de l'hôtel du Chevreuil de Beaune. L'auteur promet à quiconque accepte d'être esclave de la lettre, c'est-à-dire de suivre scrupuleusement ses instructions, de passer maître en cuisine bourguignonne.

Provenance : le chef cuisinier Bernard Noby, de l'hôtel Corneille de Bagnères-de-Luchon, attestée par son timbre humide sur la page de titre.

Etat général moyen : reliure un peu frottée, pages sombres, rousseurs constantes, réparations anciennes à la p. 130 et sur les 3 derniers feuillets de table, autres petits défauts. (Lacombe, 80 pour une éd. post.).

100/150

50. COQUIOT (Gustave) & DUFY (Raoul, ill.). La Terre frottée d'ail. *Paris, A. Delpeuch, 1925.* In-8, 264 p., [1] f., demi-basane aubergine, couv. or. cons. (Paul Ferrand-Ginhoux).

1^{ère} édition illustrée de 77 dessins originaux de Raoul Dufy.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n°158 du catalogue de la vente du 24 avril 2006. M. Viénot l'a ensuite fait relier.

40/50

51. [Cordon bleu]. Ensemble de 5 volumes :

- **COLLECTIF. La cuisine et la pâtisserie expliquées du Cordon bleu.** *Paris, bibliothèque du journal "Le Cordon bleu", s.d. (1927).* In-4, 742 p., xvi p. Demi-basane brune, dos à faux-nerfs.

La Cuisine et la Pâtisserie expliquées du "Cordon-Bleu", divisé en deux parties. Premièrement vient l'étude complète des bases fondamentales de la cuisine et la pâtisserie, des substances alimentaires et de toutes les opérations culinaires pour l'apprêt des mets. Deuxièmement suit le recueil complet des recettes de cuisine, pâtisserie, confiserie, glaces, confitures, sirops, etc., classées méthodiquement d'après la règle des menus ; additionné d'une nomenclature de menus répartis pour tous les mois de l'année. Ouvrage illustré de gravures dans le texte.

- **COLLECTIF.** 1 volume rassemblant des livraisons de la revue *Le Cordon bleu* des années 1908 et 1909, relié pleine toile brune.

- **COLLECTIF.** 3 volumes de la revue *Le Cordon bleu*, reliés demi-toile chagrinée cognac. Il s'agit des années 1924, 1926 et 1927.

100/150

52. [Cuisine économique]. Ensemble de 3 ouvrages :

- **BRISSE (Baron Léon). Recettes à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages comprenant la manière de servir à nouveau tous les restes.** *Paris, E. Donnaud, 1868.* In-12, vii, 254 p. et feuillets de publicité. Reliure toile beige, illustration incrustée dans la toile sur le premier plat, pièce de titre au dos. Ouvrage orné de 430 figures. Mouillures sur les 8 premiers feuillets.

- **SEIGNOBOS (Mme D.). Le livre des petits ménages. Entretiens sur l'économie domestique.** *Paris, Hachette, 1893.* In-12, 476 p. Cartonnage éditeur accidenté. Ouvrage illustré de figures dans le texte.

- **AUDOT (Louis-Eustache). La cuisinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisine économique.** Paris, Audot, 1894. In-12, 701 p., 7 p. (pub.). Demi-basane brune de l'époque, dos lisse orné et titré. Ouvrage illustré de figures dans le texte.

40/60

53. [Cuisine provençale]. Ensemble de 5 ouvrages reliés et brochés sur la cuisine provençale :

- **CLAYTON (G.). La cuisine et la campagne de Provence.** Lyon, L. Fargues, 1974. Br.
- **ESCUDIER (J.-N.). La Véritable cuisine provençale et niçoise.** Toulon, Provençalia, 1964. Cartonnage toile grise de l'éditeur. Traces brunes sur quelques pages.
- **JOUVEAU (R.). La cuisine provençale de tradition populaire.** Berne, Editions du Message, s.d. (1976). Relié toile éditeur et jaquette illustrée. Réparation à l'adhésif, petites déchirures et traces sur la jaquette, autres défauts mineurs.
- **REBOUL (J.-B.). La Cuisinière provençale.** Marseille, A. Tacussel, s.d. (v. 1930). Demi-chag. vert, couv. or. cons. ill.
- **REBOUL (J.-B.). La Cuisinière provençale.** Marseille, P. Ruat, s.d. (1897). Demi-bas. chagrinée, couv. or. cons. Des rousseurs, petites rép. ancienne au frontispice, dernière page de la table en facsimilé.

80/120

54. [Cuisine régionale]. Ensemble de 9 ouvrages :

- **COUSIN (J.A.P.). Voyages gastronomiques au pays de France. Le Lyonnais et le Sud-Est.** Lyon, chez l'auteur, 1924. Broché, 159 p.
- **Les Sans-Filistes Gastronomes. Les belles recettes des provinces françaises.** Paris, Flammarion, 1929. In-8, xv, 456 p., 6 feuillets de pub. Demi-basane rousse, dos à faux-nerfs, couv. cons.
- **Le cuisinier gascon.** Paris, l'arche du livre, 1970. Réédition en facsimilé de l'E.O. de 1740. Reliure pastiche XVIIIe en basane fauve marbrée. Tirage limité à 250 ex.
- **BARBEROUSSE (Michel). Cuisine basque et béarnaise.** Biarritz, chez l'auteur, s.d. In-8 broché de 95 p.
- **VINCENOT (Famille). Bourgogne, cuisines du terroir.** Paris, Denoël, 1979. Rel. toile chamois illustrée.
- **LA MAZILLE (Renée Mallet-Maze dite). La bonne cuisine du Périgord.** Paris, Flammarion, 1955. In-8 broché et illustré, 490 p.

L'ouvrage offre des recettes alléchantes, confiture de noix vertes, daudinas, caillebottes de Douzillac, chatteries périgourdines, millassou, miques de maïs, morilles au verjus. Il s'attarde également sur de vieilles coutumes locales : les capioles des rameaux, le cassage des noix, les crépeaux du jour des rois, la Gerbe baude, l'oise de Noël, le tourain des mariés, etc. Toutes ses recettes sont authentiques et ont été collectées dans la région, pendant des années, par l'autrice.

- **VILLATTE DES PRUGNES (R.). La cuisine bouronnaise.** Moulins, Crépin-Leblond, 1949. Br. 116 p.

- **VARILLE (Mathieu). La cuisine lyonnaise.** Lyon, Masson, 1928. Br. de 136 p. Tirage à 1000 ex. num.
- **[Anonyme]. Cuisinière lyonnaise.** Lyon, S. Bachès, 2002. Cartonnage éditeur. Un manuscrit anonyme du XIXe, trouvé dans une brocante et qui fait l'objet d'une publication.

100/200

55. [Curiosités gastronomiques - Opuscles culinaires].

Ensemble de 38 plaquettes rangées dans un coffre de bois, dont :

- **Conseils et recettes utiles à l'usage des familles et des ménages.** Leeds, Goodhall, Backhouse, 1884. In-12, 104 p. 14 x 9 cm. Cartonnage percaline mauve illustré de l'éditeur.
- **PELLAPRAT (H.P.). Les sandwichs et petits pains fourrés.** La Varenne, chez l'auteur, s.d., vers 1930.
- **MAUREL (S.). La bonne cuisine de Provence.** Marseille, Maurel, s.d.
- **MARMITON. 100 recettes économiques utiles pour le temps de guerre.** Lille, Éditions catholiques, s.d. (guerre 14-18).
- **PASCAL (Maitre-queux). 101 recettes de guerre. Conseils utiles-secrets de réussite indispensable à toute ménagère.** Bruxelles, Spes, s.d.
- **GAY (Mme F.). Comment se nourrir au temps des restrictions.** Paris, Bloud & Gay, 1940. Un petit rongeur a pris ce titre pour une invitation et a grignoté une partie de la marge basse de la moitié des feuillets. Ne nuit pas à la lecture.
- **REBOUX (P.), RAMILLON (Mme) & tante Sylvie. Negrita.** Bordeaux, Bardinnet, s.d. (vers 1930).
- **ESCOFFIER (A.). A few recipes by Mons. Escoffier of the Carlton hotel, London.** Londres, Escoffier limited, 1907.
- **Le château Trompette, restaurant. Tour d'horizon gastronomique en 18 visées.** Bordeaux, Hostellerie du château Trompette, 1919.
- **56e bal de l'X. Opéra 7 février 1939.** Plaquette éditée par les établissements Nicolas en 1939.
- **LE PAULMIER. Les statuts des Maitres Cuisiniers de la ville de Bayeux. 1473-1731.** Bayeux, Duvant, 1896.
- Et divers autres documents.

200/300

56. CURNONSKY (Maurice Edmond Sailland, dit) & DERYS (Gaston). Gaietés et curiosités gastronomiques. Paris, Librairie Delagrave, 1933. 1 volume in-8 broché, 160 pages.

Édition originale. Petites rousseurs en couv., sinon bel exemplaire. Ce recueil d'anecdotes, plein de fantaisie, vous renseignera sur l'existence de clubs féminins de gourmets, sur pourquoi il ne faut à aucun prix participer à un repas comptant treize convives, sur la différence entre cuisine cubiste et cuisine futuriste, sur quelques recettes cannibales, à titre documentaire, sur le premier gastronomade au XVIIe siècle, etc.

On joint : **BROSSARD (Auguste, dit le père Auguste). Les Bonnes recettes du Père Auguste recueillies par Marc**

Mussier. *Clamecy, Fournier, 1929.* In-12, 127 pages.
Couverture cartonnée avec jaquette. Édition originale.

30/50

57. DALI (Salvador). Les vins de Gala. *Paris, Draeger, 1977.*
Reliure toile éditeur illustrée d'après Dali sous jaquette dorée
illustrée, 293 p.

Les textes de Max Gérard et Louis Orizet sont abondamment illustrés par
Dali. Jaquette légèrement frottée.

80/120

**58. [DAME JEANNE]. Traité pratique du pâté froid et
chaud.** *Paris, C. Delagrave, 1875.* In-12, vii, 70 p., demi-
basane rouge à coins et à dos lisse titré, couv. or. cons. (A.
Tiessen).

On ne sait pas grand-chose de cette mystérieuse Dame Jeanne, sinon qu'elle
tint une chronique culinaire dans le Figaro et qu'elle fut petite-fille d'un chef
qui collabora vingt ans aux côtés de Grimod de la Reynière. Des rousseurs
et auréoles, une étiquette adhésive collée sur le cuir du premier plat. (Vicaire,
464).

80/120

**59. DEJEAN (Antoine Hornot, pseud.). Traité des Odeurs,
suite du traité de la distillation.** *Paris, Bailly, 1777.* In-12, dx,
[1] f., 492 p., basane fauve marbrée, dos lisse orné.

Seconde édition, après l'originale de 1764, qui livre des recettes
essentiellement cosmétiques mais dont beaucoup connaissent des
déclinaisons gastronomiques : huiles, vinaigres, tablettes de guimauve,
pastilles, etc. Reliure lég. frot., une piqûre au mors, étiquette collée au dos,
autres défauts mineurs. (Vicaire, 258).

150/200

60. [Desserts]. Ensemble de 3 ouvrages :

- **DUBOIS (Urbain, dit Urbain-Dubois). La pâtisserie
d'aujourd'hui renfermant 210 dessins. Grands et petits
gâteaux, sujets d'ornement, entremets chauds et froids,
glaces au complet, conserves de fruits et de légumes,
rafraîchissements pour réceptions, bals, soirées, etc.** *Paris,
Flammarion, s. d.* Un volume, grand in-8, de xxiv p., 496 p.
Reliure de l'éditeur habillée de percaline rouge décorée à froid.
Titre doré au dos et sur le premier plat. Sixième édition. Reliure
fanée.

- **BARATTE (J.). Manuel de biscuiterie.** *Paris, Libr.
Baillièrre, 1926.* Br., 236 p., illustré.

- **CHEZELLE (Reine). Desserts, entremets, et goûters.**
Paris, Maison de la bonne Presse, s.d.(1927). In-12, 191 p.
Demi-basane cognac, dos à nerfs, titre doré.

120/150

61. [Dictionnaire culinaire]. Ensemble de 3 ouvrages.

- **BURNET (Officier de bouche). Dictionnaire de cuisine et
d'économie ménagère. A l'usage des maîtres et maîtresses
de maison, fermiers, maîtres d'hôtel, chefs de cuisine, chefs
d'office, restaurateurs, pâtisseries, marchands de
comestibles, confiseurs, distillateurs, etc.** *Paris, Librairie
usuelle, 1836.* In-8, demi-basane brune postérieure, dos à faux-
nerfs titré. [2] f., frontispice, iii, 788 p. (texte sur 2 colonnes) 10
planches hors-texte, vignettes dans le texte.

Édition originale de cette remarquable encyclopédie culinaire, la plus
importante avant celle de Favre et complète de ses 11 planches, un beau
frontispice, une planche sur la vaisselle et 9 planches sur le placement des
services à table. Important article sur la truffe. Rousseurs abondantes.
(Vicaire, 132 qui ne signale que 8 planches ; Simon 270).

- **DUMAS (Alexandre). Grand dictionnaire de cuisine.**
Paris, Tchou, 1965. Grand in-8, lxiv, 565 p. Cartonnage illustré

de l'éditeur. Réédition du célèbre dictionnaire.

- **Collectif. Dictionnaire de l'Académie des gastronomes.**
Paris, Prisma, 1962. 2 vol. gr. in-8, 467 p. ; 423 p. 2
frontispices par Dunoyer de Segonzac et nombr. ill. dans le
texte. Cartonnage orné de l'éditeur, étuis.

Dictionnaire très complet et documenté, élaboré par les membres de
l'Académie des gastronomes. Etais frottés, petites fentes.

Provenance : le chef cuisinier Bernard Noby, de l'hôtel Corneille de
Bagnères-de-Luchon, attestée par son timbre humide sur la page de titre.

120/150

62. DIOR (Christian). La cuisine cousu-main. *Paris, C. Dior,
1972.* 27.5 x 21 cm, 101 pages, reliure cartonnée de l'éditeur
avec plaques d'aluminium repoussé et contrecollées, étui en
plexiglas.

Edition limitée à 4035 ex. num., celui-ci un des ex. num. du tirage principal
sur papier Lascaux. Recueil par Jacques Rouët de recettes illustrées de hors
texte en couleur de René Gruau. Exemple complet du marque-page-menu
dessiné et écrit par Dior. Deux feuillets détachés, 3 feuillets remuants, étui
frotté, autres défauts mineurs.

200/250

**63. DUBARRY (Armand). Histoire anecdotique des
aliments.** *Paris, H. Paulin, s.d. (1906).* Gd in-8, [2] f., 264 p.,
percaline bleue de l'éditeur, fer de la ville de Paris au centre du
plat supérieur (fut donné en livre de prix).

Seconde édition de cet essai de Armand Dubarry (1836-1910) qui fut d'abord
publié en 1884 sous le titre *le Boire et le manger*. Cette édition est illustrée
de nombreuses gravures et photogravures d'après les clichés de Octave
Gondard et Jules Richard. Légères traces à la reliure, reste d'accessit collé
au revers du plat supérieur, quelques rousseurs.

90/120

**64. DUBOIS (Urbain). École des cuisinières, méthodes
élémentaires économiques, cuisine, pâtisserie, office, cuisine
des malades et des enfants.** *Paris, E. Flammarion, s.d. (vers
1900).* Fort in-8, cxxxii, 692 p., [2] f. (réclame), cartonnage en
percaline rouge ornée d'encadrements à froid et titre doré.

Un des 3 300 exemplaires de la 14e édition, avec sa réclame, et réunissant
1600 recettes illustrées de 500 gravures. Bel exemplaire, timbre à sec de
Yves Viénot au revers du frontispice, tous les défauts sont mineurs.

50/70

**65. DUBOIS (Urbain). La cuisine artistique, études de
l'école moderne.** *Paris, E. Flammarion (Dupont & Malgat),
s.d. (1908).* In-4, xlii, 576 p., cartonnage éditeur en percaline
rouge, dos lisse orné, encadrements à froid sur les plats.

14ème édition (posthume) illustrée de 586 gravures en 153 planches.
L'éditeur annonce 155 planches mais en numérote 157 et en omet 4 (les
planches 13 à 16 dont une note au crayon sur la page de titre indique que ces
planches ont en réalité paru dans la *Cuisine classique* du même auteur).
Timbre humide sur la page de titre, des rousseurs et autres défauts mineurs.

90/120

**66. DUBOIS (Urbain). La cuisine d'aujourd'hui, école des
jeunes cuisiniers, service des déjeuners, service des dîners.**
Paris, E. Dentu, s.d. (vers 1900). Gd in-8, xv, 812 p., [1] f.,
cartonnage de l'éditeur en percaline rouge, titre doré au dos, en
noir sur le plat, ornements à froid.

3ème édition illustrée de 260 gravures dans le texte ou à pleine page. Reliure
un peu frottée, coiffe élimée, des auréoles et des taches d'encre sur la
percaline, quelques rousseurs. (Vicaire, 900 pour l'originale de 1889).

60/90

**67. DUBOIS (Urbain) & BERNARD (Émile). La cuisine
classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de**

l'École Française appliquée au service à la Russe. Paris, Chez les auteurs, 1856. In-4, xi, 694 p., xviii, [1] f. (errata), demi-chagrin brun, dos lisse et titre doré.

Édition originale rare de "L'un des plus grands traités de cuisine moderne" selon Oberlé. Le texte est illustré d'un frontispice en lithographie de F. Sorrieu d'après Dubois et Bernard, ainsi que de 215 figures réparties sur 38 planches hors-texte. Timbre humide avec la signature authentifiante des auteurs au revers de la page de titre.

Provenance : Victor Mulet, propriétaire du célèbre hôtel de l'Europe, jadis 6 place de Jaude à Clermont-Ferrand, attestée par sa signature autographe (bavures) au revers de la page de garde. Puis la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n° 204 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

Reuvre frottée avec de légers manques de papier, charnières brisées au premier plat, des rousseurs, des auréoles sur les derniers feuillets, autres défauts mineurs. (Vicaire 289 ; Bitting, 132 ; Oberlé, *Fastes*, 249).

300/400

68. DUBOIS (Urbain) & BERNARD (Émile). La cuisine classique, études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École Française appliquée au service à la Russe. Paris, E. Dentu, 1874. 2 vol. gd in-8, lxiv, [2] f. (réclame), 272 p. ; 318 p., 64 pl., demi-chag. vert, dos à nerfs ornés.

Sixième édition illustrée de 64 planches hors-texte. "L'un des plus grands traités de cuisine moderne" selon Oberlé. Reliure lég. frottée, des rousseurs. (Vicaire, 290 ; Bitting, 132 ; Oberlé, *Fastes*, 249 pour une autre édition).

150/200

69. DUBOIS (Urbain). La cuisine de tous les pays, études cosmopolites. Paris, E. Flammarion, s.d. (1926). Gd in-8, 732 p., xxv, reliure toile bleue, titre doré au dos.

12ème édition illustrée d'environ 377 gravures. Papier un peu jauni, autres défauts mineurs. (Vicaire, 290 ; Bitting, 131 pour d'autres éditions).

90/120

70. DUBUSC. Nouveau traité de cuisine pratique et élémentaire. Paris, L. Vanier, 1884. In-8, vii, 386 p., demi-basane brune, dos à nerfs orné.

Édition originale de ce recueil peu courant de recettes et de menus avec mention probablement fictive de deuxième édition sur le titre et envoi autographe signé de l'auteur sur la page de faux-titre.

Provenance : exemplaire figurant au catalogue de la bibliothèque de Pierre Lacam (n° 64) vendue en 2012.

Reliure légèrement frottée, étiquette adhésive collée sur le plat sup., rares rousseurs. (Vicaire, 292).

200/300

71. DUMAS (Alexandre). La Bouillie de la comtesse Berthe. Paris, J. Hetzel, 1845. In-8, 125 p., [2] p., bradel demi-marouquin rouge à coins, dos lisse et titre doré, couv. or. cons. (Emile Carayon).

Édition originale illustrée de 150 compositions par Bertall. Quelques rousseurs. (Vicaire, 297).

150/200

72. DUMAS (Alexandre). Petit Dictionnaire de Cuisine. Paris, A. Lemerre, 1882. In-12, iii, 819 p., broché.

Édition originale. Après son grand dictionnaire, Dumas voulut donner une édition plus légère mais il désirait aussi être lu des cuisiniers et cuisinières. L'ouvrage offre un compromis intelligent et les recettes ont été validées par de grands noms de la cuisine française, dont son ami J. Vuillemot, élève de Carême.

Provenance : le chef cuisinier Bernard Noby, de l'hôtel Corneille de Bagnères-de-Luchon, attestée par des timbres humides.

Protection de papier cristal, inscription et timbre humide sur la page de titre, timbre humide sur le dernier feuillet. (Oberlé, *Fastes*, 240 ; Bitting, 135 ; Vicaire, 297).

150/200

73. DUMAS (Alexandre). Grand dictionnaire de cuisine. Paris, A. Lemerre, 1873. Grand in-8, [1] f., vi p., portrait, [1] f., portrait, 1155 p., 24 p. Demi-basane brune à coins, légèrement postérieure, dos lisse orné de filets dorés.

Édition originale de ce livre célèbre d'Alexandre Dumas. Ce fut le dernier ouvrage de Dumas, car, après avoir écrit près de 300 volumes, Dumas père décida de couronner son œuvre en élevant ce monument à la gastronomie, nous dit Gérard Oberlé. Hélas, Dumas mourut peu après avoir remis son manuscrit à l'éditeur et l'ouvrage parut de manière posthume. Il est illustré de deux portraits gravés par Paul-Adolphe Rajon. Rousseurs abondantes. Reliure frottée, coiffes arasées, ancienne restauration aux mors. La page de faux-titre et le portrait de Dumas portent une fine bandelette de papier en renfort de bord de page. (Oberlé, *Fastes*, 238 ; Vicaire, 297 ; Bitting, 135).

200/250

74. DUMONT (Emile). Ensemble de 2 ouvrages de Dumont et un ouvrage de Jean de Gouy.

- **DUMONT (Emile). La Bonne cuisine française. Tout ce qui à rapport à la table. Manuel-Guide pour la ville et la campagne.** Paris, A. Degorce, s.d. (fin XIXe). In-8, viii p., 650 p., x p. Cartonnage percaline rouge de l'éditeur orné de motifs art-nouveau en noir. Plus de deux cents dessins spéciaux dans le texte. Nouvelle édition revue et augmentée. Gardes renouvelées.

- **DUMONT (Emile). Le parfait pâtissier.** Paris, Degorce, s.d. In-8, 284 p. Sans la page de titre ni la chromolithographie placée en frontispice. 2 premiers feuillets avec des réparations. Gardes renouvelées. Timbre humide de Jean-Jacques Lung à Reims.

- **GOUY (Jean de). La cuisine et la pâtisserie bourgeoises à la portée de tous.** Bruxelles, Offices de publicité, ancien établissement J. Lebègue, s.d. Quinzième édition. Illustrations dans le texte. Couverture brunie et tachée, papier un peu roussi. Gardes renouvelées, réparations au dernier feuillet.

30/50

75. DURAND (Charles). Le Cuisinier Durand, cuisine du Midi et du Nord. Paris, Garnier, 1894. In-12, xvi, 509 p., [1] f. (table), percaline rouge de l'éditeur.

10ème édition augmentée et illustrée de 151 gravures dans le texte, 9 dispositions de services et un portrait de Charles Durand en frontispice. Marques et restaurations professionnelles à la reliure, rousseurs constantes. (Bitting, 137 pour les éditions antérieures).

80/120

76. DURANDEAU (C.). Guide de la bonne cuisinière. Paris, administration de l'Almanach-Vermot, 1887. In-12, [2] f., 428 p., percaline rouge illustrée de l'éditeur.

Deuxième édition illustrée de nombreuses gravures. Décolorations sur la toile, renforts anciens par onglets, des rousseurs et des traces. (Vicaire, 302).

50/80

77. DURANDEAU (C.). Guide de la bonne cuisinière. Paris, administration de l'Almanach-Vermot, 1887. In-12, [2] f., 428 p., percaline rouge illustrée de l'éditeur.

Deuxième édition illustrée de nombreuses gravures. Il manque les deux premiers feuillets et une petite partie du dernier feuillet de la table, traces sur la toile. (Vicaire, 302).

30/50

78. [Eaux minérales]. Ensemble de 2 ouvrages.

- **ROTUREAU (Armand). Des principales eaux minérales de l'Europe. France. Paris, V. Masson, 1859.** In-8, 943 p. Percaline bleue de l'éditeur, dos lisse orné. Édition originale.

Premier volume seulement, sur 3, celui consacré à la France (Le second concerne les eaux allemandes et hongroises, le troisième et dernier s'attache aux eaux des autres pays européens). "L'auteur passe à juste titre, pour une de nos premières autorités en hydrologie" affirme Martin-Lauzer, le grand spécialiste des eaux de Luxeuil. Mors un peu frottés. Des rousseurs.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n° 517 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

(Martin-Lauzer, 139)

- **MARTIN-LUZER (A.). Les eaux de Luxeuil.**

Bibliographie. Paris, Delahaye, 1866. In-8, broché de 159 pages.

Édition originale. Étonnante bibliographie de tous les ouvrages (à bien peu de choses près, dit l'auteur) parus sur le sujet des eaux de Luxeuil. Quelques rousseurs.

40/60

79. EMY. L'Art de bien faire les glaces d'office, ou les vrais principes pour congeler tous les rafraîchissements. Paris, Le Clerc, 1768. In-12, viii, 242 p., [3] p., pl., basane fauve marbrée, dos à nerfs orné.

Édition originale illustrée d'un frontispice et de deux planches d'ustensiles. Si les physiciens de l'époque avaient déjà produit une bonne littérature sur la congélation des liqueurs, il n'y avait pas encore eu de véritable traité réceptaire sur les glaces, mousses et fromages glacés avant Emy. Reliure légèrement frottée, bords et coins émoussés, de très petites morsures de ver marginales, discrètes et sans atteinte au texte, légère auréole sommitale. (Vicaire, 328 ; Lacombe, 367).

700/900

80. [Epices et condiments]. Ensemble de 4 ouvrages :

- **HUSSON (C.). Étude sur les épices, aromates, condiments, sauces et assaisonnements. Leur histoire, leur utilité, leur danger.** Paris, Dunod, 1883. In-8, vii, 350 p., [1] f., 5 pl. en couleur de champignons. Rel. moderne demi-basane verte à coins, dos à nerfs. Édition originale rare. (Vicaire, 450)
- **HERMANT (Charles). Les plantes condimentaires, saccharifères, oléifères et à boissons de toute la France.** Châlons-sur-Marne, chez l'auteur, 1938. In-8 broché de xiv, 176 p. Édition originale rare.
- **LECLERC (Henri). Les épices, plantes condimentaires de la France et des colonies. Leur histoire, leurs usages alimentaires, leurs vertus thérapeutiques.** Paris, Masson, 1929. In-8, x, 134 p. Catalogue des monographies médicales in fine. Inversion de cahier en début d'ouvrage, sans manque. Broché.
- **QUERILLAC (A.). Cuisine coloniale. Les bonnes recettes de Chloé Mondésir.** Paris, Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales, 1931. In-8, 284 p., [2] f. Rel. moderne toile rouge. Pièce de titre de maroquin rouge.

120/150

81. ESCOFFIER (Auguste). Ma cuisine. Paris, E. Flammarion, s.d. (1934). Fort in-8, 703 p., cartonnage bradel en percaline verte de l'éditeur, orné du titre au plat sup. et au dos.

1ère édition des 2 500 recettes dans son cartonnage et son contenu en bon état. Rares rousseurs, infime déchirure sur une garde.

90/120

82. ESCOFFIER (Auguste). Le Guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique. Paris, s.é., 1903. Fort in-8, x, 2 [2] f., 792 p., demi-basane brune, dos à nerfs orné.

Édition originale rare. Des brunissures, des mouillures, réparations à des feuillets. Assez bon exemplaire cependant. (Oberlé, *Fastes*, 261 pour la seconde édition)

On joint du même : **Le livre des menus. Complément indispensable du guide culinaire.** Paris, 1912. In-8, 164 p, un tableau dépliant. rel. toile bordeaux de l'époque.

300/400

83. ESCOFFIER (Auguste). Le Guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique. Paris, s.é. (E. Colin), 1907. Fort in-8, xvi, 1247 p., demi-basane brune, dos à nerfs orné.

2ème édition. Timbre humide sur la page de titre, des rousseurs. (Oberlé, *Fastes*, 261).

90/120

84. ESCOFFIER (Auguste). Le riz, l'aliment le meilleur, le plus nutritif. 120 recettes pour l'accommoder. Paris, Flammarion, s.d. (1927). In-12, 73 p., et pages de publicité. Reliure demi-basane bordeaux à coins, couv. cons. Rare monographie.

On joint du même : **Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme.** Paris, Nilsson, 1910. Très rare plaquette de 20 pages.

100/150

85. ÈVE (Œuvre collective dont Ève assume seule la responsabilité). La cuisine d'Ève, pratique, savoureuse et économique. Paris, Eve, 1928. In-8, 319 p. Cartonnage éditeur, percaline bleu canard, orné de motifs d'or et de pourpre.

L'ouvrage n'est pas seulement dédié aux gourmets, aux tables luxueuses. Il s'adresse à tout le monde : aux personnes devant suivre aux régimes ; à celles qui désirent engraisser, maigrir ou se maintenir ; aux gens pressés, aux budgets restreints, qui ont à réaliser des miracles d'économie et qui rêvent de bonne chère ! Curieusement, seulement 8 recettes sont à base de pommes. (Lacombe, 128).

On joint : **[LEBRASSEUR (Mme)]. Ma cuisine par C. Asserolette (Mme E. Servie).** Paris, Plon & Nourrit, s.d. (1890). In-18, 294 p., et 3 feuillets de publicités. Cartonnage éditeur, percaline vert lichen, plat supérieur titré et orné à l'or.

Édition originale. Ouvrage curieux car proposant des recettes très éclectiques, avec des chapitres tels qu'un dîner maigre ; le rosch-haschannah ; les repas à la campagne (et notamment dans les Landes) ; volailles et gibier ; tables anciennes et tables contemporaines, etc. (Bitting, 18)

100/120

86. FAVRE (Joseph). Dictionnaire universel de cuisine pratique, encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire. Modification de l'homme par l'alimentation. Paris, L'auteur, s.d. [vers 1903]. 4 vol. in-4. Reliure de l'époque en demi chagrin rouge, dos à faux-nerfs.

Seconde édition corrigée et augmentée, publiée par la veuve de l'auteur peu après sa mort. Favre travaillait activement à cette édition lorsque la mort l'emporta prématurément, à l'âge de 54 ans. Le dictionnaire comprend : L'étymologie, la synonymie en trois langues, l'histoire, l'analyse chimique de

tous les aliments naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées aux âges et aux sexes, la cuisine végétarienne, grecque, assyrienne, romaine, française, anglaise, allemande, la biographie de tous les cuisiniers illustres et la terminologie culinaire. En tout plus de 6 000 recettes, 2000 figures dans le texte et 4 planches couleur.

C'est la plus grande encyclopédie culinaire jamais réalisée, nous dit Gérard Oberlé : "Favre a su s'entourer des collaborateurs les plus compétents en science culinaire ; il fait référence aux auteurs les plus fameux : Barthélémy, Darenne, Escoffier, Gilbert, Lacam, Lombard, Ozanne, Petit, etc." Petites déchirures en marge des 4 premiers feuillets. Timbre humide de S. Bloch. (Oberlé, *Fastes*, 258 ; Vicaire, 356, pour la première édition dont la publication en livraison débuta en 1883)

200/300

87. [FAYOT (Charles Frédéric Alfred)]. Les Classiques de la table, à l'usage des praticiens et des gens du monde avec les portraits, gravés au burin par nos premiers artistes.

Paris, Au dépôt (Dentu), 1844. In-8, xxii, [2] f., 609 p., 22 pl., demi-basane aubergine, dos lisse orné.

Seconde édition très augmentée de textes et d'illustrations. Frédéric Fayot (1797-1861) réunit ici plusieurs textes emblématiques tels *la Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, *la Gastronomie*, de Berchoux, *l'Art culinaire* par le marquis de Cussy, etc. Reliure frottée, petite étiquette adhésive sur le cuir, rousseurs généralisées, parfois fortes. (Vicaire 177 ; Bitting, 530 pour la 1ère éd. l'année précédente).

90/120

88. FINANCE (Georges). Le Médecin gastronome. *Paris, A. Fleury, 1930.* In-8, 121, v, demi-basane bordeaux à coins, dos lisse orné, couv. or. cons.

Recueils de 138 recettes illustrées par Lucien Laby (1892-1982) sous le pseudonyme de Luc By. La 139ème recette annoncée s'avère être un placement de produit pharmaceutique. Traces sur la couverture conservée.

40/60

89. FINEBOUCHE (Marie-Claude, Andrée-Jean Ajalbert, pseud.). La cuisine de Madame, 299 recettes éprouvées par l'auteur et ses amis. *Paris, Gallimard, 1932.* In-8, 180 p., [3] f., demi-basane caramel, dos à nerfs, tête dorée, couv. or. cons.

Édition limitée à 1579 exemplaires numérotés, celui-ci un des ex. num. du tirage principal sur alfa Lafuma. Étiquette adhésive collée sur le cuir, des défauts mineurs.

Provenance : le docteur Roger Angammare, attestée par son ex-libris à l'eau-forte collé au revers du plat supérieur.

(Bitting, 158).

90/120

90. GARLIN (Gustave). Le Cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire, menus, haute cuisine, pâtisserie, glaces, office, etc. suivi d'un dictionnaire complet des termes techniques. *Paris, Garnier, 1887.* 2 vol. in-4, xlv, 278 p. ; [2] f., 357 p., demi-chagrin aubergine, dos à nerfs orné.

Édition originale illustrée de 60 planches réunissant 330 gravures. Ce traité "un des plus importants et des plus rares sur la grande cuisine moderne, contient 5000 titres et 700 observations", nous dit Oberlé. Exemplaire authentifié par un timbre humide de l'auteur. Reliures lég. frottées, traces sur les plats, nombreuses rousseurs, un cahier en ressaut, autres défauts mineurs. (Vicaire, 386 ; Bitting, 176, Oberlé, *Fastes*, 254).

200/250

91. GARLIN (Gustave). Le Petit cuisinier moderne ou les secrets de l'art culinaire. *Paris, Garnier, 1890.* In-8, xliii, 940 p., cartonnage percaline rouge illustrée de l'éditeur.

Ouvrage illustré de 174 gravures. L'éditeur annonce 2000 entrées et 365 observations traitant de la cuisine, de la pâtisserie, de l'office et des glaces. A la fin se trouve un dictionnaire de cuisine.

Provenance : le chef cuisinier Bernard Noby, de l'hôtel Corneille de Bagnères-de-Luchon, attestée par son timbre humide sur la page de titre.

Traces sur la reliure, inscriptions sur les gardes, des rousseurs et menus défauts. (Vicaire, 902)

100/150

92. GAUBERT (Paul). Hygiène de la digestion avec quelques considérations nouvelles. *Paris, Au dépôt de la librairie, 1849.* In-8, xvi, 552 p., demi-chagrin rouge.

Troisième édition du traité de Paul Gaubert (1805-1866) sur le travail digestif. La troisième partie est un dictionnaire des aliments. Ex-libris typographique du Docteur Pellet au revers du premier plat. Rousseurs constantes. (Vicaire, 392 ; Bitting, 178).

90/120

93. GEFFROY (Gustave). L'Art du bien manger, la Cuisine française du XIVe au XXe siècle, suivi de l'art de choisir les vins et de les servir à table, d'un chapitre spécial, orné de figures explicatives sur le découpage. *Paris, J. E. Richardin, 1913.* In-8, lvi, 946 p., bradel toile bordeaux.

Le texte est illustré de planches. Petit manque de papier en marge d'une page sans atteinte au texte, autres défauts mineurs, bon exemplaire.

60/90

94. GIRARDIN (Léon). Le nouveau pâtissier confiseur glacier contenant 1067 recettes de pâtisserie, confiserie, petits fours secs et glacés, sirops et glaces, conservation des sirops, pulpes, confitures, gelées et pâtes de fruits, avec le bouchage pneumatique. *Paris, chez l'auteur, 1904.* In-12, xxi, 494 p., broché.

Premier tirage de la première édition et exemplaire à grandes marges. Illustré d'un portrait de l'auteur, qui était directeur des cours de pâtisserie confiserie de l'école professionnelle des maîtres d'hôtel, et de E. Darenne qui signe la préface. On trouve à la fin 10 pages de dessins et quelques publicités illustrées. Protégé sous papier cristal, tous les défauts sont mineurs. (Bitting, 186).

300/400

95. GOTTSCHALK (Alfred). Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. *Paris, Editions Hippocrate, 1948.* 2 volumes in-8, 422 p., [2] f. ; 384 p., [3] f., bradel demi-percaline chocolat à coins, couv. or. cons.

Édition originale illustrée de 25 gravures pleine page. Défauts mineurs.

90/120

96. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. *Paris, L. Hachette, 1867.* Gr. in-8, xi, 826 p., 25 pl., demi-chag., dos orné.

Édition originale illustrée de 25 planches imprimées en chromolithographie et de 161 vignettes sur bois dessinées d'après nature par E. Ronjat. Oberlé prétend que les exemplaires complets des 25 planches en couleur comme ici sont rares car dans de nombreux cas, ils n'en contiennent que 4 tandis que les autres sont en noir. Quoi qu'il en soit, c'est vrai des 3e et 4e éditions qui ont un nombre réduit de planches en couleur.

"Cet ouvrage culinaire est, avec ceux d'Urbain Dubois, un des plus complets et des plus sérieusement traités qui existent ; les recettes que l'on y trouve sont fort recherchées, mais il faut avoir un budget assez important, affecté aux dépenses de table, pour pouvoir suivre les savants conseils de ce maître de l'art culinaire", nous dit Vicaire.

Coins émoussés, reliure un peu frottée, les planches ne sont pas reliées dans l'ordre, rousseurs, une serpente déchirée car en partie adhérent à la planche, planches un peu sombres, un envoi manuscrit de Russell Stangis sur la garde. (Vicaire, 417 ; Oberlé, *Fastes*, 226 ; Bitting, 195).

200/250

97. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. *Paris, L. Hachette, 1867.* Gr. in-8, xi, 826 p., 25 pl., demi-chag., dos orné.

Edition originale illustrée de 25 planches imprimées en chromolithographie et de 161 vignettes sur bois dessinées d'après nature par E. Ronjat. Oberlé prétend que les exemplaires complets des 25 planches en couleur comme ici sont rares car dans de nombreux cas, ils n'en contiennent que 4 tandis que les autres sont en noir. Quoi qu'il en soit, c'est vrai des 3e et 4e éditions qui ont un nombre réduit de planches en couleur.

"Cet ouvrage culinaire est, avec ceux d'Urbain Dubois, un des plus complets et des plus sérieusement traités qui existent ; les recettes que l'on y trouve sont fort recherchées, mais il faut avoir un budget assez important, affecté aux dépenses de table, pour pouvoir suivre les savants conseils de ce maître de l'art culinaire", nous dit Vicaire.

Coins émoussés, reliure un peu frottée, les planches ne sont pas reliées dans l'ordre, rousseurs, planches assez roussies comme souvent, autres défauts mineurs. (Vicaire, 417 ; Oberlé, *Fastes*, 226 ; Bitting, 195).

200/250

98. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris, L. Hachette, 1874. Gr. in-8, xi, 844 p., 4 pl., toile bordeaux, p.d.t. au dos (rel. moderne).

Troisième édition illustrée de 4 pl. en chromolithographie et 182 gravures sur bois. Reliure moderne de toile Bordeaux avec couverture originale conservée. Exemplaire restauré mais non exempt d'auréoles, de rousseurs et d'une perte de papier avec atteinte au texte sur une page de la table, tous les feuillets de la table ont des réparations anciennes. (Vicaire, 417 ; Oberlé, *Fastes*, 226 ; Bitting, 195).

100/130

99. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. Paris, L. Hachette, 1884. Gr. in-8, xi, 864 p., 4 pl., toile bleue éditeur, titres dorés au dos et sur le plat.

Sixième édition illustrée de 182 gravures sur bois, certaines à pleine page ou en planches, et de 4 planches en chromolithographie. Reliure légèrement frottée aux angles, quelques rousseurs et autres défauts mineurs.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n° 268 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

(Vicaire, 417 ; Oberlé, *Fastes*, 226 ; Bitting, 195).

90/120

100. GRANDI (Ferdinando). 350 manières d'apprêter les œufs suivies de 50 recettes de farinages. Paris, P. Lacam, 1904. In-12, 224 p., cartonnage illustré de l'éditeur, dos toilé rouge.

4e édition illustrée d'un portrait de l'auteur, chef des cuisines du prince Anatole Demidoff, en frontispice. Traces sur la couverture.

80/100

101. [Grands chefs] Ensemble de 7 ouvrages sur la cuisine des grands chefs :

- **ROELLINGER (Olivier). Le livre d'Olivier Roellinger.** Rodez, Editions du Rouergue, 1994. R. toile, jaquette.
- **SAVOY (Guy). Vos petits plats par un grand chef.** Genève, Minerva, 2003. Cart., jaquette.
- **ROUGEREAU (Patrick). Food photo.** Caen, Rougereau, 2009. Préface de Thierry Marx. Br.
- **ROBUCHON (Joël). & STEPHANE (Bernard). Recettes du terroir d'hier et d'aujourd'hui.** Paris, J.C. Lattes, 1994. Cart.
- **ROBUCHON (Joël). Le meilleur et le plus simple de la pomme de terre. 100 recettes.** Paris, R. Laffont, 1994. R. toile beige, jaquette.
- **MARTIN (Guy). Cuisiner les fromages.** Paris, Ed du chêne, 2001. R. toile, jaquette.

- **CARRIER (Pierre) & MAILLET (Pierre). Etoiles du Mont Blanc. Quatre saisons entre cuisine et montagne. Les recettes de l'Albert 1er.** Paris, Glénat, 2009. Cart. ill., jaquette.

70/120

102. [Grands chefs] Ensemble de 7 ouvrages sur la cuisine des grands chefs :

- **BLAKE (Anthony) & CREWE (Quentin). Les grands chefs.** Paris, Ed. du Fanal, 1979. Rel. toile, jaquette.
- **TROISGROS (Jean & Pierre). Les recettes originales de J. et P. Troisgros, cuisiniers à Roanne.** Paris, Laffont, 1988. Cart. ill. de l'éditeur.
- **ORSENA (Erik). L'atelier de Alain Senderens.** Paris, Hachette, 1997. R. toile, jaquette.
- **POINT (Fernand). Ma gastronomie.** Paris, Flammarion, 1969. R. toile avec une gravure d'assiette incrustée au centre du premier plat.
- **BRAS (Michel) & BOUDIER (Alain). Le livre de Michel Bras.** Rodez, Ed. du Rouergue, 1991. R. toile, jaquette.
- **VEYRAT (Marc) & COUPLAN (François). Herbière gourmande.** Paris, Hachette, 1997. Cart. ill.
- **BOCUSE (Paul). La cuisine du marché.** Paris, Flammarion, 1976. R. toile, sans sa jaquette.

70/120

103. [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre-Balthazar-Laurent)]. Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Paris, Valmer, 1984. 8 volumes in-12, basane caramel chagrinée, dos à nerfs ornés, tranches dorées, étui.

Collection complète de cet almanach en fac-similé sur la troisième édition (Maradan, 1804-1812). Jolie réalisation sur papier crème vergé et en reliure pastiche. Edition limitée à 1000 ex. num. par souscription, celui-ci étant un des 50 ex. num. en chiffres romain du tirage de tête. Bon état, les défauts sont mineurs.

200/300

104. [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre - Balthazar - Laurent)]. Manuel des Amphitryons contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des éléments de politesse gourmande. Paris, Capelle & Renand, 1808. In-8, 384 p., 16 pl., demi-chagrin aubergine, dos lisse orné (rel. post.).

Édition originale illustrée de 16 planches hors-texte de découpe des porcs, boeufs, volailles, poissons, etc. "La plupart des œuvres gastronomiques de l'auteur du Manuel des Amphitryons ont été souvent reproduites dans un grand nombre de livres, journaux, etc., notamment dans les *Classiques de la Table*", nous dit Vicaire. "Le meilleur ouvrage du gastronome", nous dit encore Rival. Sans le frontispice, inscription au crayon sur la page de titre. (Vicaire, 428 ; Simon, 805 ; Bitting, 203 ; Oberlé, *Fastes*, 135).

150/200

105. [GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Alexandre - Balthazar - Laurent)]. Manuel des Amphitryons contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des éléments de politesse gourmande. Paris, Capelle & Renand, 1808. In-8, frontispice, 384 p., 16 pl., demi-chagrin grenat, dos à faux nerfs orné (rel. post. début XXe).

Édition originale illustrée d'un beau frontispice et de 16 planches hors-texte de découpe des porcs, bœufs, volailles, poissons, etc. "La plupart des œuvres gastronomiques de l'auteur du Manuel des Amphitryons ont été souvent reproduites dans un grand nombre de livres, journaux, etc., notamment dans les *Classiques de la Table*", nous dit Vicaire. "Le meilleur ouvrage du gastronome", nous dit encore Rival. Quelques rousseurs. Reliure légèrement frottée. Un ex-libris manuscrit sur la page de faux-titre : Charles Teillaud from Fred. W. Allix, 1886.

Un petit dessin ancien de dévotion amicale, à l'imitation des images pieuses, à l'intention d'un cuisinier en chef, a été glissé dans l'ouvrage. Le croquis à l'encre brune arbore toque de chef et couronne comtale, ainsi qu'une paire d'initiales monogrammées H. ? et P. V. Il date du début du XIXe. (Vicaire, 428 ; Simon, 805 ; Bitting, 203 ; Oberlé, *Fastes*, 135).

200/250

106. [Guide des auberges françaises]. Ensemble de 5 guides.

- **CURNONSKY (Maurice Edmond Sailland, dit) & ROUFF (Marcel). La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. L'Aunis, la Saintonge, l'Angoumois.** Paris, F. Rouff, 1924. Petit volume broché illustré de 106 p. et 3 f.

Considérations générales (et élogieuses) sur la gastronomie dans les Charentes. Puis, ville par ville, choix des meilleures auberges avec description de leurs points forts. A l'entrée Saintes nous trouvons la notice : *Pour des motifs personnels et terrifiants, nous ne vous dirons presque rien sur cette ville. Reconnaissons pourtant loyalement que sur le quai, à l'hôtel de la Couronne, nous avons mangé une raie sauce blanche très convenable et surtout bu un vin des Charentes tout à fait délicieux.* Cette collection nécessite 27 volumes pour être complète et couvrir l'ensemble des régions françaises mais l'ouvrage ici présent est complet en lui-même sur le sujet de la gastronomie charentaise.

- **CURNONSKY (Maurice Edmond Sailland, dit) & ROUFF (Marcel). La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Paris. Tomes 1 & 2.** Paris, F. Rouff, 1921-1922. 2 petits volumes brochés illustrés de 122 p. et 120 p.

Considérations générales (et élogieuses) sur la gastronomie dans "la capitale de la gueule". Cette collection nécessite 27 volumes pour être complète et couvrir l'ensemble des régions françaises mais l'ouvrage ici présent est complet en lui-même sur le sujet de la gastronomie parisienne.

- **[Collectif]. Club des sans-club. Les auberges de France.** Paris, Club des sans-club, 1933. Broché, 494 p., 17 feuillets (principalement index des noms de villes où un établissement est cité). Couverture illustrée en couleur.

Sorte de guide Michelin fondé sous le patronage d'Auguste Escoffier.

- **[Collectif]. Les buffets de gare autour d'un plat.** Paris, Chaix, 1954. Broché 272 p. Première édition.

(Lacombe, 563)

60/80

107. [Guide Michelin]. Ensemble de 105 guides Michelin, tous avec une petite étiquette adhésive au dos, certains avec des défauts.

Série chronologique de 76 guides publiés de 1910 à 2016 à laquelle il manque les volumes de 1912, 1913 (puis interruption à cause de la guerre), 1921 à 1926, 1928, 1932, 1933 (puis interruption à cause de la guerre), 1945, 1947, 1948, 1961, 1969, 1975, 1985, 1990, 2000, 2005, 2007, 2009 à 2015). Sont en double, les volumes de 1953, 1966, 1967, 1972, 1986, 1988, 1989 et 2006. Le volume de 1927 a le dos remplacé par un amateur avec du linotype.

On joint : 29 guides Michelin régionaux ou nationaux de 1910 (Suisse, Espagne et Portugal) à 1996 en états divers.

1500/2000

108. HÉLIE (Auguste). Traité général de la Cuisine maigre. Potages, entrées et relevés, entremets de légumes, sauces, entremets sucrés, menus de déjeuners et de dîners maigres, traité des hors-d'œuvre et savoureux. Paris, *Bibl. de l'Art Culinaire ; chez l'auteur, (1897)* ; in-8, reliure de l'époque en

demi-chagrin brun, dos à nerfs orné de fleurons dorés, plats de percaline ornés à froid. Titre orné, ix p., [1] f., 318 p., [1] f.

Edition originale très rare, inconnue de Bitting, Cagle, Oberlé. Ouvrage orné de 50 illustrations de Froment, mais sans le portrait en frontispice. « *Par son éducation parisienne, centre où se vivifie le sens culinaire du Monde, par ses longs séjours à l'étranger, et particulièrement en Angleterre, où les plus aristocratiques tables furent dirigées par lui, tout ce qui pouvait être innové a été, par lui, tenté et réussi (...)* On parle beaucoup de cuisine végétarienne depuis quelques années. En voici les formules les plus délicates, et de nature à n'éveiller jamais aucun regret », nous confie Chatillon-Plessis dans la préface de l'ouvrage.

Certes l'ouvrage abonde en recettes végétariennes mais il offre également un grand nombre de recettes à base d'œufs, de poissons ou de volailles. Les tables ont bien changé car voyez ce qu'à l'époque on considérait comme l'exemple type du déjeuner maigre : Morue sauce aux huîtres, petites pommes de terre nouvelles au beurre, coulubiak de saumon à la russe, grenouilles à la poulette, croûtes aux champignons à la Duras, salade de laitue aux oeufs, pommes reinettes en robe de chambre ! Bel exemplaire, très frais et revêtu d'une jolie reliure de l'époque.

Provenance : bibliothèque de Pierre Lacam, n° 97 de la vente.

200/300

109. [Histoire de la table]. Ensemble de 3 ouvrages :

- **VERDIER (Ernest). Dissertations gastronomiques, suivies de recettes.** Paris, Noël et Chalon, sd (1916). In-8, iii, 352 p. Rel. moderne, demi-basane rouge, dos lisse titré à l'or. Premier plat de couv. cons.

Tirage à 500 ex. num. sur Hollande antique. L'auteur fut propriétaire avec son frère de "la Maison Dorée", un des plus célèbres restaurants parisiens de la Belle époque où le cuisinier Casimir Moisson inventa le tournedos Rossini. Envoi de l'auteur au couturier Paul Poiret qui s'intéressait de près au sujet puisqu'il écrivit en 1928 un ouvrage de cuisine intitulé *107 recettes ou curiosités culinaires*. L'ouvrage s'ouvre sur des considérations culinaires, offre un calendrier culinaire. Viennent ensuite un ensemble de recettes, une monographie des grands vins et un cours de dégustation. L'ouvrage est agrémenté d'un petit dessin à la plume p. 260.

Provenance : L'ouvrage a appartenu à la bibliothèque gastronomique du comte Emmanuel d'André (n° 568 du catalogue de la vente).

(Bitting, 477).

- **POIRET (Paul). 107 recettes et curiosités culinaires.** Paris, Henri Jonquière, 1928. In-8, 211 p. broché éditeur. 107 dessins art-déco de Marie Alix. Édition originale en tirage courant.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n°473 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

(Oberlé, *Fastes*, 291 ; Bitting, 375).

- **NICOLARDOT (Louis). Histoire de la Table. Curiosités gastronomiques de tous les Temps et de tous les Pays.** Paris, E. Dentu, 1868. In-8, xxiv, 435 p. Rel. moderne demi-basane verte, dos à nerfs titré à l'or. Non coupé, ni rogné.

Édition originale de cet ouvrage dont les articles, avant d'être réunis pour la première fois dans ce volume, avaient paru dans la presse, nous dit Vicaire. On y apprend en tout cas que la chenille a le goût de l'amande et l'araignée celui de la noisette et mille anecdotes sur l'art de la table dans l'antiquité et au moyen-âge, sur la table des rois ou de Napoléon, sur les tables ouvertes du XVIIe, les cordons bleus du XVIIIe, sur les festins qui se tenaient dans les prisons à la Révolution, enfin, si l'on en avait les moyens... Des rousseurs. (Vicaire, 623)

150/200

110. [Histoire de la table]. Ensemble de 2 ouvrages :

- **LEBAULT (Armand). La Table et le Repas à travers les siècles.** Paris, L. Laveur, sd (1910). In-4 relié pleine toile prune, pièce de titre au dos.

Ouvrage orné de 116 illustrations. Édition originale. Histoire de l'alimentation, du mobilier à l'usage des repas, du cérémonial et des divertissements de table chez les peuples anciens et les Français, précédée d'une étude sur les mœurs gastronomiques primitives et sur le rôle du repas dans la civilisation. Dans *Gastronomic Bibliography*, Katherine Golden

Bitting complimente l'ouvrage : "a most comprehensive and valuable book on the history of the table. Containing footnotes and references". (Bitting 277)

- **FRANKLIN (Alfred). La vie privée d'autrefois. La cuisine. La mesure du temps.** Paris, Plon, 1888. 2 tomes in-12 reliés en 1 volume, 265 p. ; 237 p. Rel. de l'époque demi-basane bordeaux, dos lisse orné.

Modes, mœurs, usages des Parisiens du XIIIe au XVIIIe siècle d'après des documents originaux et inédits. Ouvrage illustré. Dos légèrement insolé.

80/100

111. HONORE (M.). Le château vert et la réserve, ou la bouillabaisse et les oursins. Marseille, H. Terrasson, 1825. In-8 br. 28 p.

Pièce de théâtre qui se passe devant le restaurant *Le Château vert* de Marseille. Rare opuscule.

On joint : **MAYER (chimiste et distillateur). Réflexions sur la manière de conserver à la beauté les charmes primitifs de la jeunesse.** Paris, Au bazar des parfums, 1823. Br., 12 pages et couvertures ornées.

Comment fabriquer de la rosée de fleurs, de l'extrait d'alsana, poudre aromatique pour la conservation des dents et des gencives, de la crème de Corinthe qui empêche la barbe de changer de couleur, etc. Opuscule aussi rare que le précédent.

60/100

112. [Italie]. Ensemble de 5 ouvrages sur la cuisine italienne.

- **CARLUCCIO (Antonio & Priscilla). La bonne cuisine italienne des Carluccio.** Paris, Hachette, 1998. Reliure toile, jaquette.

- **BUGIALLI (Giuliano). Le goût de l'Italie.** Paris, Flammarion, 1985. Reliure toile, jaquette.

- **LOREN (Sophia). La cuisine à l'italienne.** Paris, Laffont, 1972. Cartonnage illustré. Première édition française.

RUSSO (Baldo). Saveurs de Sicile. Palerme, Il Vespro, 1977. Cartonnage de l'éditeur.

- **RINALDI (Joséphine). Cuisine. S.l. Fixot, 1988.** Reliure toile, jaquette.

30/50

113. [Jardin]. NOISETTE & BOITARD. Manuel du jardinier des primeurs, ou l'art de forcer les plantes à donner leurs fruits ou leurs fleurs dans toutes les saisons.

Paris, Librairie encyclopédique de Roret, 1832. In-18, basane marbrée de l'époque, dos à nerfs orné de filets dorés, pièce de titre. Coiffe sup. arasée

On joint :

- **LANEUVILLE (L.). Le parfait jardinier. Légumes, fruits, fleurs.** Paris, Larousse, 1940. In-8, 446 p. Cartonnage imprimé de l'éditeur.

- **CUISANCE. Les fleurs.** Saint-Etienne, Manufacture française d'armes et cycles, 1935. In-8, 329 p. Cartonnage éditeur.

30/50

114. [Jardin]. Ensemble de 3 ouvrages en 5 volumes.

- **[BONNEFONS (Nicolas de)] Le jardinier françois, qui enseigne les arbres & herbes potagères, avec la manière de conserver les fruits & de faire toutes sortes de confitures, conserves & massepans. Dédié aux dames. Seconde édition.** Paris, Pierre des-Haies, 1651. In-12 : titre gr., [24] p., 380 p., [2] p., 3 pl. Demi-marquin rouge postérieur, dos lisse orné,

titre à l'or. Les planches illustrent un jardin potager, un jardin ornemental et l'intérieur d'une cuisine.

La première édition date de 1651, la même année que notre seconde édition.

- **COMBLES (Charles-Jean de). L'Ecole du jardin potager, Contenant la Description exacte de toutes les Plantes potagères ; leur Culture ; les terres, leur situation, & les climats qui leur sont propres ; leurs Propriétés ; les différents moyens de les multiplier, le temps de recueillir les Graines, leur durée, &c.** Paris, Boudet & Le Prieur, 1749. 2 vol. in-12, fr., 536 p. ; 586 p., [3] f. Basane fauve, dos à nerfs orné, reliures usées avec manques de cuir. Édition originale.

- **L'agronome ou dictionnaire portatif du cultivateur.** Rouen, Vve P. Dumesnil, 1787. 2 vol. in-8, xiv, [1] f., 472 p. ; 464 p. Basane jaspée, dos à nerfs orné. P.d.t. verte.

150/200

115. [Jardin]. HERINCQ (F.) & GERARD (Fr.). Horticulture. Jardin potager et jardin fruitier. Paris, A. Pilon, s.d. (1870). 2 vol. in-4. Vol. de texte : 674 p. Vol. d'atlas : faux-titre, titre, 56 belles planches en couleur, chacune précédée d'un feuillet explicatif. Puis 4 feuillets de table. Demi chagrin brun à coins, dos à nerfs orné et titré.

Rare tiré à part chez Pilon de ce traité faisant initialement partie du Règne végétal de l'éditeur Guérin en 17 volumes. Bel exemplaire.

300/400

116. KELLER (Louis). Ensemble de 7 dessins originaux ayant probablement servi à illustrer une publication gastronomique grivoise. *S.l.n.d. (1943)*. Aquarelles, rehauts de gouache et encre sur papier Canson Montgolfier pour lavis, 32 x 25 cm, illustrations signées Keller en bas à gauche.

Ces compositions de Louis Keller ont été publiées en 1943 sous forme d'affichettes, avec des titres légèrement différents, selon la notice du catalogue de la vente publique du 15 juin 2012 à Pau qui nous renseigne aussi sur le prénom de l'artiste. Les illustrations audacieuses sont légendées : Salade russe, Noix à l'archiduc, Tarte à la Flamande, Langues à la sauce tartare, Roulade d'anguilles à la créole, Délices de marrons à la Parisienne et Poitrine braisée bouquetière.

60/90

117. LACAM (Pierre). Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie. Paris, Chez l'auteur [cartonné Dupont & Malgat], s.d. (1911). In-8, xxxii, 866 p., [2] f. insérés (catalogue), 3 pl., demi-chagrin rouge, dos orné.

9^{ème} édition du Mémorial contenant 3000 recettes de pâtisseries, glaces et liqueurs, illustrée de quelques gravures, portraits et 3 planches de lettres en fac-similé repliées. Cette édition fut donnée après la mort de Lacam par son gendre Paul Seurre et contient un compte rendu de souscription pour l'érection d'un buste en l'honneur de l'auteur. Petite morsure à la toile, coins émoussés, petites déchirures aux plis de planches sans manque, des rousseurs. (Vente Pierre Lacam, 112 ; Oberlé, *Fastes*, 243 pour l'éd. préc.).

100/150

118. [LA CHESNAY DES BOIS (François - Alexandre Aubert de)]. Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes, de volailles, de gibier, de poissons, de légumes, de fruits, &c., la façon de faire toutes sortes de gelées, de pâtes, de pastilles, de gâteaux, de tourtes, de pâtés, vermicel, macaronis, &c., et de composer toutes sortes de liqueurs, de ratafias, de syrops, de glaces, d'essences, &c. Paris, Lottin, 1770. 2 tomes en 1 vol. in-8, xvi, 384 p., 382 p., [1] f. (privilege), basane blonde marbrée, dos à nerfs orné.

Cette année-là, Antoine-Prosper Lottin (1733-1812) se plaignit d'une contrefaçon de son dictionnaire portatif de cuisine. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle le revers de la page de titre porte la signature autographe de Lottin. Barbier attribue la paternité de cet ouvrage anonyme à Aubert de la

Chesnay des Bois, Jean Goulin et Auguste Roux. Vicaire ne préfère pas se prononcer. Reliure frottée, coiffes élimées, coins émoussés, pli au dos et écart entre les cahiers Z et Aa, autres défauts mineurs. (Vicaire, 276).

90/120

119. LAUTERBACH (Arlette), RAYBAUD (Alain), RAYNAL (Patrick). Le Livre de cuisine de la Série Noire - Le Livre des alcools de la Série Noire. Paris, Gallimard, 2002. 2 vol. en cartonnage de l'éditeur, façon série noire. Étui commun de l'éditeur.

Pour le livre de cuisine : 150 extraits sélectionnés, 150 passages où les personnages de la Série Noire se mettent à table devant des plats que les auteurs ont disséqués pour, en 298 recettes, en révéler toutes les saveurs. Six grands chefs Michel Troisgros, Pierre Gagnaire, Ferran Adrià, Olivier Roellinger, Alain Ducoutournier et Pierre Hermé sont venus y mettre leur grain de sel. Quant au livre des alcools, il totalise 302 recettes de cocktails, liqueurs de ménage, boissons chaudes, fruits à l'alcool, desserts, sauces, boissons fermentées, ayant toutes pour ingrédient principal l'alcool.

20/30

120. LECLAIR (Albert) & ESSETTE (Henri). Les Bolets. Paris, P. Lechevalier, 1969. Gd in-8, x, 81 p., [5] p., demi-chagrin brun à grains écrasés et à coins, dos à nerfs et titre doré, tranches dorées.

1ère édition du volume II de l'atlas mycologique, illustrée de 8 planches en noir et 64 planches en couleur d'après les aquarelles de Henri Essette.

60/90

121. [LECLUSE, Louis de Thillay, dit]. Le déjeuné de la Rapée ou discours des Halles et des Ports. Quatrième Édition. Revue & augmentée des étrennes aux riboteurs, & des chansons. Avec un extrait de l'inventaire des meubles & effets trouvés dans le magasin d'une des harengères de la halle ; & une liste des plus rares curiosités trouvées dans le même magasin. À la Grenouillère, et se trouve à Paris, chez Duchesne, s.d. [Troyes, Vve Jacques Oudot, 1718]. In-12 de 48 p., papier chandelle, non coupé. Reliure XIXe à la bradel, demi-toile noisette. Dos lisse orné et p.d.t. de maroquin noir.

On joint un autre exemplaire : **Idem.** À la Grenouillère, de l'imprimerie de Mademoiselle Manon, marchande orange, s.d. In-12, 48 pages. Reliure à la bradel XIXe, p.d.t. maroquin noir. Bien que doté du même nombre de pages, cet opuscule diffère un peu du précédent par son contenu. Le papier est aussi de meilleure qualité et la composition en est plus élégante. Édition postérieure au précédent opuscule.

Ouvrages poissardes, chansons grivoises. (Morin, *Cat. Bibl. bl. de Troyes*, 207)

80/120

122. LECOINTE (Jourdan). Le cuisinier des cuisiniers, ou l'art de la cuisine, enseigné économiquement d'après les plus grands maîtres anciens et modernes (...) suivi d'une chimie appliquée à la cuisine (...) de l'art de soigner les vins, de conserver les substances alimentaires. Paris, Audin & U. Canel, 1825. In-8, xxxii, 456 p., demi-bas. fauve, dos lisse orné.

Édition originale peu commune. L'auteur, qui prétend avoir connu Laguipière, Mézelier, Souvent, Richaud et d'autres encore, entend proposer une sélection des meilleures recettes. À la suite des recettes, l'auteur donne des conseils œnologiques d'après André Jullien, de larges extraits du livre du chimiste allemand Friedrich Accum (*Culinary chemistry*) pour la conservation des aliments, des conseils de dissections, les lieux où l'on se procure des spécialités, propose un ordre de service, reproduit la carte de Very Frères, esquisse un périple touristique et gastronomique et enfin recense un petit vocabulaire des termes en usage en cuisine. Reliure légèrement frottée, ex-dono manuscrit sur la page de faux-titre, des rousseurs constantes, parfois fortes en marge angulaire. (Vicaire, 508 ; Lacombe, 204 ; Oberlé, *Fastes*, 196 pour une édition postérieure).

200/300

123. LEMERCIER DE NEUVILLE (Louis). Médard Robinot, casquetier, roman expressif. Paris, E. Dentu, 1891. In-8, vi, 272 p., demi-marroquin rouge à coins, dos à nerfs, titre doré au dos, date en queue, tranches dorées, couv. or. ill. cons.

Exemplaire sur japon, sans justification, de ce roman plein d'ingéniosité et d'innovations typographiques, écrit et illustré par le marionnettiste Louis Lemercier de Neuville (1830-1918). Il trouve sa place ici pour le poème amusant sur la truffe p. 90.

Provenance : de la bibliothèque gastronomique du Comte Emmanuel d'André, au n° 353 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

Les défauts sont mineurs.

90/120

124. LEMERY (Louis). Traité des aliments, où l'on trouve, par ordre, et séparément, la différence & le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier ; les bons & les mauvais effets qu'ils peuvent produire ; les principes en quoi ils abondent ; le temps, l'âge & le tempérament où ils conviennent. Paris, P. Witte, 1709. In-12, [7] f., xxv, [1] p. (catalogue), 562 p., veau brun, dos à nerfs orné.

Seconde édition revue, corrigée et augmentée par l'auteur. Parmi les délicieux mets, le castor, la tortue ou encore la vipère. Reliure restaurée, un coin fragile, auréole en marge basse loin du texte, quelques rousseurs et défauts mineurs. (Bitting, 281 et Oberlé, *Fastes*, 99 pour la 2e édition de 1705 ; Vicaire, 514 pour la 3e édition ; celle-ci n'est pas signalée).

200/300

125. [LIGER (Louis)]. Le Ménage des champs et de la ville, ou nouveau Cuisinier français, accommodé au goût du temps. Luxembourg, s.é., 1747. In-8, [4] f., 460 p., [6] f., basane fauve marbrée, dos à nerfs.

Méthode manuscrite pour faire le petit salé sur la dernière garde. Édition luxembourgeoise de ce traité contenant près d'un millier de recettes, dont la première édition date de 1714, et qui fut maintes fois réimprimé. Reliure restaurée, ex-bibliotheca typograph. d'un château (gratté), collé au revers du plat, des défauts mineurs.

80/100

126. LIGER (Louis). La Nouvelle maison rustique, ou économie générale de tous les biens de campagne, la manière de les entretenir de les multiplier. Paris, Desaint, 1777. 2 vol. in-4, viii, 760 p. ; vii, [1] p. (avis au relieur), 756 p., pl., bas. fauve marbrée, dos lisse orné, Boileau de Castelnau titré à l'or au bas du dos.

Onzième édition illustrée de gravures sur bois dans le texte de 38 planches en taille douce.

Provenance : un membre de la famille des Boileau de Castelnau comme l'atteste le super-libris au dos.

Reliure frottée, légers manques au p.d.t., inscription sur la page de titre, infime morsure en marge des premiers feuillets du premier tome, autres défauts mineurs.

150/200

127. LIONNET-CLEMANDOT (J.). Le nouveau confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur. Paris, Lecoite, 1828. In-12, 329 p., [1] p. (errata), demi-bas. fauve à dos lisse orné.

Édition originale peu commune.

Provenance : le chef cuisinier Bernard Noby, de l'hôtel Corneille de Bagnères-de-Luchon, attestée par des timbres humides.

Reliure légèrement frottée, inscription au revers du dernier plat, autres défauts mineurs. (Vicaire, 524)

80/120

128. [Livres de recettes]. Collection de 7 livres de recettes brochés et reliés :

- **GABRIELLE (E.-H.).** *La Cuisinière modèle ou l'art de faire une bonne cuisine avec économie.* Paris, T. Lefèvre (E. Guérin), s.d. (1902).
- **GRILLET (J.).** *La Cuisine de Marie-Claire, 1200 recettes classées suivant les 4 saisons.* Lyon, Editions de l'ami, 1948.
- **GRILLET (J.).** *La Pâtisserie de Marie-Claire, 2000 recettes de pâtisseries, confiseries, entremets, glaces, apéritifs, liqueurs, etc.* Lyon, Editions de l'ami, 1948.
- **RAYMOND (E.).** *La Bonne ménagère, ouvrage illustré de 13 figures sur l'art de découper.* Paris, Firmin-Didot, 1887.
- **ST LO (V.).** *Le Trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison.* Paris, Garnier, s.d. (1931).
- **SUSCOSSE (A.).** *Notre table, recueil de recettes de cuisine et pâtisserie.* Saint-Sever, A. Suscosse, 1954.
- **TANTE ROSALIE.** *Les Mille recettes de Tante Rosalie.* Bruxelles, Société d'édition des journaux du patriote, 1931.

Divers petits défauts, bon état général de l'ensemble.

150/200

129. [Livres de recettes]. Collection de 7 livres de recettes reliés :

- **BRODY (P.).** *Recueil de recettes de cuisine.* Paris, 1946.
- **DUMONT LESPINE (G.).** *Entremets et boissons glacés.* Paris, Frigéco, s.d. (vers 1950).
- **[LARGUIER (L.).]** *Clarisse ou la vieille cuisinière.* Paris, L'Abeille d'or, s.d. (1922).
- **LARIBE (J.).** *Manuel du cuisinier militaire en campagne.* Paris, E. Chiron, 1940.
- **LECHEF (M.).** *La cuisine de chez nous, toutes les recettes de cuisine pratique, plats régionaux et étrangers.* Paris, Hachette, s.d. (1930).
- **SAVARIN (J.).** *La Bonne cuisine dans la famille, recettes choisies.* Paris, E. Petit, 1904.
- **SCHÉFER (G.) & FRANÇOIS (H.).** *Recettes de cuisine pratique.* Paris, Delagrave, 1926.

Divers petits défauts, bon état général de l'ensemble.

150/200

130. [Livres de recettes]. Collection de 3 livres reliés de recettes :

- **DE GOUY (J.).** *La cuisine et la pâtisserie bourgeoises.* Paris, J. Lebègue, 1900.
- **MADELEINE.** *La parfaite cuisinière bourgeoise ou la bonne cuisine des villes et des campagnes.* Paris, Bernardin-Béchet, 1871.
- **MOZARD.** *La Cuisinière des cuisinières.* Limoges, E. Ardant, s.d. (vers 1890).

Divers petits défauts, bon état général de l'ensemble.

80/120

131. [Livres de recettes]. Collection de 10 livres reliés de recettes :

- **DAGOURET (P.).** *Abrégé de cuisine.* Paris, Flammarion, s.d. (1948).
- **GILBERT (P.).** *La Cuisine de tous les mois.* Paris, Société de secours mutuels et des retraités des cuisiniers de Paris, s.d. (1925).
- **LABOUREUR (S.) & BOULESTIN (X.-M.).** *Petits & grands plats ou le trésor des amateurs de vraie cuisine.* Paris, Au sans pareil, 1928.
- **PAMPILLE (DAUDET (M.).** *Les bons plats de France, cuisine régionale.* Paris, A. Fayard, s.d. (1934).
- **PELLAPRAT (H.-P.).** *300 recettes de cuisine pour rôti-seuse pâtissière La Cornue.* Courbevoie, La Cornue, 1945.
- **RIC & RAC.** *La Cuisine de Ric et Rac.* Paris, A. Fayard, 1933.
- **SCHÉFER (G.) & FRANÇOIS (H.).** *Recettes de cuisine pratique.* Paris, Delagrave, 1923.
- **TANTE CLAUDINE.** *Nouvelle cuisine pratique, facile et économique contenant 1 500 recettes.* Paris, A. Taride, s.d. (vers 1900).
- **TANTE GRACIEUSE.** *La bonne cuisine méridionale de Bordeaux à Menton.* Toulon, Provençia, 1947.
- **TANTE MARIE.** *La véritable cuisine de famille.* Paris, A. Taride, 1959.

100/150

132. [Livres de recettes]. Collection de 6 livres reliés de recettes :

- **[Anonyme].** *La Cuisine moderne comprenant la cuisine en général, la pâtisserie, la confiserie et les conserves, alimentation de régimes classées méthodiquement, le complet des livres de cuisine renfermant, outre la classification des vins, les soins nécessaires à l'entretien d'une bonne cave, indispensable à la maîtresse de maison et à la cuisinière bourgeoise.* Paris, H. Geffroy, 1907.
- **[Anonyme].** *La cuisine à l'usage des familles.* Paris, L. Eyrolles, s.d. (1930).
- **GAY (C.).** *Vieux pots, saulces et rosts mémorables, essai historique et meilleures recettes de la cuisine française.* Tours, Arrault, 1950. Ex. nominatif.
- **SAINT-ANGE (E.).** *Le livre de cuisine de Mme E. Saint-Ange, recettes et méthodes de la bonne cuisine française.* Paris, Larousse, s.d. (1953).
- **TANTE MARIE.** *La véritable cuisine de famille.* Paris, A. Taride, s.d. (1930).
- **VATEL (Mme).** *La bonne cuisine.* Paris, Société d'éditions et de publications, s.d. (1909).

100/150

133. [Livres de recettes]. Collection de 8 livres reliés de recettes :

- **Le livre de la cuisine. Recettes pratiques.** Bagneux, Editions du Cep, 1946.

- **AUDRAN (H.-M.). La cuisine de famille moderne et économique.** Paris, Bornemann, 1925.
- **La cuisine pratique de la bonne ménagère.** Paris, Albin Michel, s.d.
- **CAUDERLIER. L'économie culinaire.** Gand, Hoste, s.d. Couv. désolidarisée.
- **AMBROISE-THOMAS (Josy). Le livre de cuisine des petites filles.** Paris, Maison des écrivains, 1948. Broché, couv. ill. par Simone et Léon Raffin.
- **CARAMEL (Blanche). Le nouveau livre de cuisine.** Paris, Gautier-Languereau, 1927.
- **BONTOU (Alcide). Traité de cuisine bourgeoise simplifiée et pratique.** Bordeaux, La petite Gironde, 1910.
- **SAVARIN (Jeanne). La cuisine de Jeanneton. Mille recettes pour faire de la bonne cuisine économique.** Paris, Albin Michel, s.d.

Divers petits défauts, bon état général de l'ensemble.

100/150

134. [Livres de recettes]. Collection de 8 livres reliés de recettes :

- **BRUNO (Mlle & A.). Le livre de la ménagère.** Paris, E. Belin, 1910.
- **Le livre de la cuisine.** Paris, BHV, 1946.
- **CHAPLET (A.). Les recettes de la maison.** Paris, Masson, 1920.
- **BONNECHERE (Catherine de). La cuisine du siècle. Deux-cents menus à l'usage de tous.** Paris, Au Bon Marché, 1896. Mauvais état.
- **DELAGE (H.) & MATHIOT (G.). Je sais cuisiner. Près de 2000 recettes.** Paris, Albin Michel, 1949.
- **AUDOT. La cuisinière de la campagne et de la ville.** Paris, Audot, 1899.
- **SAINT-ANGE (E.). La bonne cuisine.** Paris, Larousse, 1935.
- **BONTOU (Alcide). Traité de cuisine bourgeoise bordelaise.** Bordeaux, Féret, 1929.

Divers petits défauts, bon état général de l'ensemble.

100/150

135. [Livres de recettes]. Collection de 8 livres reliés de recettes :

- **La cuisine électrique Calor. 300 recettes de cuisine.**
- **BONTOU (Alcide). Traité de cuisine bourgeoise simplifiée et pratique.** Bordeaux, La petite Gironde, 1907.
- **CASTILLA (Th. de). La cuisine par l'électricité.** Paris, Apel, 1936. Ouvrage ill. de belles pl. ou vignettes humoristiques de Beuville.
- **DUMONT-LESPINE (G.). Mes recettes de cuisine électrique.** Paris, Alsthom, 1934.
- **PELLAPRAT (Henri-Paul). 300 recettes de cuisine pour rotisseuse pâtissière La Cornue.** Courbevoie, La Cornue, 1945.
- **L'encyclopédie de la grande et petite cuisine.** Paris, Rombaldi, 1959.

- **Charcuterie, salaison. De l'apprentissage au métier.** Bordeaux, Péchade, 1950. Broché.
- **SIVAN (Victor). Cours de cuisine familiale & d'alimentation rationnelle.** Liège, Désoar, 1916. Deuxième partie.

Divers petits défauts, bon état général de l'ensemble.

100/150

136. [Livres de recettes]. Collection de 8 livres reliés de recettes :

- **HUGONNET (Aristide). Les hors-d'œuvre français.** Paris, chez l'auteur, 1911. Première édition.
- **BEAUJARD (Andrée). Faites votre confiserie vous-même.** Paris, Flammarion, 1921. Broché, une grande planche dépliant.
- **Les bonnes recettes Alsa. Pâtisseries.** Nancy, Alsa, 1934. Tome 1.
- **Les bonnes recettes Alsa. Pâtisseries.** Nancy, Alsa, 1950. Tome 2.
- **Les conseils de Catherine. 920 recettes pratiques pour la maîtresse de maison.** Paris, Payot, 1929.
- **CABANES (Dr). La goutte et l'humour. Anecdotes et curiosités sur la goutte et les gouteux.** Paris, Pipérazine midy, 1926. Broché illustré.
- **BONTOU (Alcide). Traité de cuisine bourgeoise bordelaise.** Bordeaux, Féret, 1929.
- **SAINT-ANGE (E.). Le livre de cuisine.** Paris, Larousse, 1926

Divers petits défauts, bon état général de l'ensemble.

100/150

137. LOMBARD (L.-M.). Le cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier ou le cuisinier médecin. Paris, L. Curmer, 1855. Deux parties en un vol. in-8, xix, 239 p. ; 368 p., 32 p. (catalogue publicitaire), percaline aubergine éditeur illustrée de plaques dorées de F. Pick, l'une d'après le frontispice.

Édition originale avec mention de 2ème tirage dans une reliure romantique peu commune. Une première partie traite de l'art de conserver la santé par l'alimentation et une seconde partie propose un véritable dictionnaire gastronomique illustré de gravures remarquablement exécutées. Couleurs de la toile un peu passées, des rousseurs et autres défauts mineurs. (Vicaire, 534 ; Bitting, 292).

100/150

138. LOMBARD (L.-M.). Le cuisinier et le médecin et le médecin et le cuisinier ou le cuisinier médecin. Paris, L. Curmer, 1855. Deux parties en un vol. in-8, xix, 239 p. ; 368 p., demi-basane bleu nuit à dos lisse orné.

Édition originale avec mention de 2ème tirage. Une première partie traite de l'art de conserver la santé par l'alimentation et une seconde partie propose un véritable dictionnaire gastronomique illustré de gravures remarquablement exécutées. Reliure légèrement frottée, coins élimés, des rousseurs et défauts mineurs. (Vicaire, 534 ; Bitting, 292).

90/120

139. LOUIS (André). La Cuisine des Malades et des Convalescents. Paris, Dreyfous et Dalsace, s.d. (1894). In-12, cartonnage polychrome de l'éditeur, percaline bleu canard très ornée de motifs en couleurs, papillons, fleurs de cerisier,

plumes de paon et lune d'argent. Dos lisse orné. Tranches rouges. 282 pp., 2 feuillets de publicités.

Beau cartonnage pour cet ouvrage peu fréquent.

50/80

140. MACHET (J.-Jacques). Le confiseur moderne ou l'art du confiseur et du distillateur. Paris, Maradan 1806. In-8, xvi, 460 p., demi-veau havane, dos lisse orné de rinceaux dorés.

Le confiseur montalbanais Jean-Jacques Machet déplorant que la garde jalouse des secrets de sa profession freine son progrès, il livre ici son savoir accumulé sur l'emploi des fleurs, des fruits et des racines. Le chocolat, les dragées, la distillation et les glaces y tiennent une bonne place. Dos lég. insolé, quelques rousseurs et auréoles, manque la dernière page de la table. (Vicaire, 545 ; Bitting, 299).

90/120

141. [Manuscrit]. GRANDET (Pierre). Livre de recette de plusieurs compositions de liqueurs assorties. Bordeaux, 1775-1784. 60 p. et divers feuillets, vélin souple, 20 x 16 cm, titre manuscrit au plat.

Manuscrit commencé à Bordeaux le 24 mars 1775 par un dénommé Pierre Grandet et contenant 60 pages de recettes auxquelles font suite des feuillets avec diverses informations (comptes, copies de lettres, etc.), certaines postérieures (1840). Les recettes sont titrées : huile de Vénus, Parfait amour, Épiscopale, Anisette rouge fine, Nonpareille ou rosolie à la vanille, Crème de Sedrat, pâte d'orgeat, abricots confits, etc. Des pages déchirées, d'autres gribouillées, le manuscrit a servi postérieurement de réemploi pour diverses notes.

80/100

142. MARTIN (Alexandre). Manuel de l'amateur de melons, ou l'art de reconnaître et d'acheter de bons melons ; précédé d'une histoire de ce fruit, avec un traité sur sa culture et une nomenclature de ses diverses espèces et variétés. Paris, A. Udron, 1827. In-12, iv, 156 p., pl., demi-bas. fauve à dos lisse.

Édition originale de cette monographie dont la préface à elle seule (comment l'auteur a négocié avec le libraire) vaut le détour, illustrée de 4 planches lithographiées aquarellées représentant plusieurs variétés de melons et le piquet à thermomètre de Régnier. Par la suite, Alexandre Martin (1795-1864) réitéra l'audace avec des monographies sur le café, les huîtres, les truffes... Exemplaire non ébarbé avec une coupure de presse épinglée sur la garde. Reliure frottée, rousseurs nombreuses et parfois larges sur le texte et sur les planches. (Vicaire, 568 ; Maggs Bros, *Food and drink*, 414 ; Lacombe, 383).

300/400

143. [MASSIALOT (François)]. Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs, et les fruits (...). Suite du Nouveau cuisinier royal & bourgeois. Paris, C. Prudhomme, 1731. In-8, [6] f., 547 p., [7] p., basane brune, dos à nerfs ornés aux petits fers.

Nouvelle édition de cet ouvrage souvent réimprimé mais exemplaire sans les planches. Reliure un peu frottée, quelques rousseurs et défauts mineurs, pas de planches.

70/90

144. MAZIERE (Pierre). Le Gros Souper ou les Fêtes de Noël à Marseille. Etude locale. Marseille, G. Crespin, 1873. In-16, 80 p. Reliure signée demi-marocain framboise écrasée à coins, titre en long au dos, toutes tranches dorées, couv. et dos conservées, étui bordé (Saporito).

Ouvrage peu commun sur les traditions de Noël à Marseille et plus généralement en Provence. Bel exemplaire très bien relié.

120/150

145. MENON. La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépense à la maison.

Paris, L. Cellot, 1779. 2 vol. in-12, xxvi, [1] f., 392 p. ; 400 p., basane brune marbrée, dos à nerfs ornés.

Cette nouvelle édition est augmentée de plusieurs apprêts que l'éditeur Louis Cellot (1731-1815) a signalés par une étoile. Il y a eu beaucoup d'éditions de la *Cuisinière*, pas toujours très fidèles au texte original. Vicaire, Bitting, Oberlé donnent d'autres éditions. Reliures frottées avec de petits manques de cuir, fente sur le cuir à un dos, volumes protégés sous film transparent, des rousseurs et autres défauts mineurs.

200/300

146. MENON. La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses à de maisons.

Bruxelles, F. Foppens, 1774. In-12, 408 p., basane brune marbrée, dos à nerfs ornés.

Une des éditions françaises, probablement parisienne, sous la fausse adresse de Bruxelles, par cet imprimeur proche de Menon qui usurpa le patronyme de la dynastie belge. Coiffé du bas et dernier caisson élimés, petite déchirure sans manque à la page de titre, quelques rousseurs et autres défauts mineurs. (Vicaire, 236 pour d'autres éditions).

100/150

147. MENON. La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses à de maisons.

Bruxelles, F. Foppens, 1774. In-12, 408 p., basane brune marbrée, dos à nerfs ornés.

Une des éditions françaises, probablement parisienne, sous la fausse adresse de Bruxelles, par cet imprimeur proche de Menon qui usurpa le patronyme de la dynastie belge. Reliure frottée, absence de pièce de titre, petits manques de cuir au dos, quelques rousseurs et autres défauts mineurs. (Vicaire, 236 pour d'autres éditions).

100/150

148. MONSELET (Charles). Ensemble de 2 ouvrages :

- **La cuisinière poétique.** Paris, Michel Lévy frères, s.d. (1859). In-16, 199 p., broché.

Édition originale. Vicaire encense l'ouvrage : « *Les collaborateurs de la cuisinière poétique ne sont pas des cuisiniers ordinaires, et les recettes publiées sous la direction du chef Monselet, sont loin d'être banales. Ce petit ouvrage, où fourmillent les anecdotes les plus spirituelles en même temps que les plus culinaires, est écrit en prose et en vers. Alexandre Dumas y donne la manière de faire rôtir un poulet, Duranty, celle de traiter les boudins de Lille, et tandis que Méry chante, en alexandrins, les apprêts savants de la bouillabaisse chère aux Marseillais, Monselet disserte avec l'esprit le plus fin et le plus délicat sur les avantages et l'utilité de la gastronomie.* » (Vicaire, 603).

- **Panier fleuri, prose et vers.** Paris, Bachelin Deflorenne, 1873. In-12, vi, [1] p., 301p. Demi chagrin havane, dos à nerfs. Titre doré.

Édition originale. Vicaire nous avertit : « *on pourrait citer encore bien des ouvrages où le spirituel écrivain a semé des anecdotes gourmandes, entre autres Le panier fleuri.* » (Vicaire, 606).

100/150

149. MONSELET (Charles). Lettres gourmandes. Manuel de l'homme à table. Paris, E. Dentu, 1877. In-12, 299 p. Rel. demi chagrin noir de l'époque, dos à nerfs orné. La couverture, conservée est illustrée de bois de Ryckebusch.

Édition originale. Fort rare, précise Gérard Oberlé : « *Toutes ces lettres, adressées à divers correspondants et amis, ne parlent que de cuisine. Elles contiennent de nombreuses anecdotes, des renseignements historiques, des notices sur les gastronomes célèbres et un grand nombre de recettes et de menus. Nous avons particulièrement apprécié une étrange recette d'aïoli que nous avons essayé sur un plat d'écrevisses : un aïoli à base de noix, d'ail, de jus de raisin vert mélangé à l'huile d'olive. Portraits de gastronomes : "Mon ami Seinguerlet est l'homme du monde qui connaît le mieux Strasbourg... surtout dans sa cuisine. Il faut l'entendre parler ou plutôt traiter... de certains plats alsaciens, anciens ou nouveaux : du pâté froid de truites et du pâté d'écureuil, du cochon de lait farci d'alouettes et de mésanges, du*

brochet aux nouilles." Il transcrit une formidable recette de foies d'écrevisses à l'alsacienne que Seinguerlet tenait de madame Melsheim. » Rousseurs. (Vicaire, 606 ; Oberlé 222)

80/100

150. MONTANGERAND (Joanny). La cuisine mondiale.

Bruxelles, A. Dewit, 1919. In-4 broché de xii, 389 p.

Édition originale. Peu commun. « On trouve dans ce recueil des spécialités européennes, avec d'intéressantes créations italiennes, plats exotiques, plats d'Afrique du Nord. Mais dans ce tournoi gastronomique, la Belgique tient la tête avec ses produits innombrables : les croustades à l'Ostendaise, le cuisot de sanglier Vauzin, la salade de haricots blancs à la liégeoise, le veau Rembrandt etc. », nous dit Oberlé. (Oberlé, *Fastes*, 281)

70/100

151. MORTILLET (Pierre de). Arboriculture fruitière. Les meilleurs fruits par ordre de maturité et par série de mérite, Culture et soins qu'ils réclament. Grenoble, Prudhomme, Giroud, 1865-1868.

3 tomes in-8, demi chagrin châtaigne, dos à nerfs ornés de filets dorés.

Première édition des 3 volumes de cette collection, seuls parus. Tome I : le pêcher. Tome II : Le cerisier. Tome III : Le poirier. Ouvrages illustrés de gravures, reproduisant les dessins de l'auteur.

On joint :

- **LATIERE (H.). Les raisins de table. Production, conservation, commerce.** Paris, Laveur, 1907. Reliure bradel toile brune, pièce de titre de maroquin cognac.

- **POHER (E.) & MAHOUX (J.). Premier congrès commercial de la prune et du pruneau tenu à Agen les 29 et 30 août 1927. Mémoires et comptes rendus.** Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1929. In-8 broché et illustré de 456 p.

Des taches sur la couv. arrière et les 6 derniers feuillets.

100/150

152. [Nignon]. Ensemble de 4 ouvrages écrits par le cuisinier Edouard Nignon (1865-1934).

Ce grand cuisinier a d'abord présidé aux fourneaux du tsar, puis de l'empereur d'Autriche avant de devenir propriétaire du célèbre restaurant Larue. Il a beaucoup contribué à installer sur les tables françaises les richesses de la cuisine russe tout en perpétuant notre grande cuisine nationale (Oberlé).

- **Le livre de cuisine de l'Ouest-Eclair.** Rennes, l'Ouest-Éclair, s.d. (vers 1924). Cartonnage de l'éditeur.

Troisième édition de cet ouvrage édité à la suite du concours de cuisine organisé par l'Ouest-Eclair sous la direction de M. Nignon. Nouvelles gardes.

- **Les Plaisirs de la Table où, sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne Cuisine, transcrit les précieux avis de Gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et sûrs en l'Art du Bien-Manger.** Paris, chez l'auteur et l'éditeur, 1930. Gd in-8 relié toile prune, couverture conservée.

Seconde édition revue, corrigée, et illustrée par Grignon. Elle a été tirée à 1200 exemplaires, un des 2000 sur vergé.

- **Eloges de la cuisine française.** Paris, Piazza, 1933. In-4, 448 p., broché. Ornaments, bandeaux, lettrines et culs-de-lampe de Pierre Courtois, tirés en vert.

Édition originale. « Ce livre est un des meilleurs recueils de recettes parus entre les deux guerres. Elles sont accompagnées de notes historiques et anecdotiques de premier ordre », nous dit Gérard Oberlé. (Oberlé, *Fastes*, 279)

- **L'Heptaméron des gourmets. Ou délices de la cuisine française.** Paris, Lehoucq, 1995 (réimpression). Un volume, in-4, broché de [5] f., v., 248 p., [2] f., couverture rempliée.

Ouvrage illustré par Guillonnet et Varenne. Fac-simile de l'édition originale de 1919.

300/400

153. [Occitanie]. 6 ouvrages sur la cuisine occitane :

- **ROUANET (Marie). La cuisine amoureuse courtoise & occitane.** Portet-sur-Garonne, Loubatières, 1990. Broché.

- **RAVARI (Georges) & VERGNES (Georges). La cuisine d'oc et de cocagne.** Albi, Midi France communication, 1988. Cartonnage éditeur.

- **LAFON (Ernest). La route du vin de Cahors.** Cahors, Coueslant, 1938. In 12 broché de 232 p.

Envoi de l'auteur sur la page de faux-titre au rédacteur en chef de Grandgousier. Lettre dactylographiée de 2 feuillets adressée au rédacteur en chef de Grandgousier et signée à la main par Lafon. Circuit touristique de Cahors à Fumel-Bonaguil.

- **POURRAT (Henri). L'aventure de Roquefort.** Roquefort, Société anonyme des caves de Roquefort, 1955. Gd in-8 broché de 235 p. Illustrations de Yves Brayer.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n°482 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

- **GALMICHE (Philippe). Recettes paysannes en Aveyron.** Rodez, Éditions du curieux, 2001. Broché de 197 p.

- **Collectif. Cuisine, alimentation, gastronomie en Quercy.** Cahors, Quercy recherche, 1998

50/80

154. [Œufs]. Ensemble de 3 ouvrages sur l'accommodation des œufs :

- **RENÉ-ANDRÉ. 500 manières d'accommoder les œufs.** Paris, Lafitte, s.d. (1914). Un volume in-8, 253 pages. Cartonnage illustré de l'éditeur en percaline brique.

L'auteur prétend que jusqu'alors aucun manuel n'assignait aux œufs le rang auquel leur donne droit leur valeur alimentaire, nutritive et gustative : bonnes recettes du passé, préparations léguées par nos traditions régionales ou savantes élaborations par les chefs de ce début du XXe siècle. Peu commun.

- **SUZANNE (Alfred). 250 manières d'accommoder et de servir les œufs.** Paris, Albin Michel, s.d. In-8, 210 pages. Percaline verte de l'éditeur, titré et orné à l'or.

Provenance : le chef cuisinier Bernard Noby, de l'hôtel Corneille de Bagnères-de-Luchon, attestée par des timbres humides.

- **Anonyme. 365 manières d'accommoder les œufs et 100 potages.** Paris, Alcan-Lévy, s.d. (vers 1890). In-8, 255 p. Cartonnage entoilé rouge brique de l'éditeur orné d'un décor art nouveau à froid et à l'or.

Bel exemplaire. Ouvrage peu courant.

80/120

155. PARMENTIER (Antoine-Augustin). Instruction sur les sirops et les conserves de raisins, destinés à remplacer le sucre dans les principaux usages de l'économie domestique. Paris, Méquignon aîné, 1809. In-8, xv, 310 p., [3] f., demi-veau rouge, dos à nerfs, titre doré, couverture d'attente de papier chandelle conservée.

Seconde édition, en partie originale. Ce mémoire répond à un souhait de Napoléon pour suppléer le sucre de canne, dont l'importation était rendue difficile par le blocus, dans les principaux usages domestiques. Le Mémoire de Parmentier s'inspire largement des recherches entreprises par Joseph Louis Proust (1754-1826) sur l'extraction du sucre des raisins mais c'est finalement la betterave qui sera choisie par la suite.

Provenance : exemplaire de la bibliothèque du bibliophile gastronomique Jean-Pierre Dol, son nom frappé aux fers dorés au bas du dos.

De larges mouillures claires et autres défauts mineurs. (Bitting, 357).

200/300

156. PARMENTIER (Antoine-Augustin). Mémoire sur les avantages que la province de Languedoc peut retirer de ses grains, considérés sous leurs différents rapports avec l'agriculture, le commerce, la meunerie et la boulangerie.

Paris, P. F. Didot (de l'imprimerie des Etats de Languedoc), 1786. In-4, 447 p., 10 pl., veau fauve glacé, dos à nerfs orné, encadrement à triple filet doré sur les plats.

Édition originale illustrée de 10 planches hors texte repliées. Si la première partie traite du blé et la seconde de la meunerie, et que les planches représentent surtout des moulins et des ustensiles, ce traité d'Antoine Parmentier (1737-1813) contient néanmoins bon nombre de secrets de fabrication : les différentes sortes de pâtes, le biscuit de mer, les pains de pomme de terre, etc. Reliure légèrement frottée et auréolée, quelques rousseurs et autres défauts mineurs.

200/250

157. PAYEN (Anselme). Précis théorique et pratique des substances alimentaires et des moyens de les améliorer, de les conserver et d'en reconnaître les altérations. *Paris, L. Hachette, 1865. In-8, xii, 569 p., demi-basane havane à dos lisse orné.*

4ème édition très augmentée de ce traité sur les viandes, les fromages, le chocolat, le café, le vin, la bière, etc. On y lira avec intérêt un chapitre sur les aliments de luxe, parmi lesquels la fameuse revalenta arabica, dont il dénonce les propriétés imaginaires. Rousseurs constantes, parfois généralisées, auréole marginale sur les derniers feuillets. (Vicaire, 668).

80/100

158. [Pellaprat Henri-Paul]. Ensemble de 10 ouvrages de Pellaprat :

- **Le guide des hors-d'œuvre.** *Paris, Cordon bleu, 1937. Br. 77 p.*

- **La cuisine de tous les jours, recueil de 900 recettes de cuisine.** *Paris, Cordon bleu, années 20. Cartonnage rouge, 240 p.*

- **Le nouveau guide culinaire.** *Paris, Cordon bleu, 1959. Cartonnage. 383 p.*

- **La cuisine froide, simple et pratique.** *Paris, comptoir français du livre, 1948. Couverture un peu tachée.*

- **Les menus détaillés de la ménagère.** *Paris, comptoir français du livre, 1949.*

- **Manuel de la cuisine végétarienne et des régimes.** *Paris, comptoir français du livre, 1937.*

- **Les desserts, pâtisserie et entremets.** *Paris, comptoir français du livre, 1947. Couverture tachée, mors fendu, manque de papier sur le dos.*

- **La cuisine familiale.** *Paris, Flammarion, 1955.*

- **Le poisson dans la cuisine française.** *Paris, Flammarion, 1954.*

- **La cuisine familiale et pratique.** *Paris, Flammarion, 1962.*

50/80

159. [PÉRIGORD (A. B. de, Horace Raison, pseud.)]. Le Manuel du gastronome, ou nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. *Paris, Lebigre, 1830. In-12, [2] f., 246 p., bradel imitant le veau fauve marbré, dos lisse, pièce de titre.*

Première édition sous ce titre paru sans nom d'auteur et illustré d'un frontispice amusant représentant la promenade du gourmand. Le *Nouvel almanach des gourmands* avait d'abord paru chez Lebigre en 1825 comme publication annuelle. L'attribution est donnée par la préface signée A. B. de

Périgord, un des pseudonymes d'Horace Raison. Une bonne partie est consacrée à la truffe et aux moyens de la reproduire. On y trouve aussi quelques recettes telle l'omelette au thon et un tableau descriptif des principaux marchands de Paris.

Provenance : cet exemplaire figure au numéro 160 de la vente de la bibliothèque de Pierre Lacam (Oberlé, 2012).

Quelques rousseurs. (Vicaire, 674 ; Bitting, 365 pour l'édition de 1825).

150/200

160. [Périgord]. Ensemble de 4 ouvrages sur la cuisine périgourdine :

- **LA MAZILLE (Renée Mallet-Maze dite). La bonne cuisine du Périgord.** *Paris, Flammarion, 1929. In-8 broché et illustré, 490 p.*

L'ouvrage offre des recettes alléchantes, confiture de noix vertes, daudinas, caillebottes de Douzillac, chatteries périgourdines, millassou, miques de maïs, morilles au verjus. Il s'attarde également sur de vieilles coutumes locales : les capiotes des rameaux, le cassage des noix, les crépeaux du jour des rois, la Gerbe baude, l'oie de Noël, le tourin des mariés, etc. Toutes ses recettes sont authentiques et ont été collectées dans la région, pendant des années, par l'auteur.

- **ROCAL (Georges) et BALARD (Paul). Science de Gueule en Périgord.** *Périgueux, Fanlac, 1980. Gd in-8, r. 180 p. Percaline imprimée de l'éditeur.*

Réédition de cet ouvrage paru pour la première fois en 1938.

- **GUINAUDEAU-FRANC (Zette). La cuisine paysanne en France. Les secrets des fermes en Périgord noir.** *Paris, Serg, 1978. In-4, 320 p. reliure toile imprimée de l'éditeur.*

- **LAFON (Bernard). Le verjus du Périgord ou "le grand cuisinier".** *S.l., Editions Alimenthus, 2005.*

La cuisine au verjus du Moyen-Âge à nos jours.

40/60

161. PÉRIGORD (A. B. de, Horace Raison, pseud.). Code gourmand, manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre. *Paris, J.-P. Roret, 1829. In-12, 342 p., basane verte, dos à nerfs, titre doré, ex. non rogné, couverture et dos conservés.*

Quatrième édition augmentée, illustrée d'un frontispice amusant et d'une grande carte gastronomique de la France repliée dont Vicaire souligne l'originalité par rapport à celle publiée dans le *Nouvel almanach* du même auteur sous pseudonyme.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n°494 du catalogue de la vente du 24 avril 2006. M. Viénot l'a par la suite fait relier.

Des rousseurs. (Vicaire, 729).

100/150

162. PÉRIGORD (A. B. de, Horace Raison, pseud.). Nouvel Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, dédié au ventre. *Paris, Baudoin, 1825. In-12, xxiv, 238 p., demi-basane rouge à dos lisse orné, couv. ill. cons. (reliure moderne de Paul Ferrand-Ginhoux).*

Première année avec mention de deuxième édition sur la couverture, exemplaire illustré d'un frontispice amusant mais sans la carte repliée attendue. Tête rognée, exemplaire avec témoins. Un chapitre est consacré au café qui ne fut introduit en France que 56 ans auparavant selon l'auteur. Légères rousseurs, manque une carte, étiquette adhésive sur le cuir. (Vicaire, 673)

80/100

163. PETIT (Alphonse). Traité de la cuisine russe. *Paris, Dupont, s.d. (1889). Avec une couverture de relais rouge de l'éditeur Flammarion (1928). In-8 broché, 230 p. et 3 feuillets.*

Suivi d'un vocabulaire des mots les plus usités (prononciation russe) concernant les aliments, les termes culinaires techniques, les noms des

ustensiles et accessoires de cuisine, etc. Seconde édition revue et corrigée de ce traité par l'ancien cuisinier du comte Panine, alors ministre de la Justice en Russie. Il rédigea en 1860 *La Gastronomie en Russie* qui fut le premier livre en Français sur la table russe, nous dit Oberlé. (Vicaire, 677 ; Oberlé, *Fastes*, 251 pour *La Gastronomie en Russie*).

80/120

164. PEYREY (François). Le déjeuner des Maîtres Queux. Paris, *Les Fils de Victor Michel, graveurs, 1914*. In-8, 90 p. et 3 feuillets. Reliure moderne demi-basane verte, dos lisse orné. Couv. cons.

Tirage unique à 200 exemplaires. Livre peu commun. Envoi de l'auteur en page de faux-titre. L'ouvrage décrit un déjeuner, celui des Maîtres-queux, que l'on nomma Déjeuner de Titan ou encore Festin merveilleux. Il fut organisé par le chevalier Fata, autrement dit l'auteur et le journal l'Excelsior au Trianon-Palace à Versailles. Neuf Maîtres queux ensorcelèrent les papilles des convives ce 19 mai 1914. Ouvrage illustré de 7 planches photographiques illustrant différentes étapes du repas et les convives se réjouissant. Une curiosité. Des rousseurs.

200/300

165. [Physiologie]. Ensemble de 7 physiologies reliées en 2 volumes :

Le premier volume in-16, en reliure de l'époque demi-basane noire dos lisse titré orné de rinceaux dorés contient :

- **ROUSSEAU (James). Physiologie du vifveur.** Paris, *Laisné, 1842*. 118 p. illustrées par Henry Emie, 5 feuillets (dont catalogue du libraire). Où l'on découvre qu'un des aphorismes du vifveur est qu'*un dîner sans vin est comme une lanterne magique sans chandelle*.

- **DURAND (Pierre). Physiologie du p* à P. P., Aubert, Lavigne, s.d.** 121 p. illustrées par Gavarni, 3 feuillets (dont catalogue du libraire).

- **NEUFVILLE (Etienne de). Physiologie de la femme.** Paris, *Laisné, 1842*. 127 pages illustrées par Gavarni qui croque avec délices, semble-t-il, un nombre conséquent de sirènes, serpents diables et corsets.

Le second volume in-16, reliure de l'époque demi-basane brune, dos lisse orné d'un décor à l'or et à froid contient :

- **LEMOINE (Edouard). Physiologie de l'homme à bonnes fortunes.** Paris, *Aubert, Lavigne, s.d.* 127 p. illustrées par MM. Alophe et Janet-Lange.

- **HUART (Louis). Physiologie de l'étudiant.** Paris, *Aubert, Lavigne, s.d.* 122 p. illustrées par MM. Trimoulet et Maurisset.

- **HUART (Louis). Physiologie du flâneur.** Paris, *Aubert, Lavigne, 1841*. 126 p. illustrées par MM. Alophe, Daumier et Maurisset.

- **DEYEUX. Physiologie du chasseur.** Paris, *Aubert, Lavigne, s.d.* 122 p. illustrées par Eugène Forest. (Thiébaud, 273)

120/160

166. [Plaquettes publicitaires - produits laitiers, fromages, beurre - margarines, huiles]. Ensemble d'environ 18 brochures :

- **Collection des personnages de Benjamin Rabier animés par les Fromageries Bel, créatrices de la célèbre Vache Qui Rit.** 10 personnages sur 12, avec languette animant les yeux, venant se ranger dans un livret-album collector n°1.
- **Annuaire national du lait.** Croissy-sur-Seine, *Comindus, 1958*. Seconde partie. Production Transformation. Nombreuses illustrations, dont véritables étiquettes de fromages, emballage de plaquettes de beurre, etc.
- **Il n'est mal qu'huile ne cure.** Huile d'olive

d'Espagne. Plaquette illustrée de 8 feuillets.

- **DELAVEYNE (Jean). Le beurre, ses usages rationnels, sa valeur.** Paris, *Comité national de la propagande des produits laitiers, s.d.*

- **Pas de bon repas sans fromage.** Annemasse, *Fromageries E. Maréchal, vers 1950*.

- **La cuisine saine et digestible.** Recettes pratiques. Marseille, *Végétaline, s.d. (vers 1930)*. Livret ill. de 46 pages.

- **La cuisine filmée.** Margarine solo, vers 1920. Plaquette de 64 pages ill.

- **Recettes d'ici et d'ailleurs ; Les nouvelles recettes de Tante Papillon.** 2 plaquettes éditées par *Tip*, (qui remplace le beurre...et coûte beaucoup moins cher), 1930 et 1933.

- et autres plaquettes.

50/100

167. [Plaquettes publicitaires, pâtes alimentaires - Lustucru - Hartaut-Ghiglione & Scaramelli]. Ensemble de 3 brochures :

- **Quelques bonnes recettes présentées par les pâtes françaises à l'italienne Hartaut-Ghiglione & Scaramelli.** Lyon, *s.d. (vers 1940)*. Livret illustré de 28 pages illustrées. C'était la marque de pâte française la plus ancienne (1804).

- **Les succulentes recettes Pèr' Lustucru.** Lyon, *PAC, s.d. (vers 1940)*. Livret illustré de 8 feuillets.

- **67 nouvelles recettes Pèr' Lustucru.** S.d. Épais livret, sans pagination, broché, couverture à rabats.

20/30

168. [Plaquettes publicitaires, Pâtisserie]. Ensemble de 11 brochures et 2 chromos :

- Les 2 chromos sont des images publicitaires pour le cacao Van Houten. Sur l'une, une petite sœur nourrit son frère à la cuillère. Sur l'autre, la fillette ne souhaite pas partager son chocolat et regarde son frère bébé faire un caprice.

- Les 11 plaquettes-livrets de recettes ont été offertes par Alsa, Ancel, Usines Remy, Chocolat Menier, Maïzena.

30/40

169. [Plaquettes publicitaires, Kub- Liebig- Maggi]. Ensemble de 7 brochures.

- **Les économies de Popote.** Anvers, *Liebig, vers 1950*. Livret de 64 p. ill.

- **Recettes de printemps et d'été.** Anvers, *Liebig, s.d.* 34 p. ill.

- **Le livre de chevet de la ménagère avisée.** Anvers, *Liebig, vers 1950*. Livret de 36 p. ill.

- **Pour bien manger en toutes saisons.** Paris, *société industrielle de spécialités alimentaires (Kub-Maggi), 1936*. Livret 94 p. ill.

- **Guide de la bonne cuisinière.** Paris, *Kub, 1922*. Livret 72 p. ill.

- **A chaque mois de l'année... Conseils et recettes.** Paris, *Kub, 1926*. Plaquette illustrée 32 p.

- **Recettes.** Paris, Kub, vers 1930. Plaquette ill. de 32 p. Petits défauts.

50/80

170. [Plaquettes publicitaires ou ephemera en rapport avec la cuisine]. Important ensemble d'environ 60 plaquettes se rangeant dans deux boîtes en bois en forme de livres.

Une soixantaine de documents dont :

- **Relation du banquet de la garde nationale de Dole et du 11ème régiment.** Dole, imprimerie J.-B. Joly, 1830. Brochure de 14 pages et 4 pages de partition du chant gaulois. Couv. illustrée. Beau frontispice. Couv. tachée.
- **Mangez du poisson. Recettes de poisson** éditées par l'association de propagande en faveur de la consommation du poisson de mer.
- **Fines recettes offertes par Frigidaire.**
- **La cuisine économique. La caisse norvégienne.**
- **France-Ménager. La table et la cuisine.**
- Carnet dérelié de recettes manuscrites (XIXe siècle).
- **Les dîners de la couronne.** S.d. (années 70). Recettes proposées par les chefs des bonnes tables autour de Paris.
- **L'hôtel Meurice, 228 rue de Rivoli, Paris.** Paris, Devambaz, 1928. Plaquette de luxe tirée à 500 ex. num. et ornée de gravures.
- et divers autres documents.

100/120

171. [Poissons]. Ensemble de 7 ouvrages sur la cuisine des poissons, crustacés et coquillages :

- **BOUZY, Michel. Les poissons, coquillages, crustacés, leur préparation culinaire.** Paris, chez l'auteur, 1929. In-8 broché, 279 p, planches. Couverture illustrée. Édition originale ornée de 5 planches hors texte dont une Langouste à la parisienne). Préface d'Escoffier. Michel Bouzy était chef de cuisine chez Prunier. Il propose de nombreuses recettes faciles à réaliser. (Lacombe, 43)
- **COLLECTIF (Comité de la semaine du poisson de Boulogne sur mer). Les meilleures recettes culinaires pour poissons, crustacés et coquillages.** Paris, Blondel, La Rougerie, 1925. Broché 104 p. illustrées, couv. ill.
- **RANSON (G.). Les huîtres, biologie, culture.** Paris, Paul Lechevalier, 1951. In-8 broché de 260 pages, illustré de planches. Pour tout savoir du sexe des huîtres ou de la prétendue hybridation d'Ostrea edulis par Gryphaea angulata.
- **RENARD (Jack). L'huître.** Paris, Editions CFPI, 1951. Br., 109 p. Planches.
- **Collectif. Les meilleures recettes culinaires pour poissons et crustacés.** Paris, comité national de propagande pour la consommation du poisson, 1959. Br. 118 p.
- **Collectif. Manuel du poissonnier.** Paris, comité national de propagande pour la consommation du poisson, 1957. Cartonnage éditeur illustré, 280 p.
- **OBERTHUR (Jean). Poissons et fruits de mer de notre pays. Pêche, histoire naturelle, cuisine.** Paris, la Nouvelle Edition, 1944. In-4 br., 328 p. illustrées par l'auteur.

40/60

172. POMIANE (Edouard de). Cuisine juive, ghettos modernes. Paris, Albin Michel, 1929. In-8, 241 p. Reliure bradel demi-toile cognac à coins. Couv. cons.

Édition originale. L'ouvrage débute par le récit du voyage que fit Pomiane en Pologne et transcrit le regard d'un français sur les mœurs des Juifs polonais, 10 ans avant la seconde guerre mondiale. Puis suivent quantité de recettes de soupe, poisson, goulaches, gâteaux, strudels, etc. (Oberlé, *Fastes*, 295 ; Lacombe, 803)

On joint du même, et en reliures identiques : **Radio cuisine, conférences gastronomiques diffusées par T.S.F.** Paris, Albin Michel, 1933-1936. 2 vol. in-8 reliés, 339 p. et 448 p.

Première et seconde séries en éditions originales. (Lacombe, 815)

130/180

173. POMIANE (Edouard de). Ensemble de 5 ouvrages :

- **Réflexes et réflexions devant la nappe.** Paris, Editions Paul-Martial, s.d. In-8 broché et illustré par André Giroux de 88 p., [4] f. (Lacombe, 816)
- **Vingt plats qui donnent la goutte (Unice ad usum Medicorum).** Paris, Paul Martial, 1935. In-8, 96 p., [2] f. Cartonnage rose de l'éditeur. Illustrations d'André Giroux. E.O. (Lacombe, 817)
- **Le code de la bonne chère.** Paris, Albin Michel, s.d. In-8, 527 p. Rel. demi-basane bordeaux, dos à faux-nerfs, titre à l'or. 700 recettes simples pour confectionner des soupes, jus et sauces, tripes et abats, gibier, entremets et desserts et même café, thé et chocolat. Dos légèrement insolé. (Lacombe, 813)
- **La goutte au compte-goutte ou 47 adaptations gastronomiques.** Paris, P. Martial, s.d. (vers 1940). Br. 47 p. ill.
- **Le carnet d'Anna.** Paris, P. Martial, 1938. Br., 122 p. ill. Envoi d'Edouard de Pomiane à son très cher ami le docteur Devraigne.

60/80

174. POMIANE (Edouard de). Ensemble de 4 ouvrages.

- **Le code de la bonne chère.** Paris, Albin Michel, 1924. In-8, broché, 527 p., [1] Edition originale. 700 recettes simples telles que le matefaim savoyard, le homard aux truffes ou la jarouille aux flageolets. (Lacombe, 813)
- **La Physique de la Cuisine et son Art.** Paris, Albin Michel, s.d.(1950). In-8, broché 381 pages. 3ème mille de la première édition. Couture cassée, dos partiellement absent. Sans la couverture arrière. Dernier feuillet de table détaché. (Lacombe, 811)
- **Cuisine et restrictions.** Paris, Corrèa, 1940. In-8, broché, non rogné. E.O. Légères mouillures sur la couv. et la garde volante. (Lacombe, 802)
- **La cuisine en 6 leçons ou l'initiation à la cuisine familiale.** Paris, Paul Martial, s.d. In-8, broché, 242 p., 7 feuillets de tables. Nouvelle édition. Couverture usée et salie. (Lacombe, 805).

50/80

175. QUENTIN (Pierre). La pâtissière de la campagne et de la ville. Paris, Audot, 1911. In-8, 457 p., 3 f. Rel. demi-toile bleue.

Huitième édition de cet ouvrage complet renfermant les meilleures recettes pour faire soi-même toutes espèces de pâtisserie par les procédés les plus simples et les plus économiques jusqu'au moyen d'obtenir la cuisson sans four, mis à la portée de tout le monde. 110 illustrations dans le texte.

On joint :

- **BEUJARD (Andrée). Faites votre pâtisserie vous-même.** Paris, Flammarion, 1921. Broché, 178 p., une grande planche dépliant. Des annotations au stylo, autres petits défauts.
- **ROINAT (Paul) & ROINAT (Mme). Cuisine et pâtisserie au gaz.** Paris, chez les auteurs, 1955. In-8, 365 p. illustrées de 2 planches et de publicités

40/60

176. REBOUX (Paul). Ensemble de 3 ouvrages.

- **Plats nouveaux, 300 recettes inédites ou singulières. Essai de gastronomie moderne.** Paris, Flammarion, 1928. In-8 br., 333 p. Couv. illustrée. Recettes et anecdotes savoureuses.

Comment concocter un menu assorti au drapeau pour le 14 juillet, avec du riz bleu. 27 menus commentés, pour occasions spéciales : Elle vient prendre le thé ; Panne de cuisinière ; Il faut les inviter avant les vacances ; Réception d'une poétesse, etc.

- **Nouveaux régimes ou l'art d'accommoder selon la gastronomie les ordonnances des médecins.** Paris, Flammarion, 1931. In-8 br. 285 p. Couv. illustrée.

Trois cents recettes conformes aux règles médicales... mais combinées selon la gastronomie. L'art de soigner les pathologies par le plaisir.

- **Plats du jour. Encore 300 recettes nouvelles et un répertoire de 900 recettes inédites ou singulières.** Paris, Flammarion, 1936. In-8 br., 325 p. Couv. illustrée.

La préface est hilarante. L'éditeur avait sollicité pour la préface de cet ouvrage Félix Pallaut, le vice-président de la confédération des cuisiniers français. L'éditeur fut estomaqué par la teneur injurieuse de ladite préface lorsqu'elle fut rendue mais Paul Reboux tint à la conserver. Il y répond avec gentillesse et humour. Il est inédit qu'une préface ouvertement hostile à un auteur et son propos soit publiée. "Les recettes de cet écrivain fantaisiste sont irréalisables. De plus ce tortionnaire de la cuisine a porté gravement atteinte à nos traditions, en prônant des principes de simplicité. Aussi ai-je voulu me faire l'interprète de tous ceux qui s'honorent de porter la toque blanche pour exprimer notre antipathie unanime à l'auteur du présent ouvrage."

40/60

177. [Recueil composite]. NOËL (Eugène). Pisciculture, pisciculteurs et poissons. Paris, F. Chamerot, 1856. [Relié à la suite :] **LIEBIG (Justus von). Principes de chimie agricole.** Paris, Firmin Didot, 1856. [Relié à la suite :] **LE LIEUR. De la culture du maïs.** Paris, Dusacq, s.d. [Relié à la suite :] **GLOGER (C.-W.-L.). De la nécessité de protéger les animaux utiles.** Paris, V. Masson, 1863. [Relié à la suite :] **LIEBIG (Justus von). Lettres sur l'agriculture moderne.** Paris, La Maison rustique, s.d. [Relié à la suite :] **TANCREZ & GOSSELET (A). L'Hygiène et l'industrie dans le département du Nord.** Lille, L. Danel, 1857. In-12, 99 p., 155 p., 58 p., 56 p., [2] f., xii, 244 p., viii, 199 p., demi-chagrin brun, dos lisse, titre doré.

Intéressant recueil de 6 ouvrages pratiques qui vaut surtout pour le journal de bord peu commun du pisciculteur Eugène Noël, recueillant les connaissances de son temps, mais aussi annonçant prémonitoirement un développement de la pisciculture marine et une codification légale. Reliure légèrement frottée, des rousseurs et autres défauts mineurs.

80/120

178. REIBER (Emile). Les propos de table de la vieille Alsace. Paris, Launette [Impr. Engelmann], 1886. In-4, 3 p., [5] p., xvi p., 231 p., [5] p. Reliure signée demi-basane framboise à coins. Dos à nerfs titré, couv. et dos conservés, étui bordé (Tiessen).

Tirage à 700 exemplaires : un des 600 sur papier des Vosges à la forme. Le texte est abondamment illustré de bandeaux, lettrines, culs-de-lampe et de vignettes qui sont des reproductions de gravures anciennes en noir et en bistre par de grands artistes tels que Dürer ou Holbein. Un double filet rouge encadre le texte. (Vicaire, 736)

100/120

179. RENAUDET (Benjamin). 60 recettes pour préparer le lapin domestique et le lapin de Garenne à la cuisine bourgeoise. Paris, Albin Michel, s.d. (1919). In-8, 119 p. Rel. demi-basane bleu marine, dos lisse titré à l'or. Couvertures illustrées conservées.

Ouvrage peu commun. Belle illustration en couleurs par Robert Sallès. (Lacombe, 297)

80/100

180. [Revue - Le Gourmet]. Ensemble de 2 volumes.

- **Le Gourmet, Revue de Cuisine Pratique.** Année 1896. Paris, 1896. 3ème année, revue hebdomadaire du n°1, janvier 1896 au n°52, 29 décembre 1896. In-4, demi-toile violine tachée. Sans les pages de titre illustrées, et incomplet d'une partie des publicités.

- **Le Gourmet, Revue de Cuisine Pratique.** Année 1900. Paris, 1900. 7ème année, revue hebdomadaire du n°1, janvier 1900 au n°24 du 25 décembre 1900. In-4, demi-toile violine moderne. Sans les pages de titre illustrées.

On joint : VALYN. **Tablettes du travail du Petit journal.** Paris, chez l'auteur, 1882-1883. 2 tomes in-12 en 1 volume, le sixième, août 1882-1883, 207 p. ; 186 p. Rel. demi-chagrin brun de l'époque, dos à nerfs titré.

Ouvrage compilant des astuces pour cuisiner, jardiner, bricoler. On y apprend par exemple à convertir en cognac de l'eau de vie ordinaire, brasser une bière économique à base de chiendent, concevoir des potions contre les méfaits de l'alcool qui permettent que l'ivresse se dissipe comme par enchantement, etc.

50/80

181. [Revue - L'Art culinaire]. Ensemble de 7 volumes.

7 volumes de L'Art culinaire qui couvrent 11 années de la revue en reliures non homogènes. Les années sont 1889, 1900, 1905 à 1913. 4 volumes contiennent deux années entières.

On joint : 2 numéros de La Revue culinaire, revue universelle d'alimentation, des sciences alimentaires, des arts de la table et d'informations hôtelière, touristique et professionnelle. Novembre 1932 et Juillet-août 1949.

80/100

182. [Revue - La vie à la campagne]. MAUMENÉE (Albert, sous la direction de). La vie à la campagne. Toute l'année 1908 en 1 volume relié demi-basane verte.

On joint : LIGER (Louis). **La Nouvelle maison rustique, ou économie générale de tous les biens de campagne. La cuisine et l'office.** Paris, Libraires associés, 1790. Tome second seulement. In-4, 856 p. Basane fauve marbrée, dos à nerfs orné. Traces de moisissures sur les 5 premiers feuillets.

50/80

183. [Revue - Le Pot-au-feu]. Ensemble de 7 recueils :

- Années 1895 et 1896 complètes en 1 vol. broché, couverture amateur.
- Années 1897 et 1898 complètes en 1 vol. broché, couverture amateur.
- Année 1900 complète, reliure demi-toile moderne.
- Année 1901 complète en 1 vol. broché, couverture amateur.
- Années 1902 complète et 1903 (seulement le mois de janvier) en 1 vol. broché, couverture amateur.
- Année 1908 complète, reliure demi-toile de l'époque.
- Année 1911, du n° 4 au n°24, reliure demi-toile de l'époque.

50/80

184. RICHARD (J.-B.). Guide classique du voyageur en France et en Belgique. Paris, Maison, 1839. In-12, [2] f., 576 p., pl., basane havane racinée, dos à nerf orné (rel. post.).

Imitation sur le modèle du guide inventé par Heinrich August Ottokar Reichard, ici par Jean-Marie-Vincent Audin, sous le pseudonyme de J.-B.

Richard. Le guide indique de nombreuses spécialités gastronomiques que le voyageur ne peut manquer de déguster : les déjeuners à la fourchette d'Avranches, la moutarde celtique de Saint-Brieuc, le pâté de truffes d'Angoulême, etc.

Illustré de 13 gravures dans le texte et 11 hors-texte, dont des vues d'établissements hôteliers, une grande carte de France et des plans repliés de Rouen, Lyon, Bordeaux, Bruxelles.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n° 508 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

Des rousseurs, étiquette adhésive sur le plat.

80/100

185. ROCAL (Georges) et BALARD (Paul). Science de Gueule en Périgord. *Saint-Saud, G. Rocal, 1938.* In-4, r. 111 p., [6] p. Reliure postérieure demi-chagrin cognac, dos à nerfs, pièce de titre maroquin rouge. Couv. conservée.

Première édition en tirage courant. Illustrations de Maurice Albe.

On joint : **ROCAL (Georges). Le vieux Périgord.** *Toulouse et Paris, Occitania, 1927.* Reliure postérieure demi-basane fauve marbrée, dos à nerfs, deux pièces de titre et d'auteur en maroquin brun Couv conservée.

Première édition en tirage courant.

80/100

186. ROQUES (Joseph). Histoire des champignons comestibles et vénéneux. *Paris, Fortin, Masson, 1841.* Gd in-4, 2 feuillets, 24 planches coloriées et terminées au pinceau représentant les principales espèces dans leurs dimensions naturelles. Cartonnage imprimé de l'éditeur.

Seconde édition. Atlas seulement, sans le volume de texte. Selon l'intitulé, l'ouvrage serait utile aux amateurs de champignons, aux médecins, aux naturalistes, aux propriétaires ruraux, aux maires, aux curés des campagnes, etc. C'est sans doute le plus célèbre ouvrage du XIXe consacré à la mycologie. Ses planches hors-texte sont très finement coloriées à la main et furent dessinées par Hocquart & Bordes, gravées par A. Hocquart & Gabriel. La planche 23 présente une déchirure dans le coin bas gauche, réparée avec du ruban adhésif. (Vicaire, 749 ; Mykolibri, 1793)

400/500

187. RYTZ (Lina). La bonne cuisinière bourgeoise ou instruction à préparer de la meilleure manière les mets usités soit dans la vie ordinaire, soit pour les occasions de fêtes, accompagnée d'un tableau représentant la manière d'arranger agréablement les plats sur la table. *Berne, C. Rätzer, 1837.* In-8, xii, [1] f., 332 p., bradel, dos orné.

1ère édition peu courante, traduite sur la seconde édition allemande. Elle contient de nombreuses recettes popularisées dont diverses accommodations d'œufs et plusieurs recettes de biscuits suisses et allemands. Reliure frottée avec de petits manques de papier gaufré au dos, coins émoussés, autres défauts mineurs. (Vicaire, 764, pour la 6e édition de 1865).

300/400

188. SALLES (Prosper) & MONTAGNE (Prosper). La grande cuisine illustrée. Sélection raisonnée de 1221 recettes de cuisine transcendante. Une étiquette de relais "Se trouve à Paris chez MM. Dupont & Malgat, 1 rue Coquillière" recouvre la mention initiale : *Monaco, Chêne, 1900.* Gd in-8, xii, 533 p. Reliure de l'époque, demi-chagrin noir, dos à nerfs, fleurons dorés.

Édition originale peu commune. *Un des grands traités de la cuisine moderne*, nous dit Gérard Oberlé. (Oberlé, *Fastes*, 270 pour la seconde édition ; Bitting, 415).

100/150

189. [Sardines]. Ensemble de 6 ouvrages sur le sujet et 1 ouvrage sur la morue :

- **CAILLAT (A.). 150 manières d'accommoder les sardines.** *Luzarche, D. Morcrette, 1980.* Reliure éditeur en toile de satin bleu marine illustrée au palladium d'une scène de pêche au filet. Couv. cons. Toutes tranches argentées. Fac-simile de l'édition originale publiée à Marseille en 1898 par l'imprimerie Colbert.

- **MALLET (Jean-François). Les meilleures recettes à la sardine.** *Paris, Larousse, 2013.* Objet publicitaire pour Connétable. Il s'agit d'un recueil de recettes à base de sardines en boîte. L'ouvrage est relié en forme de boîte de sardine de la marque ci-dessus nommée.

- **DARBONNE (Caroline). La boîte à sardines. Escabèches, tapas et autres sardinades.** *Paris, Tana éditions, s.d.* Boitier illustré à l'ancienne contenant 30 fiches cartonnées de recettes.

- **BARDEL (Garlone). Sardines en boîte, les 30 recettes culte.** *Paris, Marabout, 2011.* Rel, 64 p.

- **LACHEVRE (Yvon). La sardine, toute une histoire.** *Paris, Glénat, 1994.* Collection : Patrimoine maritime. Broché, 253 p.

- **EZGULIAN (Sonia). La sardine. Dix façons de la préparer.** *Paris, Editions de L'Epure, 2003.* plaquette de 12 pages.

On joint : **Collectif. La morue.** *Paris, Le comité de propagande pour la consommation de la morue, 1955.* Cartonnage illustré, 55 p.

100/150

190. SOUCHAY (Léon). Le Bon Cuisinier illustré. *Paris, Audot, 1886.* Gd in-8, xii, 780 p., demi-chagrin brun, dos à nerfs orné.

Édition originale illustrée de 303 gravures dans le texte. Aidé par l'éditeur Lebroc, le cuisinier Léon Souchay (*les Trois frères provençaux, Champeau, Maison Philippe*) apporte sa pierre à l'édifice de la littérature culinaire en mettant l'accent sur le soin à apporter au choix des produits et à la qualité du matériel. Il fait aussi le choix de recettes très simples, privilégiant le savoir-faire à la sophistication. Reliure légèrement frottée, quelques rousseurs. (Vicaire, 797).

150/200

191. SPORLEIN (Marguerite). La Cuisinière du Haut-Rhin à l'usage des ménagères et des jeunes personnes qui désirent acquérir les connaissances indispensables à une maîtresse de maison dans l'art de la cuisine, de la pâtisserie et des confitures. *Bâle, C. Detloff, s.d. (vers 1880).* In-12, cartonnage décoré de l'éditeur, dos orné du titre doré, plats décorés de motifs en noir. 285 pp.

Seconde édition tardive (la seconde édition originale est de 1842) traduite sur la sixième édition allemande et contenant les recettes de la soupe à l'escargot, des boulettes à la moelle, des rissoles au gruau, de la cervelle farcie, etc.

Provenance : Cet exemplaire figure au catalogue de la vente de la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André (Courvoisier, 2006) au n° 173.

Des rousseurs, inscription d'une recette au revers de la page de titre, exemplaire truffé de recettes manuscrites. (Vicaire, 239).

80/120

192. SUZANNE (Alfred). Ensemble de 4 ouvrages.

- **Le cuisinier végétarien. 300 manières d'accommoder les légumes.** *Paris, Librairie des publications populaires, s.d. (début XXe).* In-8, 220 p. Relié postérieurement demi-toile verte à coins. Couv. cons. L'ouvrage contient 100 manières d'accommoder les pommes de terre. Illustrations de Gérard-Tantet. 5e édition.

- **250 manières d'accommoder les œufs.** *Paris, Librairie des publications populaires, 1905.* In-8 broché de 209 p. Illustrations de Gérard-Tantet. 13e édition de ce grand classique de la cuisine des œufs.

- **150 manières d'accommoder les salades.** Paris, Librairie des publications populaires, s.d. (début XXe). In-8 broché de 182 p. et 5 feuillets. Illustrations de Gérard-Tantet.
- **Les poissons. 300 manières de les accommoder.** Paris, Dupont et Malgat, *L'art culinaire, chez l'auteur*, 1899. In-8, 291 p., et 4 pages de publicités. Cartonnage illustré de l'éditeur.

60/90

193. SUZANNE (Alfred). La cuisine anglaise et la pâtisserie. Traité de l'alimentation en Angleterre au point de vue pratique, théorique, anecdotique et descriptif. Paris, Dupont et chez l'auteur ; Londres, Librairie française, 1894. In-8, [4] f., 455 p., demi-basane de l'époque bordeaux, dos à nerfs.

Édition originale de cet ouvrage célèbre donnant un large éventail de recettes typiquement anglaises, d'entremets de fromage et sandwiches, de pies et de puddings, de sauces anglaises, aromates et condiments, boissons françaises et américaines, English and American drinks etc. Nombreuses illustrations par Gérard Tantet et Froment. Rousseurs, la partie haute (et vierge) de la page de titre a été découpée pour supprimer un ex dono ou un ex libris, quelques feuillets réparés.

On joint : **Le guide du gourmet à table, or a practical guide for diners and Epicures.** Londres, Carmona & Baker ; Paris, Libr. H. Le Soudier, 1908. Petit in-12, xvi, 292 p. dans un cartonnage éditeur habillé de toile crème et animé d'un joli décor au centre duquel on trouve une scène de repas dans un restaurant chic. Toutes tranches dorées. Bel exemplaire.

100/150

194. [Syndicat des fabricants de sucre de France]. Histoire centennale du sucre de betterave. Paris, Syndicat des Fabricants de sucre de France, 1912. In-folio oblong : 90 feuillets cartonnés en noir ou en couleurs dont le faux-titre et le titre, montées sur onglets et protégées par des serpents. Reliure de l'éditeur, demi-percaline rouge à coins, plat orné d'une betterave frappée or sur le plat sup.

Édition originale de cet album édité en commémoration du centenaire de la fabrication du sucre de betterave et abondamment illustrée de reproductions de documents extraits de la collection de Jules Hélot. « *Luxueuse publication, du plus grand intérêt documentaire. Elle retrace toute l'histoire du sucre de betterave depuis les précurseurs (Olivier de Serres en 1600, Marggraf en 1747, Achard en 1799), les travaux de 1800 à 1870, les procédés techniques, le raffinage, la production etc. Le texte est rédigé au verso de 90 planches en couleur qui reproduisent remarquablement les documents, images, caricatures et gravures diverses en couleurs ; gravures populaires de la Révolution, de l'Empire, gravures anglaises sur les conflits sucriers aux colonies* », constate Gérard Oberlé. Reliure légèrement frottée. (Oberlé, *Fastes*, 856)

On joint :

- **ROUBERTY (J.). Manuel de sucrerie. Technologie sucrière. Betterave, canne à sucre.** Paris, Baillière, 1922. In-12, 296 p., 47 p. Cartonnage imprimé de l'éditeur.
- **[Collectif]. La culture de la betterave et la fabrication du sucre.** Bruxelles, Commission nationale d'expansion économique, 1950. Broché de 96 pages.

100/120

195. [Table des artistes]. Ensemble de 3 ouvrages :

- **DIEGO-DORTIGNAC (G.). Toulouse-Lautrec. Les plaisirs d'un gourmand.** Paris, Scala, 1993. Cartonnage imprimé et jaquette.
- **JOYES (C.). Les carnets de cuisine de Monet.** Paris, Chêne, 2006. Cartonnage imprimé et jaquette.
- **MENEAU (M.) & CAEN (A.). Musée gourmand. Le peintre et le cuisinier.** Paris, Chêne, 1992. Cartonnage entoilé et jaquette.

20/30

196. [Table des écrivains]. Ensemble de 6 ouvrages :

- **GIONO (Sylvie). Le goût du bonheur. La Provence gourmande de Jean-Giono.** Paris, Albin Michel, 1994. Cartonnage entoilé et jaquette.
- **JOBARD (Coco). A table avec Jean de La Fontaine. 55 recettes fabuleuses et morales de nos campagnes.** Paris, A. Viénot, 2012. Cartonnage imprimé et jaquette.
- **FLORES (Françoise), ROMAIN (Hippolyte), NEVE (Daniel de). Casanova, les menus plaisirs.** Paris, Plume, 1998. Cartonnage entoilé et jaquette.
- **CATHALA-GALINSKAÏA (Lucia) & CHAUVELLE (Nicole). A la table des écrivains russes.** La Tour d'Aigue, éditions de l'aube, 2002. Broché, 278 p.
- **LAFORGUE (Laurie et Jean). Les couverts de d'Artagnan.** Paris, éditions de la Presqu'île, 1998. Cartonnage entoilé et jaquette.
- **KEENAN (Ruth). La cuisine de la bible. Menus inspirés de l'ancien testament.** Paris, La Martinière, 1995. Cartonnage entoilé et jaquette.

40/70

197. [Truffes]. FERRY DE LA BELLONE (Camille de). La truffe, étude sur les truffes et les truffières. Paris, J.-B. Baillière, 1888. In-8, viii, 312 p., demi-toile rouge, p.d.t. au dos, couv. or. cons.

1ère édition illustrée de 21 gravures dans le texte et d'un frontispice de Paul Vayson (1841-1911) montrant un cochon truffier à l'œuvre et dont l'originale fut exposée au salon de 1886. Réparations anciennes en marge des deux feuillets de préface, ex-libris sur la page de titre, rousseurs et autres défauts mineurs. (Mykolibri, 596 ; Vicaire, 359).

200/300

198. [Truffes]. BORCH (Michel- Jean Comte de). Lettres sur les truffes du Piémont écrites par Mr le Comte de Borch en 1780. Milan, Reyccends, 1780. La date est indiquée au colophon p. 51 et indique : Milan, MDCCCLXXX. Au monastère impérial de St Ambroise. In-8, viii p., de la page 3 à 51 (sans manque), 1 p. d'errata, 3 planches doubles. Reliure signée demi-marroquin noir à coins, dos à nerfs titré et daté à l'or, tête dorée, sinon entièrement non rogné (Visinand).

Édition originale de la plus grande rareté, nous dit Gérard Oberlé : « *L'auteur nous fait part de ses expériences pour rendre un sol propice aux truffes, et ses essais pour ensementer. L'ouvrage traite des deux espèces de truffes blanches (tuber albidum et bianchetti) qui croissent dans le Piémont et dont la finesse est proverbiale. L'auteur, un naturaliste polonais (...) voyagea dans le midi de la France, en Suisse et en Italie, séjourna à Naples, à Rome et en Sicile puis se fixa quelque temps à Milan, en 1780. On lui doit plusieurs ouvrages d'histoire naturelle. Outre son intérêt mycologique, ce petit volume possède un attrait bibliophilique par son illustration. Les trois belles planches qu'il renferme, dessinées par l'auteur, ont été gravées en couleur par Louis Gautier d'Agoty, fils du célèbre graveur Jacques-Fabien Gautier d'Agoty d'après le fameux procédé appelé trichromie.* » Bel exemplaire de ce rarissime ouvrage. (Oberlé, *Fastes*, 721 ; Vicaire, 104 ; MykoLibri, 208)

3000/4000

199. [Truffe]. BOSREDON (Alexandre de). Manuel du trufficulteur, exposé complet de la méthode pratique pour l'entretien et la création des truffières, suivi de la description des principales variétés de truffes, et de l'histoire gastronomique et commerciale de ce tubercule. Périgueux, E. Laporte, 1887. In-8, 236 p., [1] f. (errata), 13 pl., basane brune titrée à l'or au dos et sur le plat, couv. or. ill. cons. (reliure moderne).

Rare exemplaire de cette monographie sous la plume du député de la Dordogne Alexandre Dupont de Bosredon (1831-1903), illustrée de gravures dans le texte et de 13 planches hors-texte. La mention de seconde édition figurant sur la couverture est probablement fictive, le contenu est en tout point semblable à l'exemplaire de la Bnf qui n'a pas sa couverture, y compris

les errata. Si l'auteur fut bien propriétaire d'une truffière, ce ne fut qu'après sa rencontre avec le vieux Père Chénier, instituteur à Nadaillac passionné par la truffe, qu'il avoue pourtant avoir tout d'abord éconduit. Délissant les théories plus ou moins fumeuses de son époque, Alexandre de Bosredon plonge les mains dans la terre à la suite du Père Chénier et décrit une méthode aussi simple qu'efficace. Le traité se termine par 12 recettes de truffes.

« Le meilleur ouvrage, malgré sa date, que nous connaissons sur ce sujet », nous dit Jean Gaignebet, (in *Revue de botanique appliquée*, 26, 1923). Une planche désolidarisée, des planches sombres, autres défauts mineurs. (MikoLibri, 215 ; Bitting, 50 ne cite que l'almanach de la truffe de Bosredon ; Vicaire, 101 n'indique que 12 pl.)

1000/1200

200. [Truffe]. PRADEL (Louis). Manuel de trufficulture, guide pratique. Paris, J.-B. Baillière, 1914. In-12, 156 p., br.

Préoccupé par le désastre écologique du déboisement pour alimenter les hauts-fourneaux, le docteur dordognais Louis Pradel (1850-1932) milite pour un reboisement de chênes truffiers. Son manuel, illustré de 11 photogravures, traite ainsi de la création de la truffière, de sa reconstitution, de l'entretien de l'arbre jusqu'à la stimulation des aptitudes truffières. Auréole sur la couverture et en marge basse de 3 feuillets, galerie de ver sur les 5 derniers feuillets et la couverture, autres défauts mineurs. (MikoLibri, 1670).

50/70

201. [Truffe]. Ensemble de 5 ouvrages reliés et brochés sur la truffe :

- **BOULANGER (E.). Les Mycelium truffiers blancs. Paris, Oberthur, 1903. Br., ill. de pl., des petits défauts.**
- **BRUNET (R.). Culture des champignons et de la truffe. Paris, Société française d'éditions littéraires et techniques, 1933. Br., rousseurs.**
- **DESSOLAS (H.). Un jour, un arbre m'a dit... Périgueux, Copédit, 2002. Br.**
- **JULIAN (P.). La truffe du Ventoux. Carpentras, Editions du Mont Ventoux, 1941. Br., ex. num., EAS de l'auteur.**
- **MOYNIER. De la truffe, traité complet de ce tubercule. Marseille, Lafitte reprints, 1979. Relié simili-cuir, des défauts.**

100/150

202. [Truffe]. Ensemble de 5 ouvrages brochés sur la truffe :

- **BORCH (Jean Michel de). Lettres sur les truffes du Piémont. Lodi, G. P. Zazzera, 2001. Br., fac simulé avec planches repliées en couleur.**
- **BRUNET (R.). Culture des champignons et de la truffe. Paris, L. Mulo, 1902. Br.**
- **GOT (A.). Sa Majesté la truffe, livre d'or de la reine des festins. Bordeaux, La Truffereine, 1966. Br., éd. limitée à 400 ex. non num.**
- **LAVAL (L.). La truffe, petit guide pratique du trufficulteur. Martel, chez l'auteur, 1938. Br., truffé de sa réclame.**
- **La truffe, société amicale des Périgourdins. Périgueux, Imprimerie périgourdine, 1922. Br. (annuaire des statuts et membres de la société).**

100/150

203. [Truffe]. Ensemble d'une quarantaine d'ouvrages sur la truffe dont :

- **MARIN (P.-L.). Mélando, mon amour, 58 recettes en hommage à la truffe. Céret, Alter ego, 2010.**
- **MARTEGOUTE (J.-C.). Plantes des causses et des truffières. Périgueux, Fédération départementale des trufficulteurs du Périgord, 2002.**
- **PEBEYRE (P.-J. & J.). Le Grand livre de la truffe. Paris, R. Laffont, 1987.**
- **PÉLISSOU (A.). La truffe sur le soufflé. Bordeaux, Féret, 2010.**
- **VILLEMUR (M.). Le Meilleur de la truffe, recettes sucrées et salées des plus grands chefs. Gémenos, Ramsay, 2006.**
- Etc.

100/150

204. [Truffe]. Ensemble d'une trentaine d'ouvrages sur la truffe dont :

- **BONTEMPELLI (G.). La truffe et les mystères du diamant noir. Aix-en-Provence, Edisud, 1988. EAS de l'auteur sur la page de titre et beau dessin à l'encre exécuté par Dauguet sur la garde.**
- **CALLOT (G.). La truffe, la terre, la vie, du labo au terrain. Paris, Inra, 1999.**
- **[Collectif]. La truffe, une maison, 14 chefs, 80 recettes. Paris, Laymon, 2012.**
- **HERVIER (D.). Le vin et la truffe, itinéraires d'un trufficulteur impénitent. Bordeaux, Féret, 2005.**
- **RIZET (J.-C.). La truffe, passion brute. Paris, La Martinière, 2011. Jean-Christophe Rizet est le chef du restaurant La Truffière.**
- Etc.

100/150

205. [Truffe]. Ensemble de plusieurs dossiers et d'un album de cartes postales anciennes et modernes sur le sujet.

Cette documentation se compose de diverses revues telles que *Le trufficulteur des Causses du Quercy et de Midi-Pyrénées*, *Le Trufficulteur, connaître, savourer, produire les truffes*, les parutions de de la Station trufficole du Montat ; de nombreux articles de journaux découpés et divers documents. L'album de cartes postales contient 8 cartes postales anciennes, les autres cartes sont modernes ou semi-modernes. Il y a également une plaquette très rare : **LARBALETRIER (Albert). La truffe et les truffières. Histoire naturelle de la truffe. Création des truffières. Mise en valeur des terrains improductifs. Récolte des truffes. Marchés. Conservation et préparations culinaires. Paris, Le Bailly, s.d. (fin XIXe). Broché, 35 pages.**

40/60

206. VERDOT (C). Historiographie de la table ou abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, mœurs, usage et coutumes de tous les peuples anciens et modernes. Paris, Delaunay, 1833. In-12, vii, 384 p., basane brune marbrée à dos lisse orné.

1ère édition peu courante de ce dictionnaire d'une surprenante érudition et truffé d'anecdotes curieuses. L'exemplaire a été entièrement interfolié de feuillets vierges dont un porte des inscriptions numériques au crayon.

A l'entrée "pomme de terre," on apprend par exemple qu'un membre du collège de médecine de Stockholm a découvert que les feuilles de la pomme de terre séchées à un point convenable donnent un tabac supérieur, pour le parfum, au tabac ordinaire. Ou encore que la laitue romaine fût importée par Rabelais à son retour d'Italie. Mors superficiellement fendus, quelques

rousseurs et autres défauts mineurs. (Vicaire, 859 ; Bitting, 477 ; Simon, 1533, Oberlé, *Fastes*, 511 pour la 6ème édition).

200/250

207. VIARD (André ou Alexandre), FOURET & PIERREHUGUE. Le Cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office pour toutes les fortunes (...) suivie d'une notice sur les Vins. Paris, *J. N. Barba*, 1820. In-8, [3] f., vi, 536 p., (vii-xxii), basane havane marbrée, dos lisse orné.

Dixième édition, mais la première à faire figurer le nom de Fouret, ex officier de bouche du Roi d'Espagne, comme contributeur. On lui doit une augmentation de 850 recettes, signalées par l'éditeur par un F entre parenthèses, et l'adjonction de 3 planches repliées montrant trois fois trois figures de services de table de 8 à 40 couverts, annoncées de manière erronée comme étant 9 planches de 12 à 60 couverts. Notons que si la plupart des bibliographes donnent Alexandre comme prénom à Viard, la Bnf ne reconnaît qu'André. Reliure un peu frottée, coins émoussés, rousseur au pli d'une planche, autres défauts mineurs. (Vicaire, 860 ; Simon, 1565 et Oberlé, *Fastes*, 168 pour une autre édition).

150/200

208. VIARD (André ou Alexandre), FOURET & PIERREHUGUE. Le Cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office pour toutes les fortunes (...) suivie d'une notice sur les Vins. Paris, *J. N. Barba*, 1822. In-8, [3] f., 542 p., xxiii, demi-basane brune, dos lisse orné.

Onzième édition augmentée de 1100 recettes par Fouret et illustrée de 3 planches repliées montrant trois fois trois figures de services de table de 8 à 40 couverts, annoncées de manière erronée comme étant 9 planches de 12 à 60 couverts. Des rousseurs. (Vicaire, 860 ; Simon, 1565 ; Oberlé, *Fastes*, 168 pour une autre édition).

150/200

Œnophilie

209. [Affiches]. Ensemble de 4 affiches publicitaires :

- **ROBERT BEHRENDT & Cie. Grand Vin de Bordeaux.** Marseille, *Imprimerie Moullot, s.d. (vers 1900)*. 36 x 46 cm.

Affiche Art-Nouveau lithographiée, illustrée d'une jeune femme servant du Sauternes, en 3 exemplaires. Petites pliures ou déchirures sans manque dans les marges noires.

- **Brasserie l'Algérienne, fabrique de glace hygiénique. Oran (Karguentah). Société anonyme capital 750000 fr. Sans date, vers 1900.**

Rare affiche Art-Nouveau lithographiée, illustrée en couleur d'une jeune femme appuyée sur un fût et brandissant une choppe dans un décor d'épis de blé et de feuilles et d'inflorescences de houblon. Sa longue chevelure blonde cascade sur ses épaules et son sein dénudé. Son front est ceint d'une couronne de houblon. Dans la partie droite de l'affiche se trouve représentée l'immense brasserie. Quelques froissements dans la partie haute de l'affiche.

50/80

210. BASSELIN (Olivier). Les Vaudevires, Poésies du 15e siècle. Avec un discours sur sa vie, et des notes pour l'explication de quelques anciens mots. Vire, [aux dépens de 10 habitants], 1811. Imprimé à Avranches par F. Lecourt. In-8, [3] f., xxxvi, 131 p., [1] f. (blanc). Broché, couv. légèrement postérieure de cartonnage recouverte de papier noir, étiquette imprimée ancienne collée sur le dos. Non rogné.

Rare édition publiée aux frais de 10 habitants de Vire dont les noms figurent au verso du titre. Elle ne fut tirée qu'à 148 exemplaires sur différents papiers, le nôtre un des 48 in-8 sur papier raisin, un vergé de fort grammage. Olivier Basselin, né dans le Val de Vire, en Normandie, vers le milieu du 15e siècle fut le créateur des premières chansons à boire, les Vaudevires.

« Basselin n'attachait que peu de prix à ses chansons et n'en fit jamais le recueil. Elles se transmirent de bouche en bouche jusqu'au temps où Jean Le Houx les fit imprimer. Le clergé fit totalement détruire la première édition de 1576. Une seconde édition fut supprimée avec le même soin car on n'en connaît que 2 exemplaires. Elle fut imprimée à Vire vers 1670. Cette édition de 1811 est par conséquent la première qui se puisse trouver », nous dit Gérard Oberlé. (Vicaire, 69 ; Oberlé, *Bibl. bach.*, 474 ; Brunet, I, 693)

400/500

211. BIARNEZ (Pierre). Les grands vins de Bordeaux, suivi d'une leçon du professeur Babrius intitulée De l'influence du vin sur la civilisation. Bordeaux, *Féret*, 1870. In-8, xiv, 184 p., [2] f. (catalogue). Demi-toile bordeaux, dos lisse, titre à l'or (toile tachée, un coin rogné).

Deuxième édition de ce long poème, augmentée d'une préface de l'auteur Podensacais Pierre Biarnez (1798-1874) et d'un cours d'œnologie du Dr. Jules Arthaud (1802-1859) sous le pseudonyme de Babrius (1ère éd. 1849). Le texte est illustré de 24 planches hors-texte dont la majorité sont signées de Hippolyte Pauquet (1797-1871).

70/100

212. BIARNEZ (Pierre). Les grands vins de Bordeaux, suivi d'une leçon du professeur Babrius intitulée De l'influence du vin sur la civilisation. Bordeaux, *Féret*, 1870. In-8, xiv, 184 p., [2] f. (catalogue), demi-basane fauve marbrée et toile, dos lisse, p.d.t. au dos, couv. or. ill. cons. (rel. mod.).

Deuxième édition de ce long poème, augmentée d'une préface de l'auteur Podensacais Pierre Biarnez (1798-1874) et d'un cours d'œnologie du Dr. Jules Arthaud (1802-1859) sous le pseudonyme de Babrius (1ère éd. 1849). Le texte est illustré de 24 planches hors-texte dont la majorité sont signées de Hippolyte Pauquet (1797-1871).

Provenance : de la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André, au n°60 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

Quelques rousseurs, manque de papier angulaire au dernier feuillet vierge et à la dernière couverture conservée, autres défauts mineurs. (Vicaire, 92 ; Oberlé, *Bibl. Bach.*, 313).

100/150

213. BOIREAU (Raimond). Culture de la vigne. Traitement pratique des vins. Vinification Distillation. Bordeaux, *Veuve Paul Chaumas*, 1876- 1884. 2 volumes in-8 de ix, 514 p., 12 pl. h.t., fig. in-texte ; [3] f., 487 p., 12 pl. h.t., fig. in-texte, rel. percaline brune, pièce de titre de maroquin rouge.

Le tome 1 est en deuxième édition et le tome 2 en troisième édition. L'ouvrage est illustré de 24 planches sur les outils et machines de la viticulture et de la vinification. Culture de la vigne dans les divers vignobles (Gironde, Bourgogne, Champagne, Hermitage, vignobles étrangers). Fabrication des liqueurs, huiles vinaigres. Traitement pratique des vins. Traitement spécial de chaque genre de vins. Manipulation des spiritueux, livres de chai, expéditions, régie.

On joint :

- **PACOTTET (Paul). Vinification.** Paris, *J.-B. Baillière*, 1926. Broché de 463 p. illustrées.

- **PACOTTET (Paul). Viticulture.** Paris, *J.-B. Baillière*, 1929. Broché de 553 p. illustrées.

80/100

214. CHASTEIGNER (Paul de). Les vins de Bordeaux. Paris, *Bachelin-Deflorenne*, 1873. In-12, 1 front., 124 p. Reliure de l'époque en demi-chagrin noir, dos lisse orné de filets dorés.

Préface par Charles Monselet. Frontispice de Ch. Donzel tiré en sanguine.

On joint : **GIR (Charles). La halle aux vins. Texte et dessins, lithographies originales de Ch. Gir. Tirage de haut-luxe numéroté, 300 ex. signés à la main.** 1939. Feuillet sous chemise illustrée. Mouillure sur les 3 premiers feuillets.

50/70

215. [Chastenet]. Ensemble de 2 planches montées de dessins originaux à la gouache de flacons pour la marque Chastenet, sans date (vers 1900).

4 modèles découpés, avec parties rehaussées de vernis ou de gomme, et placés sur 2 fonds neutres, 24 x 18 cm.

On joint plusieurs tirages de l'époque.

60/90

216. COCKS (Charles) Guide de l'étranger à Bordeaux et dans la Gironde. Bordeaux ses environs et ses vins classés par ordre de mérite. Bordeaux, Féret, 1850. In-12, [4], 320 p. 1 plan de Bordeaux dépliant et 4 pl. lithographiées sur fond teinté. Broché, couverture imprimée.

Edition originale d'une grande rareté du *Bordeaux et ses vins*, la seule publiée du vivant de son auteur, et qui forme alors un seul et même guide avec le *Guide de l'étranger à Bordeaux*. C'est dans cet ouvrage que l'on trouve un classement des crus qui préfigure la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855, en particulier pour le Médoc, où une hiérarchie distingue déjà des produits d'exception qualifiés de "premiers crus." Déchirure sans manque au plat supérieur, Renfort papier en tête de dos. (Simon, *Vinaria*, 95 ; Lebègue, *Féret*, 37)

600/1000

217. [COCKS & FÉRET]. Ensemble des 12 premiers volumes de *Bordeaux et ses vins*. Seule la première édition, que l'on joint, est en fac-similé, les autres éditions sont anciennes.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Deuxième édition, entièrement refondue par Édouard Féret. Paris, Bordeaux, Féret, 1868. In-8 broché de [2] f., iii, 471 p. [1] f., 55 pl. h.t.

Dos cassé. Sans la couverture inférieure.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite.** Troisième édition, refondue et augmentée. Paris Masson, Bordeaux, Féret, 1874. In-8 de viii, 599 p., grav. in-texte ; rel. demi-basane brune, dos lisse, titre doré entre 2 filets et fleurons dorées.

Charnière intérieure rompue au plat inférieur, un double feuillet détaché (mais présent), quelques rousseurs. Edition enrichie de 255 vues des principaux châteaux vinicoles de la Gironde dessinées par Eug. Vergez.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Quatrième édition. Paris, Bordeaux, Masson, Féret, 1881. In-8 de viii, 636 p., grav. in-texte. 8 cartes en couleurs dont 3 dépliantes et 225 vues des châteaux vinicoles de la Gironde par Eug. Vergez. Demi-basane brune, dos lisse orné de filets dorés. Titre à l'or.

Bon exemplaire, quelques rousseurs.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Cinquième édition. Paris, Bordeaux, Masson, Féret, 1886. In-8 de x, 635 p., grav. in-texte. 9 cartes en couleurs dont 3 dépliantes et 225 vues des châteaux vinicoles de la Gironde par Eug. Vergez. Reliure éditeur toile brique.

Quelques cartes détachées des onglets (mais présentes). Reliure gauchie et poussiéreuse. Papier sans rousseurs.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Sixième édition. Paris, Bordeaux, Masson, Féret, 1893. In-8 de vi, 794 p., 400 vues des châteaux vinicoles de la Gironde grav. in-texte par Vergez grav. in-texte Rel. éditeur toile brique.

Reliure frottée et poussiéreuse. Sans carte. Sans rousseurs.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Septième édition. Paris, Bordeaux, Masson, Féret, 1898. In-8 de vi, 108 p., 856 p., 450 grav. in-texte, 12 cartes en

couleur. Rel. demi-chagrin brun, dos lisse orné de filets dorés, titre à l'or.

Bel exemplaire augmenté du supplément à la 7ème édition (1901) de 108 pages qui a été intercalé au moment de la reliure entre les pages préliminaires de la septième édition et le corpus de la septième édition. Cuir frotté.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Huitième édition. Paris, Bordeaux, Mulo, Féret, 1908. In-8 de xxviii, 1118 p., 700 grav. in-texte, 11 cartes en couleurs. Rel. éditeur toile brique.

Rares rousseurs.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Neuvième édition. Bordeaux, Féret, 1922. In-8 de xxii, 1130 p., [4] f. de réclames, grav. in-texte, 1 grande carte dépliantes en couleur. Rel. éditeur percaline bordeaux.

Bel exemplaire.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Dixième édition. Bordeaux, Féret, 1929. In-8 de [4] f. de réclames, xiv, 1295 pp., 900 grav. in-texte, 1 grande carte en couleurs dépliantes. rel. éditeur en percaline brique.

Charnières intérieures faibles, départs de fente sur les mors. Bon état intérieur.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Onzième édition. Bordeaux, Féret, 1949. In-8 de xi, 1135, (3) p., grav. in-texte, 1 grande carte dépliantes en couleur. Rel. éditeur en percaline rouge.

Bon exemplaire.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Douzième édition. Bordeaux, Féret, 1969. In-8 de xviii, 1744 pp., grav. in-texte, 1 grande carte en couleur dépliantes. Rel. skyvertex rouge.

Bon exemplaire.

On joint : **COCKS (Charles). Guide de l'étranger à Bordeaux et dans la Gironde. Bordeaux, ses environs et ses vins classés par ordre de mérite.** Bordeaux, Féret, 1850 [Bordeaux, Féret, 1984]. In-8 de [6] f., iii, 319 pp., 4 pl. h.t. sur fond teinté, 1 carte. Rel. toile bordeaux de l'éditeur.

Réimpression fac similé de l'édition originale de cet ouvrage d'une grande rareté qui constitue le premier volume de la célèbre collection des "Bordeaux et ses vins"

Exceptionnel ensemble du plus célèbre ouvrage relatif aux vins et châteaux de la région de Bordeaux. Les éditions du XIXe sont très recherchées, tant par les propriétaires de châteaux viticoles que par les amateurs de vin.

1000/1400

218. COCKS (Charles) & FÉRET (Edouard). Bordeaux et ses vins. Cinquième édition. Paris, Bordeaux, Masson, Féret, 1886. In-8 de x, 635 p., grav. in-texte. 9 cartes en couleurs dont 3 dépliantes et 225 vues des châteaux vinicoles de la Gironde par Eug. Vergez. Belle reliure du XXe siècle en plein chagrin bordeaux, dos à nerfs orné de filets et fleurons dorés, titré et daté à l'or. Roulette dorée en encadrement des plats. Etui recouvert d'un papier marbré artisanal (qui a aussi servi pour les gardes). Chiffre du relieur au revers du plat.

Très bel exemplaire.

On joint :

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Sixième édition. Paris, Bordeaux, Masson, Féret & fils, 1893. In-8 de xvi, 794 p., 400 vues des châteaux vinicoles de la Gironde grav. in-texte par Vergez grav. in-texte, 8 cartes en couleur. Rel. éditeur toile brique.

Reliure usée et poussiéreuse. Nombreux feuillets débrosés (mais présents). Exemplaire complet de ses avis tardifs et errata (feuillets vii à xvi qui ne sont pas toujours présents). Mériterait d'être relié. Avec une liste-annuaire des commerçants dont les industries se rapportent aux vins et spiritueux.

300/400

219. COCKS (Charles) & FÉRET (Édouard). Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite. *Bordeaux, Féret et Fils, 1929.* Fort in-8, [4] f., xiv, 1295 p., cartonnage de toile rouge éditeur.

10^{ème} édition illustrée de 900 vues de châteaux viticoles et d'une grande carte repliée.

Reliure frottée, mouillure en marge intérieure des premiers feuillets, des rousseurs et défauts mineurs.

50/70

220. [COCKS & FÉRET]. Ensemble de 3 volumes : 10^{ème}, 11^{ème} et 12^{ème} éditions.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Dixième édition. *Bordeaux, Féret, 1929.* In-8 de [4] f. de réclames, xiv, 1295 pp., 900 grav. dans le texte, 1 grande carte en couleurs dépliant. rel. éditeur percaline brique, un départ de fente sur un mors. Bon état intérieur.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Onzième édition. *Bordeaux, Féret, 1949.*

In-8 de xi, 1135, (3) p., grav. in-texte, 1 grande carte dépliant en couleur. Rel. éditeur en percaline rouge. Bon exemplaire.

- **COCKS (Charles) & FERET (Edouard). Bordeaux et ses vins.** Douzième édition. *Bordeaux, Féret, 1969.* In-8 de xviii, 1744 p., grav. in-texte, 1 grande carte en couleur dépliant. Rel. éditeur skyvertex rouge. Bon exemplaire.

80/100

221. COCKS (Charles) & FÉRET (Edouard). Ensemble de 3 volumes du **Bordeaux et ses vins :**

Dixième (1929), onzième (1949) et douzième (1969) éditions. 3 vol. en cartonnage de l'éditeur toile ou skivertex bordeaux, titre à l'or sur dos et plat supérieur. Couvertures un peu poussiéreuses. La dixième édition est en état moyen, charnière intérieure du premier plat distendue, ruban adhésif blanc consolidant les bords du dos.

40/60

222. COCKS (Charles) & FÉRET (Edouard). Ensemble de 3 volumes du **Bordeaux et ses vins :**

Douzième (deuxième tirage, 1974), treizième (1982) et quatorzième (1991) éditions. 3 vol. en cartonnage de l'éditeur toile ou skivertex bordeaux, titre à l'or sur dos et plat supérieur. Couvertures un peu poussiéreuses, sinon bon état.

40/60

223. COCKS (Charles) & FÉRET (Édouard). Ensemble de 2 volumes du **Bordeaux et ses vins :**

Quinzième (1995) et seizième éditions (2001). 2 vol. en cartonnage de l'éditeur toile bordeaux, titre à l'or sur dos et plat supérieur. Couvertures un peu poussiéreuses, sinon bon état.

30/50

224. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Puy-Mouton à St Christophe, M. Combret. *s.d. (entre 1872 et 1890).*

Dessin original au crayon, 31,5 x 19 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et*

ses vins d'Édouard Féret. Cette vue pittoresque de la propriété ne semble pas avoir été utilisée. La vue que l'on trouve gravée est postérieure et montre que des travaux d'embellissement ont été effectués depuis. Quelques traces marginales, bon état.

200/300

225. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Charron à Blaye, M. Flandray. *s.d. (entre 1872 et 1890).*

Dessin original au crayon, 31 x 20 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue depuis les pâturages boisés de la propriété a été utilisée pour la Statistique mais la gravure est sommaire : le graveur a ajouté un homme allongé et son chien au premier plan pour égayer la scène. Quelques traces, bel état.

200/300

226. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Charron à St Martin, M. Flandray. *s.d. (entre 1872 et 1890).*

Dessin original au crayon, 29,5 x 21,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette autre vue depuis les pâturages boisés de la propriété est celle qui a été retenue pour être publiée. Son exécution est d'un soin remarquable, le graveur l'a reproduite fidèlement, positionnant chaque vache à l'endroit où l'artiste les a croquées à la différence près qu'une d'elles broute dans l'autre sens. Légères traces marginales.

200/300

227. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château du Soulat à Juillac, M. Lajonie. *s.d. (entre 1872 et 1890).* Dessin original au crayon, 31 x 20 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue depuis la cour de la propriété a été publiée dans la *Statistique*, des éléments comme le muret ou le parterre circulaire sont à peine esquissés par le graveur qui a ajouté une femme et son enfant au premier plan. Quelques traces, bel état.

200/300

228. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Perenne à Saint-Genès, M. Arnaud. *s.d. (entre 1872 et 1890).*

Dessin original au crayon, 31 x 20 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue depuis le parc de la propriété a été utilisée, le graveur a animé la composition d'une voiture à chevaux sur le chemin au premier plan. Bel état.

200/300

229. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château La Tour Carnet à St Laurent, M. de Luetkens. *s.d. (entre 1872 et 1890).* Dessin original au crayon, 31 x 20 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue depuis le parc de la propriété a été utilisée, le graveur a animé la composition de deux silhouettes sur le chemin. Papier un peu pâle.

200/300

230. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château du Carneil à Lugon, M. Azam. *s.d. (entre 1872 et 1890).* Dessin original au crayon, 30,5 x 21 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château du Carney depuis le parc de la propriété ne semble pas avoir été utilisée. On trouve une vue semblable dans la *Statistique* mais avec un recul plus important : soit le graveur a

interprété le dessin, soit il disposait d'un autre croquis de Vergez. Papier un peu pâle.

200/300

231. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château des Tours à Montagne, M. Azevédo. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 31,5 x 20,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château des Tours depuis l'entrée principale ne sera pas utilisée au profit d'une autre vue angulaire. Papier un peu pâle.

200/300

232. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château des Tours à Montagne, M. Azevédo, par Lussac de Libourne.

s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 20 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue d'angle du château des tours est celle qui fut publiée, restituant toute la majesté de ce lieu aujourd'hui pitoyablement délaissé.

200/300

233. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). M. de Mauvezin. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, rehauts blancs au pastel, 31,5 x 20,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Mauvezin à Moulis en Médoc depuis l'étang sera reprise par le graveur qui a ajouté les deux canards supplémentaires que Vergez semble avoir signalés par de simples marques. Papier un peu pâle.

200/300

234. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Laroque, Mis de Lavie. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 31,5 x 20,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Laroque à Saint-Emilion depuis le parc a été publiée. On note que Vergez s'est laissé surprendre par la largeur panoramique de la composition. Il a dû reprendre le dessin du bâtiment sur la gauche sur une partie supérieure laissée vierge de son dessin. Le graveur l'a bien entendu réintégré en bonne place.

200/300

235. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château d'Agassac à Ludon, M. Richier. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 31 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château d'Agassac depuis le chemin en bord de rive a été publiée. Le graveur l'a animée de volatiles sur l'eau et de promeneurs. Papier sombre, petit manque angulaire.

100/200

236. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Monbadon à Monbadon, M. de Vassal. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 31,5 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Monbadon depuis la route a été publiée. Le berger conduisant ses moutons au premier plan n'est pas une invention du graveur mais bien un élément pris sur le vif par Vergez. Papier un peu sombre, traces marginales.

100/200

237. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Saugeron à Blaye, M. Ollière. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 31 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Saugeron a été publiée, le graveur est resté fidèle au modèle. Traces et petites déchirures marginales.

100/200

238. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Macanan à Bouliac, M. Hervouet. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 31 x 24 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Macanan depuis le parc a été publiée dans la Statistique. Le graveur a échoué à rendre l'harmonie de la composition mariant l'écrin naturel à la bâtisse, cette dernière paraissant étouffée par les arbres et perdue dans un lointain arrière-plan. Papier un peu sombre, rousseurs marginales.

100/200

239. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Vertheuil, M. A. Mondon. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 31,5 x 24 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue prise en contrebas du château du château de Vertheuil dans le Médoc ne semble pas avoir été publiée. Petites déchirures marginales.

200/300

240. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Mazeyres, Baron de Susbielle, 35 à 40 tonneaux. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 31 x 24 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Mazeyres dans le Pomerol a été fidèlement reproduite par le graveur dans les éditions du Féret. Papier un peu sombre, rousseurs, plis et petites déchirures.

100/200

241. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Margaux, Margaux. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 31 x 24 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Margaux dans le Médoc a été publiée et le graveur a ajouté des promeneurs dans la large allée. Papier un peu sombre.

200/300

242. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château d'Yquem à Sauterne, M. de Lur-Saluces. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 31 x 24 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Yquem a été publiée dans les éditions du Féret mais on constate que le graveur Léon-Louis Chapon a pris de grandes libertés : il a placé un troupeau de vaches au premier plan, déplacé un arbre sur la droite pour faciliter le trait et gratté le support gravé pour supprimer un bosquet sur la gauche. Papier un peu sombre, traces d'insolation marginales.

200/300

243. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château d'Issan, M. E. Roy. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 31 x 24 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château d'Issan dans le Médoc a été publiée dans la *Statistique*. Vergez a mis un personnage juché sur le pont, ce qui n'est pas dans ses habitudes. Le graveur a bien placé le personnage sur le pont mais il a donné plus de hauteur au muret du lit du ruisseau et il a transformé le toit de tuiles de la tour d'entrée en balustrade, telle qu'elle existe aujourd'hui. Il est fort possible que Vergez ait actualisé cette composition avant de la soumettre. Au dos, une esquisse de voilier avec son canot annexé. Papier un peu sombre, rousseurs.

200/300

244. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Blanquefort, château Breillan, M. de Portal. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 31 x 24 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Breillan a été publiée et le graveur Léon-Louis Chapon a ajouté des silhouettes féminines et canines au premier plan, a modifié les contours des parterres et n'a pas pu représenter le détail des ornements architecturaux qui avaient retenu l'attention de l'artiste. Papier un peu sombre.

200/300

245. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Lamarque, M. de Fumel. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 31 x 24 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue de côté du château de Lamarque ne semble pas avoir été publiée. Papier très sombre.

100/150

246. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Mony à Rions, de Gères. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 21 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Mony depuis la pièce d'eau ne semble pas avoir été publiée.

100/150

247. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Saujean à St-Caprais, A. Balaesque. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 20 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Saujean a été publiée par une gravure de grande fidélité.

200/300

248. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Dne 173 [Chapoux] à St Antoine, M. Gravat. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 28,5 x 20 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue de la façade du Domaine de Chapoux à Saint-Antoine-de-Queyret a été publiée. A l'occasion, le graveur a trouvé plus pittoresque de tordre le tronc de l'arbre au premier plan, pourtant bien droit sur le modèle. On comprend aussi par ce dessin original que la forme élancée qui figure sur la gauche de la gravure est en réalité un mai en l'honneur du propriétaire.

200/300

249. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château des 3 Moulins-Macau. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 21 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et*

ses vins d'Édouard Féréet. Cette vue du château des Trois Moulins dans le Médoc depuis la cour ne semble pas avoir été publiée.

200/300

250. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Vaquey à Salleboeuf, M. Eiffel. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 29 x 21,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Vacquey a été publiée par une gravure de grande fidélité mais la colonnade de la galerie ouest est juste suggérée, compte tenu du petit format du support, tandis qu'elle est bien figurée sur cet original. Quelques rousseurs.

200/300

251. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Pape Clément, Pessac. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 29 x 21,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Pape Clément a été publiée et le graveur lui a ajouté quelques silhouettes au pied du château. On remarquera que le château a alors sa galerie et que le porche sur le côté gauche ne se distingue pas du reste des bâtiments. Nombreuses rousseurs.

200/300

252. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Puy Blanquet à St Etienne de Lisse, M. de Malet de Roquefort. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 29 x 21,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Puy Blanquet depuis les coteaux est une des peu nombreuses où Vergez fait figurer des rangs de vigne. Le graveur s'est débrouillé comme il a pu pour rendre la beauté pittoresque de cet angle de vue, sacrifiant au passage un arbre gênant sur la gauche et plantant ce qui ressemble à un mât de télégraphe Chappe ou un mai disproportionné sur la partie droite. La motivation d'une telle invention reste bien mystérieuse.

200/300

253. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château du Mayne à St Émilion, M. Massy. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 21,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château du château Grand Mayne de Saint-Emilion ne semble pas avoir été publiée. Alors que c'est traditionnellement la façade opposée qui est représentée parce que d'apparat, Vergez a préféré dessiner le visage plus intime de la bâtisse.

200/300

254. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Domaine du Tasta à Camblanes, M. J. Charriol. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 21,5 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château du Tasta à Camblanes ne semble pas avoir été publiée. C'est pourtant une des compositions les plus habiles de Vergez qui a compensé la modestie de la demeure par un fort effet de perspective, accentué par les rangs de vignes au premier plan. C'est le mariage d'une remarquable esthétique entre la bâtisse et le petit bois en fuite du regard qui restitue toute la beauté de ce lieu.

200/300

255. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de St Selve à St Selve, M. le Baron de Eichthal. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 22 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Razens à Saint Selve dans les Graves depuis la route illustre parfaitement la perte esthétique dans la transposition du dessin sur le support gravé. Le graveur n'a pas réussi à restituer l'atmosphère sereine de ce paysage automnal, il a dû ajouter une clôture inexistante pour compenser l'amoindrissement de l'effet de perspective offert par la route et il a même sacrifié toute une partie des dépendances sur la gauche. On notera toutefois que ce dessin d'une exécution remarquable et d'une beauté évidente a causé quelques difficultés à l'artiste qui a dû reprendre le dessin du porche. Cette magnifique demeure est malheureusement aujourd'hui totalement ruinée et ce croquis constitue un témoignage essentiel et rare sur son aspect dans la seconde moitié du XIXe siècle.

200/300

256. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château des Rosiers-Bellevue à Gradignan, M. Bareyre. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 22 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du domaine des Rosiers-Bellevue depuis le parc a été publiée. Le dessin original permet toutefois d'apprécier pleinement les détails élégants d'une bâtisse aujourd'hui méconnaissable.

200/300

257. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château du Plessis à Moulis, M. Prunier Favre. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 22 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Duplessis à Moulis en Médoc ne semble pas avoir été publiée. L'artiste a choisi de mettre en valeur la pièce d'eau au premier plan, sans doute pour valoriser la bâtisse assez modeste.

200/300

258. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Pressac à St Et. de Lisse, M. Josselin. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 22 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château de Pressac à Saint-Etienne-de-Lisse ne semble pas avoir été publiée. Elle est de fait un témoignage rare et précieux de l'aspect de la propriété juste avant ses spectaculaires modifications. Seul le porche fortifié reste reconnaissable.

200/300

259. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château du Paloumey à Ludon, M. Marot. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 22 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Paloumey à Ludon a bien été publiée et a été gravée avec une assez grande fidélité.

200/300

260. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château des tilleuls à Virelade, M. Chaigneau. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 22 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château des Tilleuls a bien été publiée avec autant de fidélité possible dans la gravure et le dessin offre des détails architecturaux sur l'état primitif de cette propriété fortement remaniée depuis. Petite déchirure marginale.

200/300

261. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Malleret à Cadaujac, M. E. Barillier. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 22 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Malleret à Cadaujac depuis le vignoble a bien été publiée et on notera que le graveur a curieusement inversé la perspective des bâtiments situés à droite. Le reste est assez fidèle à cette vue panoramique.

200/300

262. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Les Carmes-Ht Brion à Pessac. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Les-Carmes-Haut-Brion a été publiée avec une assez grande fidélité dans la gravure.

200/300

263. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Tailhas à Libourne, M. Garde 4 r. Grangère. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château de Tailhas à Libourne depuis le parc a été publiée. C'est un bon exemple de la complémentarité entre l'artiste et son graveur. Afin de ne pas nuire à la disposition architecturale, Vergez a signifié par quelques traits les éléments secondaires que le graveur a su interpréter avec justesse : les ombres, le parterre, le monticule, le feuillage automnal, etc.

200/300

264. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Raba. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Raba à Talence a été publiée avec une assez grande fidélité dans la gravure. L'artiste a pris autant de soin à représenter les détails de l'architecture que ceux du jardin environnant et parvient ainsi à une composition vibrante de contraste. Petite tache sommitale, sans atteinte au dessin.

200/300

265. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Cru Aney à Cussac, M. Renouil. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château Aney dans le Médoc depuis la cour ne semble pas avoir fait l'objet d'une publication. La composition nous renseigne sur la présence de petits bâtiments annexes aujourd'hui disparus.

200/300

266. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Lamothe à St Sulpice d'Izon, Mrs Jouhanneau. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 29,5 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féréet. Cette vue du château de Lamothe depuis la berge à Saint-Sulpice-et-Cameyrac a été publiée avec une assez bonne fidélité, le graveur plaçant barque et canards à l'endroit exact où Vergez les figure. On notera que l'artiste s'est laissé surprendre dans son cadrage. Il a donc figuré une remarque dans l'espace laissé vierge pour le ciel qui indique le nécessaire recadrage harmonieux que devra exécuter le graveur, ce qu'il fit d'ailleurs.

200/300

267. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Pomarède à Castres, M. de Coste. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 29,5 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Pommarède dans les Graves depuis le plan d'eau a été publiée sans trahison de la part du graveur mais il faut bien reconnaître que la petitesse du support gravé a brisé le charme que dégage la composition originale où la nature venant sur la droite semble épouser une composition organisée en pyramide. La richesse des détails originaux restitue la plénitude du petit univers disparu de Pommarède.

200/300

268. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Psychaud à Teuillac, M. Effié. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Psychaud depuis son vignoble a été gravée et imprimée avec une bonne fidélité à l'originale. On note que l'artiste s'est laissé surprendre par l'ampleur du panorama et est venu buter sur la marge de gauche. Le graveur a restitué le mur manquant et un peu d'espace pour rééquilibrer la composition. Trace sombre dans le rebord sommital droit du dessin.

200/300

269. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Lormont à Lormont, M. Schacher. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Lormont, dit château du Prince noir, depuis le parc a été publiée avec quelques libertés prises par le graveur : une promeneuse dans le parc, un jet d'eau jaillissant de la statue, un long épi de fûtage ajouté à la dépendance, etc. Infimes rousseurs.

200/300

270. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Abbaye de Faize, chapelle. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue de la chapelle de l'abbaye de Notre-Dame de la Faize, située sur le territoire de l'actuelle commune des Artigues-de-Lussac, n'a pas été retenue pour la publication, on lui a préféré une vue plus large représentant la chapelle et le cloître à proximité.

150/200

271. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Larroque Payraud à Bonzac, M. Vallet de Payraud. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Laroque Peyraud à Bonzac a été publiée mais considérablement modifiée par le graveur qui a omis les deux cheminées de la tour, a éliminé la représentation partielle du bâtiment sur la gauche et n'a pas réussi à restituer les gracieux détails de la bâtisse.

200/300

272. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Brugnac à Bossugan. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 29,5 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Brugnac à Bossugan depuis cette façade n'a pas été retenue pour publication, on lui a préféré l'autre façade qui présente plus d'éléments architecturaux mais qui a dû causer plus de souci de composition à Vergez à cause du dénivelé du terrain et de la végétation. Trous d'épingle aux angles.

150/200

273. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Victoria à Vertheuil, M. Gibiat. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Victoria depuis l'allée centrale a été gravée et publiée avec une bonne fidélité sur cet original.

200/300

274. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Terrefort à Cubzac, M. Quancart. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 29,5 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Terrefort depuis la prairie a été publiée avec une belle correspondance entre ce dessin original et l'interprétation gravée.

200/300

275. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Berthou à Comps, M. E. Cailleux. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Berthou depuis son vignoble est particulièrement soignée par l'artiste ; il a pris soin de former les arbres, de détailler la balustrade, les planches des volets ou encore les rideaux aux fenêtres. Cette composition a été publiée.

200/300

276. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Morin à St Estèphe, M. Alibert. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 29,5 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Morin depuis le chemin bordant le vignoble a fait l'objet d'une publication fidèle à l'original.

200/300

277. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Giscours, Labarde, M. Cruse. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Giscours depuis le parc a bien été publiée. Le graveur a réussi une prouesse en parvenant à intégrer tous les bâtiments et dépendances que Vergez a représenté dans cette composition élaborée.

200/300

278. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Palat à St Emilion, M. P. Ouy. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 29,5 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du domaine du Palat depuis la route de Saint-Emilion ne semble pas avoir été publiée. Vergez a figuré au sommet de la colline à gauche le château Ausone et sa chapelle.

200/300

279. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château du Gd Jour à Prignac et Cazelle, M. Castanet. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château du Grand Jour en contrebas du parc est agréablement équilibrée. Elle a bien été publiée mais le graveur

n'a pu faire autrement que d'alourdir par le trait la légèreté des bâtiments.
Manque de papier vierge en haut à droite.

200/300

280. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Ladouys à St Estèphe, M. Barre. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Ladouys à Saint Estèphe depuis son vignoble a été publiée, le graveur ayant ajouté des fenêtres sur les dépendances qui n'existent pas sur le dessin original.

200/300

281. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château La Tour Figeac à St Emilion, M. Corbière. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château La Tour Figeac depuis le chemin du parc a-t-elle été publiée ? On peut en douter, il est possible que Vergez ait fait deux croquis. Si tous les éléments sont bien en place comme sur la gravure, y compris la barque amarrée au même endroit, la gravure montre un nombre considérable de différences : l'arbre au bord de la pièce d'eau a disparu, des bâtiments sont ajoutés sur la gauche, une fenêtre est percée sur la folie, etc. Quelques rousseurs.

200/300

282. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château La Barde à Tauriac, M. Gm Joubert à Bourg. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue d'ensemble du château La Barde au milieu de son vignoble a été publiée, l'effet de perspective rendu par l'artiste a considérablement été écrasé par la gravure qui lui reste pourtant assez fidèle.

200/300

283. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château du Moura à Queyrac, M. Ch Ravez. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château du Moura (ici orthographié Moura) depuis sa grille ne semble pas avoir été publiée, elle est cependant soigneusement réalisée tant au plan esthétique qu'au plan patrimonial.

200/300

284. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château d'Arcins [Barreyres], M. du Perier de Larsan. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Barreyres dans la commune d'Arcins prise depuis la pièce d'eau est finement exécutée. Elle a fait l'objet d'une gravure pour la publication.

200/300

285. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Cru J. Faure à St Emilion, M. Perraut. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Jean Faure a été publiée assez fidèlement par rapport au modèle original. On notera que l'artiste a su prendre un angle judicieux pour représenter l'essentiel des bâtiments, tout en longueur, dans leur écrin arboré.

200/300

286. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château du Breuil. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château du Breuil à Cissac-Médoc a fait l'objet d'une gravure sommaire que le graveur a tenté d'animer avec un promeneur et son chien au premier plan. Le dessin original restitue intacte la majesté romantique du lieu. Nombreuses rousseurs.

150/200

287. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château d'Escot à Lesparre. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château d'Escot depuis l'arrivée dans le parc a fait l'objet d'une gravure. Le dessin original est remarquable d'équilibre et de soin apporté à la représentation des frondaisons et des ombres portées. Il semble que Vergez ait trouvé là un véritable intérêt artistique au sujet. Des rousseurs.

200/300

288. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Puyastruc à Blanquefort, M. de Paniagua. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Puyastruc (ou Pouyastruc) depuis l'allée principale est un témoignage pictural remarquable de l'élégance de la bâtisse avant le terrible incendie qui la ravagea. La gravure qui en a été tirée est plutôt fidèle mais le graveur n'a pu faire autrement que de simplifier les ornements et a ajouté une silhouette près de l'escalier pour compenser.

200/300

289. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Couperie à St Emilion. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Couperie à Saint-Emilion a fait l'objet d'une gravure assez fidèle mais aussi talentueuse qu'il fut, le graveur n'a pu placer une cheminée ni rendre les détails ornementaux. Il a aussi ajouté une silhouette sur le chemin pour animer la scène. Nombreuses rousseurs.

200/250

290. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Ch. du Gd Puch à St Germain du Puch, M. G. Gurchy. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château du Grand Puch n'est pas celle que nous connaissons publiée et qui est d'une composition médiocre comparée à la valeur esthétique de celle-ci.

200/300

291. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Sales à Libourne, M. de Laage. s.d. (entre 1872 et 1890).

Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Sales a bien été publiée mais le graveur à quelque peu peiné à restituer la grâce des parapets.

200/300

292. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Quantin à St Sulpice d'Izon, M. Garros. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Quantin à Saint-Sulpice-et-Cameyrac depuis le parc a été publiée avec l'orthographe Cantin (on le trouve aussi orthographié Quantin ou Saint Quantin dans les sources documentaires). La gravure a considérablement alourdi le trait et ôté toute légèreté à l'édifice, mais il ne pouvait en être autrement avec la contrainte de réduction.

200/300

293. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château La Roque à St Germain la Rivière, M. Dumas de la Roque. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de la Roque à Saint-Germain-la-Rivière près de Libourne est particulièrement intéressante. Placé en bas du coteau, face au vignoble, Eugène Vergez disposait bien de la vue la plus pittoresque. Mais une fois le croquis achevé, il fallait se rendre à l'évidence : trop d'éléments architecturaux étaient dissimulés par la pente naturelle. L'artiste a donc reporté en remarque, dans un espace laissé vierge par le ciel, une reprise de la perspective entière du bâtiment, à charge pour le graveur de recomposer une vue irréaliste qui paraisse néanmoins vraisemblable. Il s'en acquitta avec mérite comme on peut en juger par la publication, non sans quelques arrangements toutefois : le bâtiment à droite dans le bosquet a disparu, la folie à droite se rapproche nettement du reste des bâtiments et la route déserte s'anime à gauche pour éviter un déséquilibre.

200/300

294. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Machorre à St Martin de Sescas, M. Couraud. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Machorre à Saint-Martin-de-Sescas depuis la cour a visiblement mis le graveur en difficulté. L'escalier ne ressemble plus à rien, une cheminée a sauté, les ombres trop appuyées étouffent une partie des bâtiments, les oculi disparaissent sous une végétation en réalité inexistante, la grille est simplifiée, etc. Peut-être le graveur a-t-il eu quelques remords en s'appliquant à inventer une bergère et son troupeau au premier plan. Deux petites rousseurs.

200/300

295. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Mendoce à Villeneuve, M. de Laulanier. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Mendoce depuis le parc ne semble pas avoir été publiée. L'angle de vue est assez inhabituel mais il permet de mettre en valeur l'allée plantée d'arbres ; c'est d'ailleurs la vue sous cet angle qui orna un temps les étiquettes de la production viticole.

200/300

296. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Montbrun à Cantenac, M. J. Jadouin. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château Montbrun depuis le parc a bien été publiée mais avec de notables différences. La gravure prend davantage de recul et le petit arbre figuré devant le bâtiment à droite arrive à égale hauteur de ses aînés sur la droite. Il existe une autre gravure de Montbrun, antérieure, moins réussie. Ce dessin serait-il un croquis intermédiaire ?

200/300

297. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château d'Arcins, M. de Clermont-Mont-St-Jean. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château d'Arcins dans le Médoc depuis son étang compose un tableau équilibré d'où se dégage une impression romantique. Le graveur ne s'y est pas trompé qui a ajouté une barque au premier plan, inexistante sur le modèle original, et a remplacé un arbre mort par une touffe de végétation. Une petite tache en partie basse et une petite perte de papier marginale.

200/300

298. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Lavau à Beautiran, M. A. Lafon. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue depuis le vignoble du château du Laveau (ou Laveau-Haut-Callens) à Beautiran a été publiée avec une assez grande fidélité de la part du graveur. Petites rousseurs.

200/300

299. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de Villenave à Villenave d'Ornon, M. Sabatié. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 29,5 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Villenave d'Ornon a été fidèlement publiée, si ce n'est qu'une cheminée a disparu sous la main du graveur. Pour le reste, le report a été scrupuleux jusqu'à intégrer le tronc penché dans le bosquet. Quelques rousseurs.

200/300

300. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château Lacroix à Lormont, M. Est Hélié. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de Lacroix depuis la prairie a été reproduite avec une bonne fidélité par le graveur, seules les vaches paissant au premier plan ont changé quelque peu de place. Quelques rousseurs.

200/300

301. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château d'Eyrans à St Médard d'Eyrans. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château d'Eyrans avant le pont a été interprétée avec beaucoup de goût de la part du graveur qui a su réintégrer tous les éléments de cette jolie scène où les éléments naturels semblent épouser la grâce symétrique du bâti. Légères rousseurs.

200/300

302. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Château de la Roquetaillade. s.d. (entre 1872 et 1890). Dessin original au crayon, 30 x 23 cm.

Dessin original non signé, attribué au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécuté d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Cette vue du château de la Roquetaillade, la seule où l'artiste a figuré le ciel, nous renseigne sur les bâtiments environnant le site. A notre connaissance, elle ne semble pas avoir été reproduite. Nombreuses rousseurs.

100/150

303. [COCKS & FÉRET]. VERGEZ (Eugène). Ensemble de 5 dessins non situés et à identifier. *s.d. (entre 1872 et 1890).*

Dessin original au crayon.

5 dessins originaux non signés et de formats divers, attribués au peintre Eugène Vergez (1848-1926) et ayant été exécutés d'après nature pour servir à l'illustration du *Bordeaux et ses vins* d'Édouard Féret. Des rousseurs et autres défauts mineurs.

150/200

304. [Cocktails]. Ensemble de 3 ouvrages.

- **NEWMAN (Frank P.). American-bar. Boissons anglaises et américaines telles qu'on les prépare.** *Paris, société française d'imprimerie et de librairie, 1907.* In-8, 112 p. ill. de 2 planches et de gravures dans le texte. Reliure éditeur toile bleu nuit illustrée au palladium.

Troisième édition revue et augmentée, contenant 327 recettes pour savoir enfin préparer convenablement un England's Beauty, un Eye opener ou un Touch-me-not. Ouvrage peu commun. Quelques taches en couverture.

- **TORELLI (Adolphe). 900 recettes de cocktails et boissons américaines.** *Paris, Bornemann, 1952.* In-8, 102 p. broché, couv. illustrée.

Ce guide du barman et du gourmet chic est rédigé par le barman du Winter palace de Nice. En sus de ces recettes éprouvées (et éprouvantes en cas d'entraînement intensif à l'art du cocktail), l'auteur nous confie les recettes des 3 nouveaux cocktails primés au dernier concours international des barmen de Juan-Les-Pins.

- **DAGOURET (P.). Petite encyclopédie du restaurateur.** Tome 1 : **Abrégé de cuisine.** Tome 2 : **Le barman universel.** 600 recettes de bar. *Paris, Dagouret, s.d.* 2 vol. percaline éditeur. Brûlure sur le plat sup. du tome I.

250/300

305. DÉJEAN (Antoine Hornot, pseud.) Traité raisonné de la distillation, ou la distillation réduite en principes. *Paris, Guillin, Saugrain & Bailly, 1778.* In-12, viii, 363 p., basane brune à dos lisse orné.

Quatrième édition augmentée par l'auteur. Reliure légèrement frottée, quelques rousseurs.

50/70

306. ESCHENAUER (Frédéric). Grands vins de la Gironde, Eschenaueur & Cie. *Bordeaux, s.é.n.d. (vers 1898).* Album in plano (36 x 28.5 cm), 20 pl. montées sur onglet, reliure toile rouge rehaussée d'armes et de titres dorés.

Album à caractère promotionnel reproduisant de larges clichés photographiques protégés sous serpente : la tonnellerie, la cave, préparation des dames-jeannes pour le service colonial, les chais allée de Boutaut, Camponac à Pessac, Marquis de Terme à Margaux, etc. Couverture poussiéreuse et tachée, quelques rousseurs.

60/90

307. FÉRET (Édouard). Carte vinicole de la Gironde. Les grands vins rouges de la Gironde classés en 1855. *Bordeaux, Féret, s.d. (après 1912).* 5 affiches en couleur de 65 x 48 cm, les bords supérieurs et inférieurs ceints d'une baguette métallique.

Coloris vifs. Quelques déchirures marginales sans manque.

50/80

308. FÉRET (Édouard). Dictionnaire Manuel du négociant en vins et spiritueux et du maître de chai. *Bordeaux, Féret, 1896.* Un volume, in-8, de viii, 634 p., [9] f., grav. dans le texte. Rel. demi-chagrin brun à coins. Dos à nerfs orné de palettes et filets dorés. Titre à l'or et super-libris en queue.

Édition originale. Guide utile à quiconque veut vendre ou manipuler des vins ou des spiritueux. Bel exemplaire illustré de 300 gravures. Quelques rousseurs ou petites salissures éparées. Reliure légèrement frottée.

100/120

309. FÉRET (Édouard). Dictionnaire Manuel du négociant en vins et spiritueux et du maître de chai. *Bordeaux, Féret, 1896.* Un volume, in-8, de viii, 634 p., [9] f., grav. dans le texte. Rel. éditeur percaline verte, titre à froid au dos. Double filet d'encadrement sur les plats, fleurons d'angle, titre auteur et éditeur frappés à froid sur le plat sup.

Édition originale. Papier un peu jauni, reliure frottée.

On joint : **Le Parfait Vigneron**, almanach du Moniteur Vinicole. *Paris, au dépôt central des almanachs, Plon, Nourrit, 1892.* Petit volume broché de 192 pages.

100/120

310. FERET (Edouard). Supplément à la Statistique générale de la Gironde (Partie vinicole). *Bordeaux, Paris, Feret, Masson, 1880.* In-8, [2] f., 169 p., [2] p. Rel. demi-chagrin noir de l'époque, dos à nerfs orné de fleurons dorés, titre à l'or.

Publication intermédiaire, peu courante reliée à part, du supplément à la Statistique paru en 1880 contenant, outre les éléments des publications habituelles, la nomenclature revue et corrigée du classement des vignobles girondins après l'Exposition universelle de 1878. Cette publication intermédiaire se situe entre les 3^{ème} (1874) et 4^{ème} (1881) éditions du Cocks et Féret. Autre originalité, ce supplément contient les vues de châteaux gravées par le peintre paysagiste bordelais Eugène Vergez (1846-1926) qui n'avaient pu être exécutées à temps pour la publication du tome II de la Statistique. Rares rousseurs. Bon exemplaire.

100/150

311. FIZELIÈRE (Albert de la). Vins à la Mode et Cabarets au XVII^e siècle. *Paris, R. Pincebourde, 1866.* In-12, 84 p., [6] f. (catalogue), demi-chagrin havane à coins, dos à nerfs orné, lieu et date au dernier caisson.

Édition originale tirée à petit nombre pour les amateurs et illustrée d'un frontispice à l'eau forte par Maxime Lalanne. Albert Patin de La Fizelière (1819-1878), ami de Charles Nodier, Champfleury et Baudelaire, a recueilli ici dans une première partie des anecdotes curieuses et érudites sur les grands crus de vins et dans une seconde partie sur les cabarets d'autrefois. Quelques rousseurs.

Provenance : la bibliothèque du Comte Emmanuel d'André sous le n°319 du catalogue de la vente du 24 avril 2006.

(Vicaire, 366 ; Simon, 270 ; Bitting, 160).

90/120

312. [FRANCK (William) pour partie du chapitre concernant les vins]. Guide du conducteur de l'étranger à Bordeaux. *Bordeaux, Fillastre, 1827.* In-16, 467 p., [1] p., 15 planches au trait, certaines dépliantes. Demi-basane rouge légèrement postérieure (XIX^e). Dos lisse orné et titré.

Seconde édition très augmentée. Cet ouvrage peu commun est recherché pour la partie consacrée aux vins de Bordeaux. On prétend que c'est la première véritable classification des vins de Bordeaux. La première édition de cet ouvrage, parue en 1825 ne consacrait qu'une vingtaine de pages aux crus du Bordelais et essentiellement ceux du Médoc, s'appuyant sur l'ouvrage de Franck. Cette seconde édition très augmentée accorde 120 pages au sujet, décrivant les vins, annonçant les cépages, donnant les noms des propriétaires récoltants et leur production en nombre de tonneaux. Une planche dépliant est consolidée avec du ruban adhésif, une autre planche dépliant est déchirée avec manques. Des rousseurs. Une charnière intérieure rompue au premier plat. Reliure frottée.

100/150

313. FRANCK (William). Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde.

Bordeaux, P. Chaumas, 1860. In-8, iv, 352 p., 3 pages de titre gravées, 29 planches de vues de châteaux, 2 cartes, 6 tableaux dépl. Broché

Quatrième édition revue, augmentée. Couverture dépenaillée. Il ne reste que le plat supérieur. Quelques passages soulignés au crayon à papier. Il manque la carte couleur dépliant. Exemple de travail.

On joint :

- **Album des grands crus classés du Médoc.** Bordeaux, Féret, 1910. Brochure illustrée de 40 pages, publiée par le syndicat des grands crus classés du Médoc. Avec des vues des châteaux, étiquettes des bouteilles, étampes des fûts, étampes des bouchons, capsules.

- **CASSAGNAC (Paul de). Les vins de France.** Paris, Hachette, 1927. In-8 br. de [4] f., 212 p.

- **Annuaire des marques et appellations d'origine des vins, eaux de vie, et spiritueux de France.** Paris, M. Ponsot, 1943-1944. In-8, xl, 1346 p. abondamment illustrés de publicités et visuels de marques.

- **Guide du conducteur de l'étranger à Bordeaux.** Bordeaux, Fillastre, 1827. In-16, cartonnage éditeur, papier chamois, dos et plats décorés (468 p.).

100/150

314. GRAND-CARTERET (John). Raphaël et Gambrinus ou l'Art dans la brasserie. Paris, L. Westhauser, 1886. In-8, xxii p., [1] f., 326 p., 7 pl., demi-chagrin vert, dos à nerfs.

Édition originale de cet ouvrage recherché et illustré de 7 pl., 71 gravures dont certaines coloriées au pochoir, et 51 vignettes ainsi qu'une pointe-sèche par Marcellin Desboutin en frontispice. "Un des meilleurs ouvrages sur les brasseries, tavernes, cafés et caboulots de France, d'Allemagne et de Suisse" nous dit Oberlé. Les défauts sont mineurs. (Bitting, 197 ; Oberlé, *Fastes*, 1126 ; Maggs Bros, 550).

100/150

315. HENNESSY. Ensemble de 4 livrets publicitaires pour le cognac Hennessy.

- **Quelques documents publicitaires 1957-1958-1959.** Gd format, dos à spirale métallique.
- Album "**Le temps fuit, les modes passent...**" 1936. Tirage à 1000 ex. num. 6 gravures de mode en couleur.
- Album "**Les sports et les jeux**". Paris, L. Ullmann, 1939. Tirage à 1000 ex. num. 6 gravures en couleur de Marty, Bonfils, Mourgue, Bénigni, Chaperon-Jean, Hemjic.
- **La courbe ou la mathématique du plaisir.** Paris, Hennessy, 1989. In-folio 20 p., Couv. ill. sous dossier chemise de l'éditeur avec tampon à froid Cognac Hennessy. Tirage à 5200 ex. num. Luxueuse publication ill. de reproductions de dessins et photographies sur vélin d'Arches.

20/30

316. JACQUEMIN (Georges). Les Fermentations rationnelles (vins, cidres, hydromels, alcools). Malzéville-Nancy, E. Thomas, 1900. Grand in-8 de vii, 878 p., 16 pl. h.t. dont une double et 6 en couleurs, [14] f. de réclames. Toile grise imprimée de l'éditeur.

Édition originale de cet important ouvrage relatif à l'histoire, la nature et l'origine des levures, leur sélection et leur culture, la stérilisation, la fermentation, la vinification, la correction des moûts, le collage, la pasteurisation, le filtrage, etc. Premier tirage à 3 500 exemplaires. Il y a bien 6 planches en couleur selon la table des gravures à la fin de l'ouvrage, la dernière portant par erreur l'intitulé planche VII, au lieu de VI. La page 321 est partiellement déchirée, sans manque. Bon exemplaire. « Premier ouvrage fondamental du célèbre oeno-chimiste, reprenant 10

années de publications techniques », nous dit Oberlé. (Oberlé, *Bibl. bach.*, 242)

80/100

317. KEHRIG (Henri). Le Privilège des vins à Bordeaux jusqu'en 1789. Paris & Bordeaux, G. Masson & E. Féret, 1886. In-8, ix, 114 p. Rel. demi-basane brune, dos lisse orné de filets dorés, titre à l'or. Couv. cons.

Rare édition originale. Exemplaire personnel de l'auteur avec quelques petites corrections en marge. L'ouvrage porte l'ex-libris manuscrit de Kehrig. Il est truffé d'une feuille de notes manuscrites de l'auteur ainsi que d'une lettre signée de Camille Jullian répondant à une question de Kehrig sur la physionomie des vins des siècles passés. Bien que né à Marseille et historien d'envergure nationale, académicien, professeur au collège de France, Camille Jullian fit une grande partie de sa carrière à Bordeaux, ville qu'il aimait chèrement et qui abrite sa tombe. Il est l'auteur d'un des plus célèbres ouvrages sur la ville, l'Histoire de Bordeaux, paru en 1895. Pendant longtemps, seuls les vins issus des propriétés des habitants de Bordeaux pouvaient entrer gratuitement dans la ville. Les autres vins étaient déposés sur les quais et bénéficiaient d'un traitement moins avantageux. L'ouvrage contient aussi quelques éclaircissements sur le ban des vendanges, les courtiers, les taverniers, les prix du XIIe au XVIIIe siècle, l'exportation, etc. Reliure frottée, cuir épidermé. Bel état intérieur.

On joint : **COMMUNAY (A.). Les Grands négociants bordelais au XVIIIe siècle.** Bordeaux, Moquet, 1888. In-8 br. de 140 p. Envoi de l'auteur sur la page de faux-titre.

Bande de papier bordeaux renforçant le dos. Pliures en couverture. Quelques petites rousures.

150/200

318. LABOUREYRAS (Pierre). Ce qu'on peut boire quand le vin manque. Amiens, A. Puissant, 1916. 12 p. relié, plats recouverts de papier marbré.

Édition originale rare de cet opuscule. Envoi de l'auteur au journaliste Paul Dubié. L'auteur propose la recette d'une boisson alcoolisée éprouvée, "une boisson recommandable à ceux qui n'aiment pas l'eau, n'ont pas beaucoup d'argent et pas du tout de vin." Quelques ingrédients bon marché, et voici de quoi remplir un fût de 110 litres de cidre de frêne, appelé Frenette. Préférez-vous une recette d'hydromel, ou de bière au miel ?

20/30

319. LEBOIS (Paul). Vipère des vignes. Rennes, L'Amitié par le livre, 1960. In-8, 268 p., [2] f. illustré par Jean Lecocq Broché, couverture rempliée.

Un des 15 exemplaires sur Lafuma, premier papier, contenant une page manuscrite signée par l'auteur, et un dessin original de Lecocq. Tirage total à 1250 exemplaires. Roman dont l'intrigue se situe sur les bords de la Loire et qui célèbre le vin muscadet dont il est dit qu'il n'y a rien de meilleur au monde pour garantir l'équilibre aussi bien physique qu'intellectuel.

30/50

320. [Manuscrits]. Ensemble de 8 documents manuscrits du XVIIe siècle intéressant l'approvisionnement de Paris en vin. 25 x 19 cm et plus petit, timbres de la généralité de Paris.

Cette liasse tenue par épingle témoigne des difficultés à faire entrer du vin dans Paris tant les contrôles sont rigoureux. Le vin arrive en bateaux flottants et voiture, un transport qui est soumis à déclaration pré-imprimée et complétée à la main. On y lit pourtant une condamnation manuscrite pour trafic de vin puis un document complété à la main qui est une autre condamnation à payer un droit de jauge. Un billet manuscrit du commissaire de l'hôtel royal des invalides daté du 7 janvier 1687 intervient pourtant pour attester de la provenance de vin et de l'exemption des taxes par privilège royal. Un extrait des registres du Conseil d'Etat témoigne de cette exemption "pour la subsistance des officiers et soldats estropiés qui sont en l'Hostel des invalides".

60/80

321. NICOLAS. Monseigneur le Vin. Paris, Les Etablissements Nicolas (J. Van Gindertaele), 1924-1927. 5 volumes in-12 brochés, couvertures remplies de papier suédine

marbré de divers coloris, titre doré au bas des plats supérieurs, ensemble sous chemise et étui de papier marbré.

Bel exemplaire de la collection complète des monographies offertes par les établissements viticoles créée à Paris en 1822 par Louis Nicolas. Les textes de Georges Montorgueil sont remarquablement illustrés de compositions en couleur de Marcel Jeanjean, Pierre Lissac, Armand Vallée, Carlègle et Charles Martin. Exemplaire bien complet des lettres d'accompagnement, des tableaux statistiques et des cartes repliées en couleurs. Le cinquième volume intitulé *l'Art de boire* est un texte de Louis Forest. Les défauts sont mineurs, bon état. (Oberlé, *Bibl. bach.*, 596 ; Maggs Bros, 650).

150/200

322. NICOLAS. Monseigneur le Vin. Paris, *Les Etablissements Nicolas (J. Van Gindertaele), 1924-1927.* 5 volumes in-12 brochés, couvertures remplies de papier suédine marbré de divers coloris, titre doré au bas des plats supérieurs, ensemble sous chemise et étui laminé bois et composition de cuir au dos à l'imitation d'une bouteille.

Bel exemplaire de la collection complète des monographies offertes par les établissements viticoles créée à Paris en 1822 par Louis Nicolas. Les textes de Georges Montorgueil sont remarquablement illustrés de compositions en couleur de Marcel Jeanjean, Pierre Lissac, Armand Vallée, Carlègle et Charles Martin.

Exemplaire bien complet des lettres d'accompagnement, des tableaux statistiques et des cartes repliées. Le cinquième volume intitulé *l'Art de boire* est un texte de Louis Forest. Les défauts sont mineurs, remarquable état. (Oberlé, *Bibl. bach.*, 596 ; Maggs Bros, 650).

150/200

323. NICOLAS. Monseigneur le Vin. Paris, *Les Etablissements Nicolas (J. Van Gindertaele), 1926-1927.* 3 volumes (sur 5) in-12 brochés, couvertures remplies de papier suédine marbré de divers coloris, titre doré au bas des plats supérieurs.

Volumes 3, 4 et 5 seulement.

On joint : **LONDEIX (Olivier). Lillet 1862-1985. Le pari d'une entreprise girondine.** Bordeaux, *Presse universitaire de Bordeaux, 2002.* Broché 317 p.

50/80

324. [NICOLAS - Catalogues] Ensemble de 29 plaquettes publicitaires des établissements Nicolas, imprimées par Draeger, in-8 et in-4, dont 27 catalogues.

Une publication publicitaire innovante et luxueuse qui fut illustrée en couleurs par les meilleurs artistes de cette période, de 1927 à 1973. Les années 1937, 1940 à 1948, 1952, 1968 et 1972 ne furent jamais publiées. Il manque 7 catalogues pour que la collection soit complète, les catalogues de 1927, 1928, 1929, 1938, 1956, 1958, 1963.

- 1930 : Couv. cartonnée or imprimée à froid et illustrée en noir. Illustrations de CASSANDRE. Un petit accroc sans manque en haut de plat sup.

- 1931 : Couv. cartonnée bleue ajourée d'une étoile. Complet des 4 pp. volantes, additif à l'édition « Appellations d'origine des grands vins de Bourgogne ». Illustrations de CASSANDRE.

- 1932 : Couv. cartonnée noire ajourée, Illustrations d'Édy LEGRAND.

- 1933 : Couv. cartonnée argentée ajourée. Illustrations de Jean HUGO. Argent un peu frotté sur le premier plat.

- 1934 : Couv. cartonnée blanche ornée d'un décor en couleur et argent. Illustrations d'Alfred LATOUR.

- 1935 : Couv. cartonnée cuivrée illustrée, dos à spirale plastique. Illustrations de DARCY.

- 1936 : Couv. cartonnée noire gaufrée. dos à spirale plastique. Illustrations, compositions et typographie de CASSANDRE.

Joint : 2 cartons dépliant : Extrait du tarif général et Grands vins d'Alsace. Rousseurs sur pages de garde.

- 1939 : Couv. blanche illustrée. Dos à spirale plastique. Illustrations d'ERICKSON. Mise en page et typographie de Cassandre.

- 1949 : "Sous le signe de Paris". Illustrations de DIGNIMONT. Couv. blanche illustrée. Dos à spirale plastique. Cartons dépliant : Extrait du tarif général. Plaquette broché à couv. rouge indiquant les tarifs + modèle de l'affiche accompagnant sur les murs de la Capitale notre "liste des grands vins".

- 1950 : "Sous le signe du Soleil levant". Illustrations de HARADA. Couv. blanche illustrée. Dos à spirale plastique. Joint : tarif des vins supérieurs (4 p.) et 1 publicité pour Kina Rok.

- 1951 : "Sous le signe d'une vierge folle de la cathédrale de Strasbourg". Compositions de BERTHOMMÉ SAINT-ANDRÉ et ornements, typographie et mise en page d'Alfred LATOUR. Couv. blanche imprimée. Dos à spirale plastique.

- 1953 : "Sous le signe du chevalier à la triste figure". Illustrations de Léon GISCHIA. Couv. noire illustrée. Dos à spirale plastique. Joint : extrait du tarif courant (1 p.).

- 1954 : "Sous le signe de quelques jolies filles des provinces de France". Illustrations de VAN DONGEN. Couv. rose imprimée. Dos à spirale plastique. Joint : extrait du tarif courant (2 f.).

- 1955 : "Sous le signe des Still life". Illustrations d'André MARCHAND. Couv. illustrée. Dos à spirale plastique.

- 1957 : "Sous le signe d'une petite fille." Illustrations de Constantin (Kostia) TERECHKOVITCH.

- 1959 : "Sous le signe du Mexique". Illustrations de Christian CAILLARD, typographie, mise en page et ornements d'Alfred LATOUR. Couv. illustrée. Dos à spirale plastique.

- 1960 : "Sous le signe des Antilles françaises". Illustrations de Robert HUMBLLOT, typographie, mise en page et ornements d'Alfred LATOUR. Couv. illustrée. Dos à spirale plastique.

- 1961 : "Sous le signe des fruits de la terre de France". Illustrations de Georges ROHNER. Couv. illustrée. Dos à spirale plastique. Joint : Tarifs (2 f.).

- 1962 : "Sous le signe de l'été de la Saint-Martin". Illustrations de MINAUX. Couv. illustrée. Dos à spirale plastique.

- 1964 : "Les Sept péchés capitaux". Illustrations de Claude SCHURR. Couv. illustrée.

- 1965 : "Profondeurs marines". Illustrations de CHAPELAIN-MIDY. Couv. illustrée. Joint : Tarifs (2 f.).

- 1966 : "Gens du voyage". Illustrations de GUIRAMAND.

- 1967 : "La Chaleur du terroir." Illustrations de Maurice SAVIN.

- 1969 : "Le Paradis terrestre". Illustrations de LORJOU.

- 1970 : "Les Saisons". Illustrations de GHIGLION-GREEN. Une petite étiquette collée en couv. La date écrite à l'encre sur la garde.

- 1971 : "Des Alpilles à la mer". Illustrations de SARTHOU. Une petite étiquette collée en couv.

- 1973 : Illustrations de GUERRIER.

On joint :

- la plaquette de 1972 (qui n'est pas un catalogue) éditée à l'occasion du cent cinquantième de la fondation des établissements Nicolas : "Le Génie du Vin", illustrée par André Derain

- **IRIBE (Paul). Blanc et rouge.** Paris, *Etablissement Nicolas, 1930.* Une plaquette in-4 illustrée par Iribé.

600/800

325. [NICOLAS - Plaquettes publicitaires]. Ensemble de 9 ouvrages.

- **IRIBE (Paul). Blanc et rouge ; Rose et noir ; Bleu, blanc, rouge.** Paris, *Etablissement Nicolas, 1930-1932.* 3 plaquettes

in-4 brochées publiées à un an d'intervalle. Série complète d'une campagne publicitaire visant à détourner les Français de la consommation d'alcool de grains et de cocktails alors à la mode.

- **COLETTE. Le six à huit des Vins de France. Vade mecum de la maîtresse de maison. Préface de Colette.** Paris, *Etablissements Nicolas, s.d.* In-12 broché, 20 p. illustrées.

- **L'art de boire.** Paris, *Etablissements Nicolas, s.d. (1951)*. In-12 broché, 24 p. Couv. rouge.

- **Atlas viticole de la France dressé spécialement pour les établissements Nicolas.** Paris, *Etablissements Nicolas, s.d.* In-4 oblong, [2] f., 9 cartes dépliantes. Cartonnage percaline grise de Magnier portant la mention Etablissements Nicolas sur le plat sup. Bel exemplaire.

- **Instructions sur les vins.** Paris, *Etablissements Nicolas, 1965*. In-8, 126 p., 5 feuillets. Cartonnage d'éditeur, toile verte. Imprimé sur papier vert. Non destiné au public mais à l'usage exclusif des gérants et dépositaires Nicolas. *C'est un cours assez complet de culture générale sur le vin, vignoble, choix des vins, service...*, nous dit Gérard Oberlé.

(Oberlé, *Bibl. bach.*, 600).

- **Livraisons à domicile.** Paris, *Etablissements Nicolas, 1954*. Catalogue de 12 pages. Couv. verte.

- **Catalogue Nicolas de 1969** : "Le Paradis terrestre". Illustrations de Lorjou. (Oberlé, *Bibl. bach.*, 597)

150/200

326. [Plaquettes publicitaires en rapport avec le vin]. Une quinzaine de documents dont :

- **Exposition de Liège 1905. Les grands vins de Bordeaux.** Bordeaux, *Union syndicale des négociants en vins, 1905*.

Illustré de nombr. photos. Avec la liste des membres de l'Union syndicale.

- **HARAU COURT (Edmond). Le musée de la double-soif.** Paris, *Cusenier, 1925*. Imprimé par Draeger frères. Bel exemplaire orné de bois gravés.

- **Les grands vins de France présentés par les caves de l'hôtel Claridge.** 1946.

- **MARCHOU (Gaston). Le vin de Bordeaux.** Supplément de Vin Table Tourisme.

- **Les vins de Bordeaux.** Comité départemental du vin de Bordeaux.

- **L'art de servir le vin de Bordeaux.** Plaquette éditée par le C.I.V.B.

- et autres documents.

30/50

327. [Oenophilie]. Collection d'étiquettes de vins, présentée en pochettes transparentes et classeur.

Plus de 700 étiquettes, majoritairement des années 70 et 80 et dans le bordelais.

60/90

328. PETIT (P.). Brasserie et malterie. Paris, *Gauthier-Villars, 1926*. 2 vol. brochés in-8, en pagination continue, 1025 p. plus les feuillets de pub.

Nouvelle édition revue et augmentée avec la collaboration de J. Raux et L. Pierre. L'auteur était directeur de l'école de brasserie et de malterie de Nancy et accessoirement professeur à la faculté des sciences. Une somme sur le sujet pour répondre à toutes les questions techniques que peuvent se poser les amateurs de bière et potentiels futurs micro-brasseurs. Une mouillure sur le premier plat du premier volume, des rousseurs.

50/70

329. [Phylloxera]. Ensemble de 2 ouvrages.

- **COLLECTIF. Compte rendu des travaux du Service Phylloxera.** Paris, *ministère de l'Agriculture, Imprimerie Nationale, 1884*. Grand in-8 bradel de demi-chagrin grenat de l'époque, dos à nerfs orné et titré à l'or. Toutes tranches peignées. Exemplaire très frais et bien complet de la grande carte dépliantes en couleurs.

- **CHAUZIT (B.). Etat actuel de la question du phylloxera en France.** Paris, *J. Michelet, 1885*. In-18 broché de 320 p.

60/90

330. STOERK (Jean). Bordeaux et ses vins. Album de vingt-cinq photographies avec texte en Français, Allemand & Anglais, complété par un tableau du classement des grands vins de la Gironde. Bordeaux, *Chaumas, 1868*. Album oblong (32 x 25 cm), reliure romantique en chagrin noir à dos lisse avec ornements à froid et titre doré, tranches dorées, fermoirs, 58p., 25 phot.

Album édité par le photographe Jean Stoerk, originaire du Wurtemberg et qui s'établit dans le quartier de Tourny puis des Chartrons à Bordeaux dès 1870. Une année après la publication du célèbre album photographique d'Alfred Danflou (1867), Jean Stoerk lui emboîte le pas avec cet album plus confidentiel dont on ne rencontre que peu d'exemplaires.

L'album contient 25 clichés en tirage albuminé (10 x 15 cm) collés dans un encadrement rouge, le texte trilingue faisant face : 6 vues de Bordeaux, des vues des villes de Pauillac, Saint-Julien, Saint-Emilion, Barsac, vue du Sauternes, châteaux Lafite, Margaux, Latour, Haut-Brion, Gruaud-Larose, Cos-D'estournel, Issan, Lagrange, Latour de Carnet, Pontet-Canet, Ludon, Lamarque et Yquem. Reliure légèrement frottée, fermoirs absents, autres défauts mineurs. Peu courant. (Vicaire, 105).

800/1000

331. VIALA (Pierre) et RAVAZ (Louis). Revue de viticulture, organe de l'agriculture des régions viticoles.

Paris, *Bureaux de la Revue de viticulture, 1894*. 2 vol. in-4 ill. de grav. dans le texte. Rel. demi-chagrin brun du temps, dos à faux-nerfs, titre à l'or.

La première année complète du n°1 du 23 décembre 1893 au n° 54 du 29 décembre 1894, un volume par semestre. Cette revue bénéficie des contributions des meilleurs spécialistes de l'époque, les auteurs ci-dessus nommés ainsi que Vermorel, Guillon, Brunet, Foëx, etc.

60/90

332. [Vin]. Ensemble de 6 plaquettes sur la thématique :

- **Libre entrée des vins à Bordeaux, recueillis dans tout le royaume.** Bordeaux, *Assemblée générale du département de la Gironde, 1790*. 4 pages. Décret révolutionnaire mettant fin au privilège des propriétaires viticoles habitant dans Bordeaux.

- **GIRARD (Docteur René). Le Vin au point de vue médical, social et économique.** Bordeaux, *Imprimerie Delbrel, 1949*. Brochure de 40 pages transcrivant la conférence faite à Vichy le 12 août 1939. Le Docteur René Girard est professeur agrégé à la faculté de Médecine et de Pharmacie de Bordeaux. Du vin considéré comme une arme thérapeutique de grande valeur.

- **Vins de Bordeaux, C. Legendre & Cie, Libourne.** Plaquette publicitaire illustrée de photogravures et imprimée par Wetterwald à Bordeaux.

- **Cruse et fils frères à Bordeaux.** Plaquette publicitaire illustrée imprimée par Wetterwald à Bordeaux.

- **Bordeaux et ses vins.** Bordeaux, *G. Lang, 1957*. Brochure publicitaire illustrée. Couverture salie.

- **Carte vinicole du département de la Gironde.** Bordeaux, *Féret, 1930*. Grande carte en couleur pliée en quatre.

30/50

333. [Wetterwald]. Important fonds d'archives et de documents graphiques de l'imprimerie Wetterwald installée à Bordeaux.

Successeurs de la célèbre imprimerie Gaulon qui imprima les travaux de Goya, les frères Wetterwald transfèrent l'activité Cours Saint-Louis et s'orientent principalement vers l'activité viticole : étiquettes de vin, publicités de spiritueux, cartes postales, etc.

Cet exceptionnel ensemble se compose de 6 catalogues reliés d'étiquettes de vins et spiritueux, de menus illustrés, de productions publicitaires, etc., dont deux catalogues en mauvais état, d'un petit album souvenir broché de l'exposition universelle de 1895 à Bordeaux et d'un lot de plusieurs centaines de mémoires et factures liés à l'agrandissement et l'embellissement de l'imprimerie à partir de 1900 par Gustave Alaux, dont plusieurs plans.

200/300

334. [Wetterwald]. 1 album oblong d'assortiment d'étiquettes. Modèles pour liqueurs. Bordeaux, Wetterwald frères, 1940. 124 pages illustrées d'une ou plusieurs étiquettes. Cartonnage taupe imprimé.

Beau travail graphique pour ces modèles d'étiquettes.

50/100

335. WYS MULLER & Cie. Service spécial accéléré. 1907-1910. 1 carnet, dos entoilé.

Carnet regroupant plus d'une centaine de demandes de renseignements confidentiels sur diverses maisons de vins et spiritueux françaises pour les mandants J. Latou père et fils, vins et eaux de vie, Condom Gers. Les réponses détaillées sont bien évidemment présentes. Wys Muller & cie est une agence de renseignements sur la crédibilité morale et financière de personnes et d'entreprises demandant des délais de paiement, type crédit, à des fournisseurs de marchandises. La maison fut fondée en 1862 par W.J.J. Gompertz (1838-1891).

Les enquêtes répondent à des questions fort indiscrettes. Est-il établi depuis longtemps ? A-t-il créé la maison ou à qui succède-t-il ? A-t-il payé son fonds ? Le loyer est-il à son nom ? De combien est-il ? Lui connaissez-vous des immeubles ? Leur valeur ? Les croyez-vous grevés ? Sont-ils à lui, à sa femme ou en commun ? Est-il intelligent ? Laborieux ? Fait-il des affaires et quelle est sa réputation commerciale ? Paie-t-il régulièrement ? Et à quel chiffre limiteriez-vous son crédit ? Il est demandé au correspondant d'ajouter le plus de détails possibles.

80/100

Livres en manettes

336. 1 carton contenant environ 46 livres de cuisine dont :

- **RISSET (Albert).** Travaux culinaires anciens et modernes, pratiques et artistiques. Pâtisserie, cuisine, confiserie, glaces, conserves. Décoration et service de table. *Levallois-perret, Munier, s.d. (vers 1906).*
- **EL-KAREH (R.).** Le mezzé libanais. *Paris, Actes sud, 1998.* Envoi de l'auteur en page de faux-titre.
- **BISTOLFI (R.) & MARDAM-BEY (F.).** Traité du pois-chiche. *Paris, Actes sud, 1998.* Envoi de l'auteur en page de faux-titre.
- **BILIMOFF (M.).** Enquête sur les plantes magiques. *Rennes, Ouest-France, 2003.*
- **COULON (C.).** Le cuisinier médoquin. *Bordeaux, Confluences, 2000.*
- **Collectif.** La lamproie ou les eaux limoneuses de la mémoire. *Cognac, Le temps qu'il fait, 1994.*

50/100

337. 1 carton contenant environ 30 livres de cuisine dont :

- **CLION (P).** Recettes traditionnelles du pays charentais. Mer et Terroir. *Bordeaux, Aubéron, 1994.*
- **Le traité de Ménagier, traité de morale et d'économie domestique composé en 1393 par un bourgeois parisien.** *Paris, Chavane, 1961.* 2 volumes brochés dans un étui recouvert de tapisserie.
- **CURNONSKY.** Lettres de noblesse. *Paris, Editions nationales, 1935.* Préface de Pomiane.
- **ESCOFFIER (Auguste).** Souvenirs inédits. 75 ans au service de l'art culinaire. *Marseille, Laffitte, 1985.*

- **COLLECTIF.** Les arts de la table de Lugdunum à la région Rhône-Alpes. *Lyon, Bosc frères et Lescuyer, 1973.*
- **CAZEILS (N).** Cinq siècles de pêche à la morue. Terre-neuvas et Islandais. *Rennes, Ouest-France, 1997.*
- **COURTINE (R.J.).** La cuisine des terroirs. *Lyon, La Manufacture, 1994.*

50/100

338. 1 carton contenant environ 46 livres de cuisine dont :

- **PETER (Madeleine).** Grandes dames de la cuisine. Leurs recettes préférées. *Paris, Laffont, 1977.*
- **COLLECTIF.** Le carnet de la ménagère du petit bleu. *Paris, Petit bleu, (vers 1905).* Sans la page de titre.
- **MARINETTE.** La cuisine de notre temps. *Lyon, Paris, E. Vitte, 1947.*
- **SAINT-LEBE (N.).** Petites chroniques gastronomiques des grands pyrénéistes de Ramond à Norbert Casteret. *Pau, Cairn, 1999.*
- **DENUZIERE (J) & BRANDT (C.-H.).** Cuisine de Louisiane. Histoire et recettes. *Paris, Denoël, 1989.*
- **OLIVER (Raymond).** La cuisine. *Paris, Bordas, 1972.*
- **PUJOL (Alain).** La cuisine des mémés. *Bordeaux, Sud-Ouest, 2007.*

50/100

339. 1 carton contenant environ 50 livres de cuisine dont :

- **MANIERE (J.).** Le grand livre de la cuisine vapeur. *Paris, Denoël, 1993.*
- **CHARIAL (J.-A.).** Une année de cuisine dans les Alpilles. 93 recettes en Provence. *Genève, Minerva, 2007.*
- **LALLEMAND (R.).** La vraie cuisine de l'Auvergne et du Limousin. *La Rochelle, Quartier latin, 1970.*
- **MARCHESSAU (M.).** La santé par la gourmandise ou l'alliance de la diététique et de la gastronomie. *Editions Académios, s.d.*
- **LALOUÉ (P.E.).** Le guide de la charcuterie. *Paris, chez l'auteur, 1950.*

50/100

340. 1 carton contenant environ 26 livres de cuisine dont :

- **MONTAGNE (P.).** Mon Menu, guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes ménagères. *Paris, Sté d'applications scientifiques, s.d.*
- **MACDONOGH (G.).** Brillat-Savarin juge des gourmandises. *Paris, L'Arganier, 2006.*
- **GRINGOIRE (T.) & SAULNIER (L.).** Le répertoire de la cuisine. *Paris, Dupont et Margat, 1971.*
- **GOODHALL (J.).** Nous sommes ce que nous mangeons. *Paris, Actes sud, 2008.*
- **MARTINETTI (A.) & RIVIERE (F.).** La sauce était presque parfaite. 80 recettes d'après Alfred Hitchcock. *Paris, Cahiers du cinéma, 2008.*
- **VIE (g.).** À la table des rois. *Versailles, Art Lys, 1993.*
- **MARTHE (D.).** Les Landes, cuisine, foies gras, histoire et traditions. *Dax, Lassalle, 1999.*

50/100

341. 1 carton contenant environ 50 livres de cuisine dont :

- **NUSSBAUM (J.).** Science et cuisine. *Dammarié-les-Lys, 1937.*
- **LALANNE et BIDAULT.** Éducation ménagère. *Paris, Bibliothèque d'éducation, s.d. (début XXe).*
- **COLLECTIF.** Pour bien manger. Guide de la bonne cuisinière. *Paris, Le petit Parisien, 1910.* Cartonnage illustré de l'éditeur. La couverture est désolidarisée du corps d'ouvrage.
- **NISBET (Anne-Marie) & MASSENA (Victor-André).** L'Empire à table. *Paris, Adam Biro, 1988.*
- **D'AVILA-LATOURETTE (Frère Victor-Antoine).** Les bonnes soupes du monastère. *Montréal, Les Éditions de l'homme, 2006.*
- **OLIVER (Raymond) & MOSE.** Cuisine insolite. *Paris, Edilux, 1969.* Cartonnage entoilé de l'éditeur illustré d'un visage à la barbe de laine.

50/100

342. 1 carton contenant environ 50 livres de cuisine dont :

- **FLANDRIN (J.-L.).** Histoire de l'alimentation. *Paris, Fayard, 1996.*
- **DUPAVILLON (C.).** Éléments d'une architecture gourmande. *Paris, Adam Biro, 2002.*
- **CAREME (Antonin).** L'art de la cuisine française au XIXe siècle. *Paris, Payot, 1994.*
- **RIVAL (Ned).** Grimod de la Reynière, le gourmand gentilhomme. *S.I., Le pré au clercs, 1983.*
- **DUCASSE (A.).** Dictionnaire amoureux de la cuisine. *Paris, Plon, 2009.*

50/100

343. 1 carton contenant environ 50 livres de cuisine dont :

- ARNOU (J). **Manuel du confiseur-liquoriste.** Paris, Baillières, 1946.
- ANDRIEU (P.). **Histoire anecdotique des hôtels de France.** Paris, Del Duca, 1956.
- Collectif. **La pensée de midi. La cuisine, un gai savoir.** Paris, Actes Sud, 2004.
- Collectif. **La cuisine du Sud-Ouest par ses chefs.** Paris, Albin Michel, 1996.
- BONTOU (A.). **Traité de cuisine bourgeoise bordelaise.** Bordeaux, Féret, 1977.
- BOCUSE (P.) & PERRIER (L.). **Le gibier.** Paris, Flammarion, 1973.

50/100

344. 1 carton contenant environ 30 livres de cuisine dont :

- BOUILLET (M.-N.). **Dictionnaire universel des sciences, des lettres et des arts.** Paris, Hachette, 1861. 2 vol rel. demi-basane.
- BLOND (G. et G.). **Festins de tous les temps. Histoire pittoresque de notre alimentation.** Paris, Fayard, 1976.
- HUBERT (A.). **Pourquoi les eskimos n'ont pas de cholestérol.** Paris, First, 1995. Préface de Roellinger.
- HAMP (P.). **La peine des hommes. Marée fraîche vin de champagne.** Paris, Gallimard, 1936.
- Collectif. **Le verre et le vin de la cave à la table du XVIIe siècle à nos jours.** Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2007.
- Collectif. **La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires.** Bordeaux, Presses universitaires, 2006.
- HERING (R.). **Dictionnaire de cuisine.** Vienne, R. Hering, à l'hôtel Métropole, 1921. Deuxième édition augmentée.

50/100

345. 1 carton contenant environ 40 livres de cuisine et des revues culinaires anciennes dont :

- CHATELET (Noëlle). **Le corps à corps culinaire.** Paris, Seuil, 1998.
- COQUET (James de). **Lettre aux gourmets, aux gastronomes, aux goinfres sur leur comportement à table et dans l'intimité.** Paris, J.-C. Simoën, 1977.
- BERNIER (Georges). **Antonin Carême 1783 - 1833, la sensualité gourmande en Europe.** Paris, Grasset, 1989.
- AMAT (Jean-Marie) & VINCENT (Jean-Didier). **Pour une nouvelle physiologie du goût.** Paris, Odile Jacob, 2000.
- GALL (Michel). **Le maître des saveurs. La vie d'Auguste Escoffier.** Paris, Editions de Fallois, 2000.
- SUIRE (Guy). **La cuisine des fonds de terroirs. Petites histoires des mets populaires du Sud-Ouest.** Bordeaux, Confluences, 2009.
- CURNONSKY. **Une grande datte dans ma vie, je me mets au régime !** Paris, J. & C., 1952. Dessins de Jean Effel.

50/100

346. 1 carton contenant environ 40 livres de cuisine pour les enfants ou de B.D. sur le thème de la cuisine dont :

- MONTORGUEIL & JOB. **La cantinière.** Paris, Charavay, Mantoux, Martin, s.d. Cartonnage éditeur d'Engel.
- DUJARDIN et MURAT. **La famille Croquetout. Les albums de l'âne du jardin.** Paris, Star, 1945.
- SENDAK (Maurice). **Cuisine de nuit.** Paris, école des loisirs, 1972.
- BERNARD (Alain) & PRALONG (Francis). **A la poursuite du diamant noir.** Périgueux, Ifie, 2014.
- MEYER (C.). **Le Pâtissier en herbe.** Strasbourg, Coprur, 1993.
- JANNIN & La ROYERE. **Signé Maroilles.** Toulon, MC Productions, 1988.
- ARFEUILLERES & BOISNARD. **Petit Patillo, sacré garnement ! Don Patillo veille au grain.** S.l., Arfeuillères et associés, 1995. B.D. publicitaire pour Panzani, tirée à 10000 ex.
- OLIVER (Michel). **La cuisine est un jeu d'enfants.** Paris, Plon, 1963.
- SEDGWICK (Ursula). **Les enfants font la cuisine.** Paris, R.S.T., 1969.
- ROGER & LALEVEE. **La fabuleuse histoire du camembert.** Vimoutiers, Normandie plus, 1991.

50/100

347. 1 carton contenant environ 45 livres de cuisine dont :

- FRANKLIN (Alfred). **La vie privée d'autrefois. La cuisine.** Paris, Plon, 1888.
- SAFRAN (Serge). **L'amour gourmand. Libertinage gastronomique au XVIIIe siècle.** Paris, La Musardine.
- MANCIET (Bernard). **Le cuisinier landais.** Bordeaux, Confluences, 2002.
- ROUFF (Marcel). **La vie et la passion de Dodin-Bouffant.** Paris, Stock,

1924.

- DUMAS (Alexandre). **Petit dictionnaire de cuisine.** Paris, Payot, 1994.
- LECOURT (H.). **La cuisine chinoise.** Paris, Laffont, 1968. Réédition d'un ouvrage publié à Pékin en 1925.
- MONTIGNAC (Michel). **Savoir gérer son alimentation ou comment maigrir en faisant des repas d'affaires.** Paris, Artulan, 1986.
- DUBARRY (A.). **Le boire et le manger, histoire anecdotique des aliments.** Paris, Jouvet, 1884.

50/100

348. 1 carton contenant environ 12 livres de cuisine et quelques plaquettes publicitaires, catalogues de vente ou de libraires dont :

- WATTEL (Sophie). **Les cent mille recettes de la bonne cuisinière bourgeoise à la ville et à la campagne.** Fayard éditeur, s.d. (1886). Fort volume in-8, 1483 pages. Reliure demi-basane brune, titre doré, nombreuses illustrations in-texte, 15 chromolithographies /16. Des feuillets déreliés mais présents. Non collationné. Rousseurs.
- ISNARD (Léon). **La cuisine française et africaine.** Paris, Albin Michel, 1949. Broché 229 p.
- SALLES (Prosper) & MONTAGNE (Prosper). **La grande cuisine illustrée. Sélection raisonnée de 1500 recettes de cuisine transcendante.** Une étiquette de relais "Se trouve à Paris chez MM. Dupont & Malgat, 1 rue Coquillière" recouvre la mention initiale : Monaco, Chêne. 1902. Gd in-8, 808 p. Corps de l'ouvrage désolidarisé de la reliure.
- ALI-BAB (Henri Babinski, pseud.). **Gastronomie pratique, études culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands.** Paris, E. Flammarion, 1950. Reliure toile de l'éditeur.
- BAUDET (R.). **Toques blanches et habits noirs. L'hôtel et le restaurant, autrefois et aujourd'hui.** Paris, Dorbon-aîné, 1939. Broché, 283 p. Illustré par Hémard. Mouillures.
- BORY (Paul). **Nos aliments.** Tours, Mam, 1888. Cartonnage de l'éditeur illustré.
- Cartes des vins. Reims, champagne Massé, 1950-1952. Brochure des tarifs dans son dossier-étui de percaline rouge titré à l'or.- et 7 autres livres, une dizaine de plaquettes publicitaires, 1 menu de la Compagnie Générale Transatlantique et divers catalogues de vente de livres.

50/100

349. 1 caisse contenant 19 livres sur le vin, l'œnologie, la culture de la vigne, la gastronomie, dont :

- COCKS (Charles) & FERET (Edouard). **Bordeaux et ses vins.** Huitième édition. Paris, Bordeaux, Mulo, Féret, 1908. In-8, sans les 3 premiers feuillets. Rel. éditeur brique.
- COCKS (Charles) & FERET (Edouard). **Bordeaux et ses vins.** Douzième édition. Bordeaux, Féret, 1969. In-8 de xviii, 1744 p., grav. in-texte, 1 grande carte en couleur dépliant. Rel. éditeur skyvertex rouge. Bon exemplaire.
- COCKS (Charles) & FERET (Edouard). **Bordeaux et ses vins.** Seizième (2001) et Dix-septième éditions. 2 vol. en cartonnage de l'éditeur toile bordeaux, titre à l'or sur dos et plat supérieur.
- LAFFORGUE (Germain). **Le vignoble girondin.** Paris, Larmat, 1947. Broché. Tirage total 910 ex. num.
- ENJALBERT (Henri) **Les grands vins de Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac.** Paris, Bardi, 1983. Envoi. Cart., jaquette.
- CURNONSKY. **Cuisine et vins de France.** Paris, Larousse, 1953. Cart.

100/150

Quelques lots comprenant de nombreux livres sur divers sujets et de diverses époques seront vendus à la suite et hors catalogue.

☞ Prochaine vente : livres anciens et modernes le 25 mai 2023 à l'hôtel des ventes des Chartrons.

HÔTEL DES VENTES DES CHARTRONS

Alexei Blanchy - Eric Lacombe
136, quai des Chartrons - 33300 Bordeaux
Tél : 05 56 11 11 91 - Fax : 05 56 11 11 92
blanchy.lacombe@etude-chartrons.com

**Loup Axmann
& Jean-Luc Boisseau,**
experts
Tél : 06 52 02 70 05
experts@antiquebook.info

ORDRE D'ACHAT - Vente du jeudi 1^{er} décembre 2022

Les demandes d'appel téléphonique ne peuvent concerner que les lots dont l'estimation basse est égale ou supérieure à 300 euros. Seules seront prises en compte les demandes d'appel téléphonique accompagnées d'un ordre ferme d'un montant égal à l'estimation basse communiquée par la société de vente, ainsi que des justificatifs demandés. Les demandes d'appel sont acceptées à la discrétion du Commissaire-priseur ou de l'Expert.

Partie à remplir par vos soins (lisiblement)

Cochez la case Ordre Ferme Enchère par téléphone

Je soussigné(e)

Nom : Prénom :

Adresse :
.....

Tél : courriel :
(N° à appeler pendant la vente – En cas d'occupation, seulement deux tentatives d'appel seront effectuées)

Après avoir pris connaissance des conditions générales de la vente, je déclare expressément les accepter par la présente, et vous prie de bien vouloir enchérir pour mon compte personnel ou m'appeler au n° de téléphone ci-dessus pour me permettre d'enchérir et d'acquérir les lots que j'ai désignés ci-dessous.

Limite de réception des ordres : 48 heures avant le début de la vente.

Je décharge le commissaire-priseur, ses assistants ou l'expert de toute responsabilité si je ne suis pas adjudicataire des lots, pour quelque raison que ce soit. Une exposition me permettant de voir et examiner les lots, je décharge le commissaire-priseur ou ses assistants de toute responsabilité, que j'ai vu ou non les lots, pour quelque raison que ce soit.

N° de lot Désignation	Montant de l'ordre hors frais

Le commissaire-Priseur, ses assistants ou l'expert, exécutent les ordres qui leurs seront adressés sans aucune commission, au mieux des intérêts de l'acheteur, et aux conditions habituelles des ventes. Aucun enlèvement ne pourra intervenir avant paiement complet du prix d'adjudication et des frais de vente.

A joindre obligatoirement pour prise en compte de l'ordre :

RIB ou chèque bancaire du montant total des ordres

Photocopies de deux pièces d'identité de la personne donnant l'ordre.

Date : _____

Signature



▲ 27. [COCKS & FÉRET]. Ensemble des 12 premiers volumes de Bordeaux et ses vins.
▼ 107. [Guide Michelin]. Ensemble de 105 guides Michelin.



▼ 44. CIACONIUS (Petrus, Pedro Chacon dit). De Triclinio sive de modo convivandi, 1664.

▼ 97. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine, 1867.



▲ 116. KELLER (Louis). Ensemble de 7 desserts originaux, 1943.

◀ 215. [Chastenet]. Ensemble de 2 planches montées de dessins originaux à la gouache de flacons, 1900.

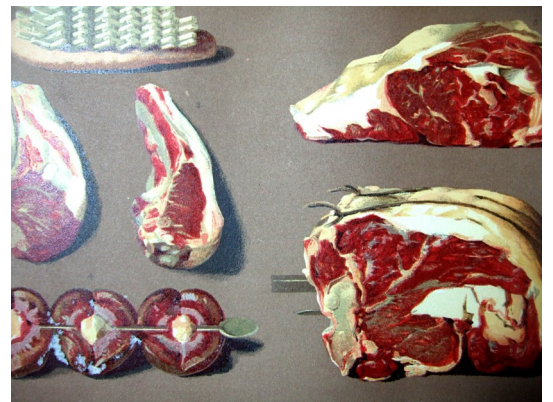
▼ 98. GOUFFÉ (Jules). Le livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine, 1874.



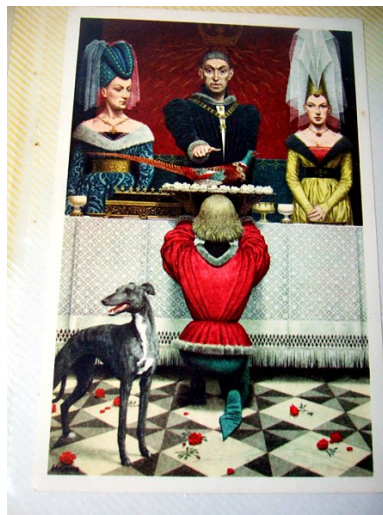
▼ 330. STOERK (Jean). Bordeaux et ses vins. Album de vingt-cinq photographies avec texte en Français, Allemand & Anglais, complété par un tableau du classement des grands vins de la Gironde, 1868.

▲ 194. [Syndicat des fabricants de sucre de France]. Histoire centennale du sucre de betterave, 1912.

▼ 43. [Chromolithographies]. Ensemble de 2 albums.

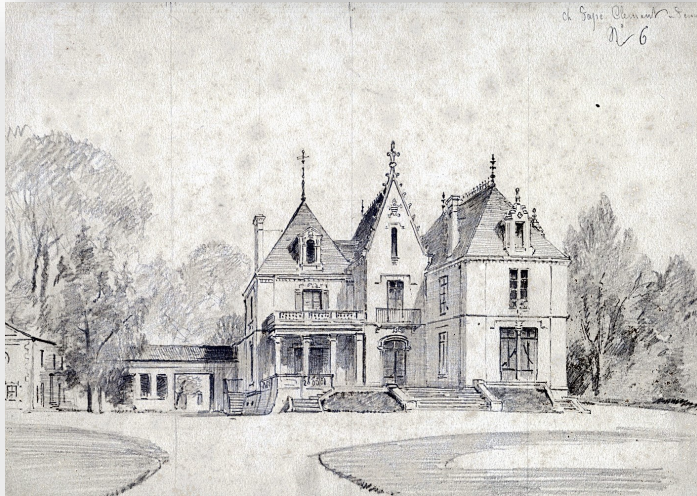


▲ 209. [Affiches]. Ensemble de 4 affiches publicitaires.



▼ 324. [NICOLAS - Catalogues] Ensemble de 29 plaquettes publicitaires des établissements Nicolas.





A. BLANCHY



E. LACOMBE

SVV BORDEAUX CHARTRONS | BORDEAUX ENCHÈRES

SVV agrément 2002.351 - 136 quai des Chartrons - 33000 Bordeaux
blanchy.lacombe@etude-chartrons.com - Tél : 06 56 11 11 91

Prochaine vente : livres anciens et modernes le 25 mai 2023

N'hésitez pas à prendre contact avec nous si vous souhaitez mettre en vente des ouvrages

Blanchy-lacombe.com |   @blanchy_lacombe