

CONAN

HÔTEL D'AINAY



GASTRONOMIE
JEUDI 24 JANVIER 2019 À 14H30

VENTE EN PRÉPARATION

LIVRES ANCIENS ET MODERNES



Jean DUBUFFET. Conjectures, 1983. Exemple n°33/60. 4 000 / 6 000 €

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER SI VOUS SOUHAITEZ INCLURE DES LOTS DANS CETTE VENTE

TABLE DES MATIÈRES

COLLECTION DE MONSIEUR CHRISTOPHE MARGUIN

PRÉSIDENT DES TOQUES BLANCHES LYONNAISES

ET À DIVERS

| | |
|---|-----------|
| GUIDES MICHELIN. COLLECTION COMPLÈTE DU N° 1 (1900) À 2016 | 1 |
| ART ET HISTOIRE DE LA TABLE | 2 à 151 |
| <i>ALI-BAB, baron Brisse, Beauvilliers, Brillat Savarin (E. O.), Cardelli, Curnonsky, Des Ombiaux, Dubois, Alexandre Dumas, Escoffier, Gouffé, Guegan, La Varenne, Menon, Montagne, Nignon, Pellaprat, Pomiane, Viard, etc.</i> | |
| MÉTHODES DE CONSERVATION | 152 à 158 |
| <i>Appert, l'art de conserver la charcuterie, Buloz, Gouffé, etc.</i> | |
| CAFÉ, CHOCOLAT, ALCOOL, TABAC | 159 à 165 |
| <i>Dali, Andrieu, Des Ombiaux, etc.</i> | |
| PÂTISSERIE, DESSERTS, CONFITURES, SUCRERIES | 166 à 186 |
| <i>Carême, Urbain Dubois, Gouffé, La Varenne, Lacam (2800 recettes), Machet, Pellaprat, etc.</i> <i>L'art de réaliser un sandwich au caviar, etc.</i> | |
| LA VIGNE ET LE VIN | 187 à 204 |
| <i>Dali (vins de Gala), Ana-Gramme Blismon, Jean Bouloumie, Des Ombiaux, Héron de Villefosse, etc.</i> | |
| CUISINE DE CHASSE ET DE PÊCHE | 205 à 218 |
| <i>Blandin, Bouzy, Deffarges, Megnin, Pelleprat, etc.</i> | |
| APRES DÎNERS ET PROPOS DE TABLE | 219 à 279 |
| <i>Brillat Savarin (plusieurs éditions anciennes dont E. O.), Brun, Curnonsky, Des Ombiaux, Du Seigneur, Grandgousier, Guegan, Nignon, Raymond Oliver et Cocteau, le Pot au feu, Tendret, etc.</i> | |
| BIBLIOGRAPHIE | 280 à 283 |
| <i>Bitting, Vicaire, etc.</i> | |
| MENUS, MENUS SUR SOIE | 284 à 314 |
| <i>Voyages présidentiels, Normandie, France, menus de circonstances, etc.</i> | |
| OBJETS PUBLICITAIRES, VARIA | 315 à 343 |

EXCEPTIONNELLE COLLECTION DES GUIDES MICHELIN



1

1. MICHELIN. GUIDE ROUGE. MICHELIN, 1900 À 2016. Collection complète de 1900 à 2016. Soit 107 volumes plus un fac-similé de 1900 distribué avec le volume de 2000 à l'occasion du centenaire. Avec les usures du temps pour les premiers volumes, voire quelques accrocs sur le premier. Les volumes de 1902, 1904, 1905, 1906, 1907, sont complets de la carte.

Cette collection exceptionnelle a la chance de posséder le tout premier ouvrage, lancé par les frères Michelin en 1900. Mais aussi le guide de 1923, date à laquelle le célèbre bibendum décide d'attribuer des étoiles aux meilleurs membres de sa rubrique hôtellerie et gastronomie. Ce ne sera qu'en 1931 que la classification pour les restaurants sera mise en place. Les guides les plus compliqués à dénicher, ce sont les ouvrages entre 1901 et 1907 parce qu'ils renferment des cartes.

Parmi les plus prisés il y a aussi le guide 1933 : C'est l'année des premiers restaurants trois étoiles, le début de l'histoire de la cuisine.

13 000 / 20 000 €

ART ET HISTOIRE DE LA TABLE

2. ALI - BAB (Pseudonyme de Henri Babinski). GASTRONOMIE PRATIQUE. ÉTUDES CULINAIRES. Suivies du traitement de l'obésité des gourmands. *PARIS, FLAMMARION, 1912.* Un volume, in-4, de (3) ff. (dont frontispice), 636 pp., reliure éditeur en peau souple portant le titre doré au dos et sur le premier plat, tête dorée. Dos passé, usure à un coin inférieur.

Deuxième édition revue et considérablement augmentée.

Portrait de Ali Bab en couleurs placé en frontispice.

L'un des meilleurs ouvrages de cuisine du XX^e siècle ; les recettes sont données avec les proportions.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

3. ALI - BAB. GASTRONOMIE PRATIQUE. Études culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands. *PARIS, FLAMMARION, 1907.* Un volume, in-8, de 314 pp., reliure éditeur souple brique. Titre doré au dos et sur le premier plat.

Édition originale.

Cet ouvrage contient non seulement des recettes détaillées mais aussi des textes sur l'histoire de l'art culinaire, sur les aliments et les boissons utilisés. Ce fut l'un des ouvrages de référence de la cuisine française au début du XX^e siècle.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

4. [ALLETZ (Pons - Augustin)]. L'ALBERT MODERNE, ou Nouveaux Secrets éprouvés et licites, recueillis d'après les découvertes les plus récentes. Les uns ayant pour objet de remédier à un grand nombre d'accidents qui intéressent la santé : Les autres, quantité de chose utile à savoir pour les différents besoins de la vie : D'autres, enfin tout ce qui concerne le pur agrément, tant aux champs qu'à la ville. Le tout divisé en trois parties, & rangé par ordre alphabétique. *PARIS, VEUVE DUCHESNE, 1770.* Un volume, in-12, de (1) f., XXIV pp., 330 pp., (1) f., pleine reliure de l'époque en basane fauve. Dos à 5 nerfs cloisonné, fleuroné et doré portant une pièce de titre en maroquin vieux rouge, filet doré sur les coupes, tranches jaspées de plusieurs couleurs. Petite usure sur un mors près de la coiffe supérieure, à deux coins, et sur la coiffe inférieure. Essais d'écriture sur les gardes. Bon exemplaire malgré tout.

Par Pons-Augustin Alletz, avec la collaboration de Pierre Guy, commis de la veuve de Nicolas-Bonaventure Duchesne. "L'Albert moderne" emprunte son titre au Grand Albert, un célèbre ouvrage de magie populaire attribué au théologien et encyclopédiste Albert le Grand (1200-1280). La rédaction du Grand Albert commence vers le milieu du 13^e s. et aboutit à sa forme définitive à la fin du 16^e s. Malgré la condamnation de l'Église, il connaît un grand succès et est constamment réédité.

Un chapitre important sur la conservation, la manière de préparer les huîtres, sur le vin, etc.

Vignettes ex-libris Marguin et Orsi.

200 / 300 €

5. AMÉRO (Justin). LES CLASSIQUES DE LA TABLE. Nouvelle édition refondue, complétée et précédée d'une notice sur les principaux auteurs des classiques de la table. *PARIS, FIRMIN DIDOT, 1855.* Deux volumes, in-12, de (3) ff., XV pp., 554 pp. - (2) ff., 529 pp., demi-reliures anciennes en chagrin noir. Dos à 5 nerfs portant seulement les titres dorés, tranches jaspées. Bon exemplaire.

Portraits du marquis de Cussy et de Brillat Savarin en frontispices.

Vignettes ex-libris Marguin, Léon de Lyon et Justin Godart Lyonnais.

200 / 400 €

6. ANDRIEU (Pierre). HISTOIRE DU RESTAURANT EN FRANCE. *LES ÉDITIONS DE LA JOURNÉE VINICOLE, 1955.* Un volume, in-8, de 226 pp., (2) ff., demi-reliure en basane havane. Dos à 5 nerfs avec un décor de petites rouelles dorées et portant le titre doré sur deux pièces de maroquin vert et bordeaux, couverture et dos conservés. Bon exemplaire.

Tirage numéroté limité à 1050 exemplaires. L'un des 1000 sur papier Alfa Cellunaf.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

7. [ANONYME]. LE PLUS UTILE DES PRÉSENTS, OU LE DIRECTEUR DES ESTOMACS, instruction sur les aliments de toute espèce, dont chacun selon son âge et son tempérament, peut se permettre, ou doit s'interdire l'usage... *PARIS, s. n., 1806.* Un volume, in-16 de XVI pp., 254 pp., (12) ff., pleine reliure de l'époque en maroquin havane. Dos lisse décoré et doré portant le titre doré, guirlande florale dorée autour des plats, roulette dorée sur les coupes, tranches dorées. Porte crayon sur le bord des deux plats permettant de bloquer fermé ce petit livre, comme un agenda. Sans le crayon.

12 feuillets blancs en fin de volume doivent servir à former la "Carte pour tous les jours de l'année pour servir à l'inscription du menu de chaque jour". Les annotations qui recouvrent ces feuillets ne semblent pas avoir de rapport avec leur destination.

Signature autographe de l'auteur.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

8. [ANONYME]. LE NOUVEAU CUISINIER IMPÉRIAL OU L'ART DE LA CUISINE, mis à la portée de tout le monde, contenant aussi : la manière de connaître et de découper toutes sortes de viandes ; de servir une table depuis six couverts jusqu'à quatre - vingt ; de faire toutes sortes de pâtisseries ; un traité complet de l'office. L'art de faire, d'améliorer et de conserver les vins ; et de faire les glaces chez soi. Suivi des vingt - six manières de plier les serviettes. Enrichi d'un grand nombre de mets nouveaux. Par un officier de bouche. *PARIS, TARDIEU DENESLE, 1813.* Un volume, in-12, de 384 pp., demi-reliure moderne en veau marron. Dos à 5 nerfs décoré d'une roulette dorée sur les nerfs et portant le titre doré. Bon exemplaire.

Conforme à Vicaire, 234 qui ne cite pas de nom d'auteur.

Vignette ex-libris J. C. David.

300 / 500 €

9. ARBELLOT (Simon). CURNONSKY Prince des gastronomes. *PARIS, LES PRODUCTIONS DE PARIS, 1965.* Un volume, in-8, broché, de 225 pp., couverture illustrée d'après une photographie. Bon exemplaire.

Édition originale avec des illustrations photographiques.

Vignette ex-libris Marguin.

30 / 50 €

10. AUDOT - GRANDI & MOTTON. SUPPLÉMENT A LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE. Service de table à la Française et à la Russe. Art de plier les serviettes. *PARIS, LIBRAIRIE AUDOT, s. d.* Un volume, petit in-8, broché de 228 pp., 20 pp. de catalogue, couverture imprimée et illustrée. Bon exemplaire.

Sixième édition. Illustrations dans le texte.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

11. [AUDOT]. LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE, ou nouvelle cuisine économique. *PARIS, AUDOT, 1899.* Un fort volume, in-8, de 706 pp., demi-reliure moderne en chagrin marron. Dos à 4 nerfs portant seulement le titre doré. Bon exemplaire.

Indication des jours maigres, table des mets selon l'ordre du service, ustensiles, instruments et procédés nouveaux, avec figures, service de la table par les domestiques, avec figures. Manière de servir et de découper à table (avec figures), cuisine française, Anglaise, Allemande, Flamande, Polonaise, Russe, Espagnole, Provençale, Languedocienne, Italienne et Gothique au nombre de 1300 Recettes, d'une exécution simple et facile.

Divers moyens et Recettes d'économie domestique, de conservation des viandes, poissons, légumes, fruits, œufs, etc. Article détaillé sur la pâtisserie. Moyen facile de faire les glaces. Des caves, des vins et des soins qu'ils exigent. Propriétés Sanitaires et digestives des aliments, table des Mets par Ordre Alphabétique.

Soixante dix septième édition mise au courant du progrès annuel. 400 figures, frontispice en couleurs.

Vignettes ex-libris Marguin et Orsi.

120 / 220 €

12. BARON BRISSE. LES 366 MENUS DU BARON BRISSE. Avec 1200 recettes et un calendrier nutritif augmenté de la manière de servir une grande table y compris l'ordre dans lequel doivent être présentés les mets et les vins. *PARIS, DENTU, 1887.* Un volume, in-12, de (2) ff., VIII pp., 396 pp., demi-reliure de l'époque en maroquin brun. Dos à 5 nerfs cloisonné, fleuroné et doré portant le titre doré. Bel exemplaire.

Quinzième édition.

Lorsque Émile Girardin fonda "La Liberté" le Baron Brisse fut attaché à la Direction de ce journal dans lequel il rédigea chaque jour un menu. Ce sont ces menus qui ont été réunis en volume.

Le menu du jour indique : poularde au riz et civet de chevreuil...

Vignettes ex-libris Marguin et Rouvier de Vaulgran.

200 / 300 €

13. BARTHÉLEMY (F). LES MENUS EXPLIQUÉS DE CUISINE PRATIQUE. Recueil de recettes de cuisine, pâtisserie, confiserie, glaces, confitures, conserves, boissons, etc. Précédé d'une étude sur les menus, sur le service de table et les vins et sur les bases fondamentales de la cuisine suivi des mois gastronomiques. *PARIS, JOURNAL LE CORDON BLEU, s. d (vers 1912 ?).* Un fort volume, in-4, de LXX pp., 958 pp., demi-reliure ancienne en basane brune. Dos à 5 nerfs décoré de palettes dorées et portant le titre doré, plats habillés de percaline bordeaux. Bon exemplaire.

Nombreuses illustrations dans le texte.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

14. BAUTTE (A.). A TRAVERS LE MONDE CULINAIRE ET GOURMAND. Critique de la cuisine & de l'administration des grands hôtels et des restaurants mondains, des familles princières et aristocratiques. *PARIS LIBRAIRIE NILSSON, 1910.* Un volume, petit in-8, de XI pp., (1) f., 330 pp., (3) ff., demi-reliure en basane bronze. Dos à 5 nerfs décoré et doré portant le titre doré, couverture conservée. Quelques lignes soulignées à la mine de plomb. Bon exemplaire.

Édition originale. Bitting, 30.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

15. BAUTTE (A.). LES ŒUFS AVEC 1000 MANIÈRES DE LES PRÉPARER & DE LES SERVIR. *CAMBRAI, DELIGNE & Cie, 1906.* Un volume, in-8, de 336 pp., reliure cartonnée de l'éditeur. Titre en noir sur le fond rouge du cartonnage. Petite usure à la coiffe supérieur. Bon exemplaire.

Ouvrage des plus complet sur le sujet.

Vignette ex-libris J. C. David.

60 / 120 €

16. BEAUVILLIERS (A.). L'ART DU CUISINIER. *PARIS, PILET se vend aussi chez COLNET et LENOIR, 1816 - 1814.* Deux volumes, in-8, de XX pp., 388 pp., 36 pp., (3) ff. - (2) ff., 376 pp., demi-reliures de l'époque en basane havane. Dos lisses décorés et dorés portant les titres dorés. Premier plat du tome I détaché, rares rousseurs claires éparses.

Complet de ses neuf planches dépliantes rassemblées en fin des deux volumes.

Le tome I^{er} est de la deuxième édition, avec son supplément concernant l'art du vinaigrier et la manière de faire différentes conserves. Le tome II est de l'édition originale. Dans ces exemplaires, la Veuve Beauvilliers a changé la date du tome I de 1814 en 1816 (à l'encre, avec sa signature à côté) et ajouté à la fin de ce premier volume le supplément. Vicaire, 78.

Une figure gravée par Jubin se trouve sur le titre de chaque volume. Celle du premier représente un intérieur de cuisine et quatre cuisiniers, l'un à son fourneau, les trois autres préparent sur la table, les sauces et les mets. La figure du tome second, dessinée par Démarais, nous montre un pâtissier enfournant des pâtisseries tandis que ses trois aides sont occupés à différentes tâches.

Ensemble très rare.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

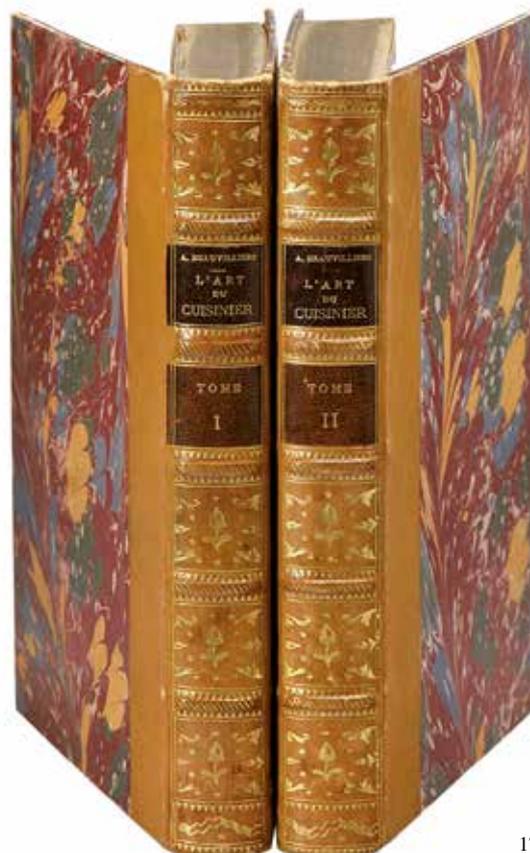
400 / 600 €

17. BEAUVILLIERS (A.). L'ART DU CUISINIER. *PARIS, PILET se vend aussi chez COLNET et LENOIR, 1814.* Deux volumes, in-8, de XII pp., 388 pp. - (2) ff., 376 pp., demi-reliures anciennes en veau havane. Dos à 5 nerfs cloisonnés, fleuronés et dorés portant les pièces de titre et de tomaisson en maroquin noir, têtes dorées. Quelques rousseurs claires éparses.

Édition originale extrêmement recherchée de l'un des plus importants traités de cuisine du XIX^e siècle. Avec la signature autographe de Beauvilliers sur la page de titre du tome I.

Bel exemplaire portant une vignette ex-libris Marguin.

600 / 800 €



17

18. BOUILLARD (Paul). LA GOURMANDISE À BON MARCHÉ. PARIS, ALBIN MICHEL, 1925. Un volume, in-12, de 288 pp., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré. Bon exemplaire. Quelques recettes, manuscrites ou imprimées, ont été ajoutées sur la première garde et au dos du titre.

Édition originale.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

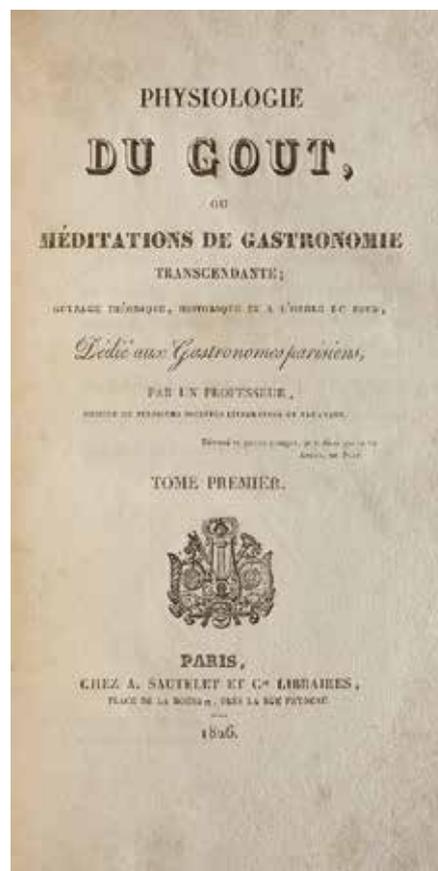
19. BOUILLARD (Paul). DE LA CUISINE ET... VOILÀ TOUT. Recettes simples et pratiques. PARIS, ALBIN MICHEL, s. d. Un volume, petit in-8, broché, de 254 pp., (1) f., couverture illustrée et imprimée.

Bon exemplaire.

Préface de Pierre Benoît.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €



20. BREMOND (Félix). DICTIONNAIRE DE LA TABLE. Encyclopédie alimentaire hygiénique et médicale. MARSEILLE, RUAT - PARIS, DOIN, s. d. (vers 1900 ?). Un volume, petit in-4, de 484 pp., (2) ff., demi-reliure en toile bordeaux. Dos lisse portant une pièce de titre en basane rouge.

Ouvrage rare comportant de nombreuses illustrations.

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

21. BRESSEVILLE (H. de). LA CUISINIÈRE MODERNE OU LE PARFAIT CORDON BLEU. Trait complet de l'art de préparer toutes les substances alimentaires solides et liquides - cuisine proprement dite - pâtisserie - office - cave (conservation des vins), etc. Suivi d'instruction précises sur la manière de faire les honneurs de la table et l'art de découper les viandes. Ouvrage entièrement neuf rédigé sur les manuscrits de H. de Bresseville ex Chef d'office de l'Ambassade France au Portugal. PARIS, BERNARDIN - BÉCHET & FILS, s. d. Un volume, in-12, de 168 pp., demi-reliure en chagrin cerise. Dos lisse portant seulement le titre doré. Bon exemplaire.

Ouvrage recherché qui comporte un important chapitre consacré aux crèmes, confitures et compotes.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

22. BRILLAT SAVARIN (Jean Anthelme). PHYSIOLOGIE DU GOÛT, ou méditation de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur membre de plusieurs sociétés savantes. PARIS, chez A. SAUTELET & Cie LIBRAIRES, 1826. Deux volumes, in-8, de (1) ff., XIV pp., pp. 5 à 390 - 442 pp., élégante reliure moderne en chagrin corbeau. Dos à 5 nerfs portant seulement les titres dorés, non rognés. Peu de rousseurs. Bel exemplaire.

Édition originale de cet ouvrage, parue anonymement, à compte d'auteur et tirée seulement à 500 exemplaires.

Brillat Savarin n'a pas joui du succès de son livre, car il est mort à peine deux mois après la mise en vente, le 2 février 1826, sans savoir qu'il allait devenir un classique. Exemplaire de premier tirage, avec le "E" de "Bourse", au bas du titre du tome I, placé à l'horizontale.

Vignette ex-libris Marguin.

2 000 / 3 000 €

22

23. BRODY (Madame). RECUEIL DE RECETTES DE CUISINE. Bons plat. Cuisine facile. Bonne table. Bonne humeur. PARIS, ÉDITION 1946. Un volume, petit in-8, de 78 pp., (1) f., cartonnage éditeur imprimé et illustré en couleurs. Bel exemplaire.

Édition originale.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 150 €

24. CADET - DE - VAUX (A. - A.). DU FOURNEAU - DÉJEUNER, et son application à divers usages de l'économie domestique. PARIS, COLAS & DELAUNAY, 1807. Un volume, in-8, de 24 pp., demi-reliure en veau havane. Dos lisse décoré de filets dorés et portant une pièce de titre en maroquin rouge.

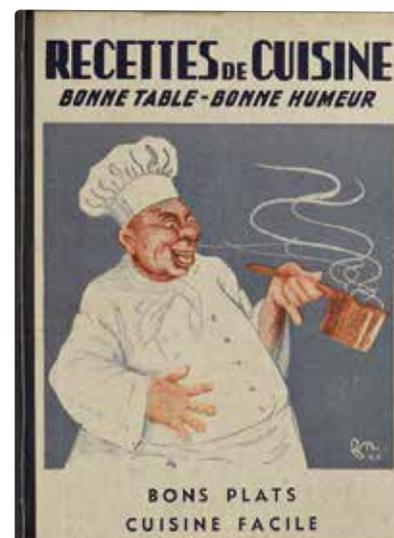
Édition originale très rare.

Cadet-de-Vaux a publié un grand nombre d'ouvrages et de mémoires techniques qui ont toujours pour but de permettre la production de la nourriture la plus économique, la plus salubre et la plus appropriée à l'économie animale.

Vicaire, 138.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €



23

25. CARDELLI. MANUEL DU CUISINIER ET DE LA CUISINIÈRE, à l'usage de la ville et de la campagne ; contenant toutes les recettes les plus simples pour faire bonne chère avec économie, ainsi que les meilleurs procédés pour la pâtisserie et l'Office. Précédé d'un traité sur la dissection des viandes ; suivi de la manière de conserver les substances alimentaires, et d'un traité des vins. *PARIS, RORET, 1825.* Un volume, in-18, frontispice, XXII pp., 335 pp., pleine reliure en peau chagrinée rouge. Dos à 4 nerfs orné de palettes dorées et portant le titre doré, dentelle dorée sur les chasses, tête dorée, couverture et dos conservés. Quelques faibles rousseurs.

Troisième édition, revue, corrigée, considérablement augmentée et ornée de figures réparties sur trois planches.

Cardelli est un pseudonyme. Quérard, dans ses *Supercheries littéraires*, dévoile le véritable nom de l'auteur : M. H. Duval, ancien secrétaire de M. de Las Cases. *Vicaire, 142.*

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

26. CARDELLI. NOUVEAU MANUEL COMPLET DES GOURMANDS. Ou l'art de faire les honneurs de sa table, contenant les devoirs d'un gourmand, les invitations, les visites, etc. ; un calendrier nutritif indiquant ce que l'on peut se procurer dans chaque mois de l'année, la manière de bien découper, etc. *PARIS, RORET, 1842.* Un volume, in-18, de (2) ff., 280 pp., demi reliure à la bradel en toile marine. Pièce de titre en maroquin vert sur le dos. Petites rousseurs éparses, tête quelque fois un peu courte.

Édition originale de cet ouvrage orné de figures sur quatre planches dépliantes. Chapitre important sur le café, le thé, etc. *Vicaire, 143.*

Vignettes ex-libris Marguin, et Léon de Lyon.

300 / 500 €

27. CATHERINE (Mademoiselle). MANUEL COMPLET DE LA CUISINIÈRE BOURGEOISE. Contenant : un guide pour les personnes en service, les soins du ménage, des appartements, de la vaisselle, du linge, etc. ; le service de la table suivant le nombre de convives, la carte des mets et des vins pour chaque service, la manière de découper, mille recettes gastronomiques, ou résumé général des cuisines Française, Italienne et Anglaise, la pâtisserie, les confitures de différentes espèces, les liqueurs, sirops, glaces, limonades, eau de seltz, etc. ; l'art de conserver les viandes, les fruits, les légumes, le beurre ; suivi d'instructions sur la cave et les vins, la manière d'élever la volaille. *PARIS, DELARUE, 1868.* Un volume, in-8, de 336 pp., reliure éditeur cartonnée. Dos lisse décoré, imprimé et portant le titre, encadrements à motifs culinaires sur les plats accompagnant le titre sur le premier et une publicité sur le second, feuilles non rognées. Seulement les usures du temps.

45^{ème} édition ornée d'un grand nombre de gravures.

Complet de la grande planche plusieurs fois repliée, en couleurs, présentant la manière de couper les viandes et le poisson.

Vignette ex-libris J. C. David.

60 / 120 €



28. CHAIX. LES BUFFETS DE GARE. Autour d'un plat. *PARIS, CHAIX, 1954.* Un volume, in-8 carré de 272 pp., (1) f., demi-reliure en vélin blanc rigide. Dos lisse portant une pièce de titre en maroquin rouge, couverture et dos conservés. Bel exemplaire.

En 1953 la S.N.C.F mis à l'essai, dans une centaine de buffets, un menu nouveau dit Autour d'un plat. Lorsque fut créé le Menu Touristique, S.N.C.F. avait demandé à tous les buffetiers assurant ce service, des recettes de spécialité locales qui fournirent la matière d'un ouvrage : Les plats régionaux de Buffets gastronomiques. Le présent volume a été composé suivant le même principe et groupe des recettes autres que celles du premier ouvrage.

Vignettes ex-libris Marguin & Léon de Lyon.

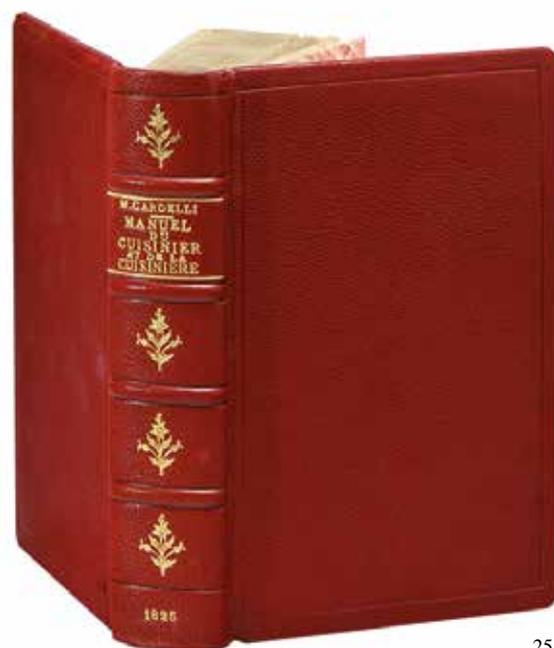
100 / 200 €

29. [CHAIX]. LES PLATS RÉGIONAUX DES BUFFETS GASTRONOMIQUES. *PARIS, CHAIX, 1951.* Un volume, in-8 carré, de 171 pp., demi-reliure en vélin blanc rigide. Dos lisse portant une pièce de titre en maroquin rouge, couverture et dos conservés. Bel exemplaire.

ÉDITION ORIGINALE de cet excellent recueil de recettes des spécialités régionales servies dans les buffets de gare. Préface de CURNONSKY, avant-propos de Paul Émile CADILHAC. Planches photographiques en noir hors texte.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €



30. CHAMINAUD (Baronne de). 177 RECETTES POUR FAIRE SOI - MÊME DES HORS - D'ŒUVRE. PARIS, LIBRAIRIE BERNARDIN - BÉCHET, 1932. Un volume, petit in-8, de 87 pp., (4) ff., demi-reliure en basane cerise portant une pièce de titre avec le titre doré en long. Bon exemplaire.

La recette des huîtres au caviar est facilement réalisable.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

31. CHATILLON - PLESSIS. LA VIE À TABLE A LA FIN DU XIX^e SIÈCLE. Théorie pratique et historique de gastronomie moderne. PARIS, FIRMIN DIDOT, 1894. Un volume, in-8, de (2) ff., 411 pp., demi-reliure à coins ancienne en chagrin sombre. Dos à 5 nerfs orné et doré portant le titre doré, filet doré sur les plats, tête dorée.

Ouvrage illustré de 170 gravures hors texte ou dans le texte sur la vie d'autrefois et la vie d'aujourd'hui. Complet des deux grandes planches repliées, en fin de volume. Bitting, 84.

Exemplaire enrichi d'un envoi autographe daté et signé de l'auteur.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 300 €

32. CHEMIN (CH.). L'ART DE LA CUISINE. PARIS, BERNARD & Cie, 1891. Un volume, in-8, de (4) ff., 246 pp., (1) f., reliure cartonnée de l'éditeur habillée de percaline rouge. Dos lisse décoré en noir et portant le titre doré, premier plat entièrement occupé par un décor personnalisé en noir et or et le titre doré. Léger frotement sur un coin de la coiffe supérieure sinon bon exemplaire.

Quelques menus précédant un nombre considérable de recettes réalisables.

Vignettes J. C. David.

60 / 120 €

33. CHEVRIER (Ancien Maître d'Hôtel). NOUVEAU MANUEL COMPLET DU MAÎTRE D'HÔTEL, ou l'art d'ordonner les dîners et autres repas, contenant un traité complet des menus mis à la portée de toutes les fortunes. Ouvrage orné de figures. PARIS, MANUELS RORET, 1842. Un volume, in-18, de 306 pp., pleine reliure de l'époque en basane verte. Dos lisse portant un décor romantique doré encadrant le titre doré, coupes décorées et dorées. Usures du temps seulement.

Quatre planches dépliantes sont rassemblées en fin de volume.

Vignettes ex-libris Marguin, Léon de Lyon, et Rouvier de Vaulgran.

120 / 220 €

34. [COLLECTIF]. LA CUISINE MODERNE. Comprenant la cuisine en général, la pâtisserie, la confiserie et les conserves, par une réunion de cuisiniers. Le plus 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 la Maison et à la cuisinière bourgeoise. PARIS, CAGNON, 1885. Un volume, in-8, de (3) ff., 790 pp., (5) ff. de renseignements divers, demi-reliure à coins en percaline bordeaux. Dos lisse portant seulement le titre doré. Bon exemplaire.

Édition originale comportant des illustrations dans le texte et en fin, des exemples de décor de menus. Vicaire, 226.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

35. [COLLECTIF]. LA CUISINE MODERNE. Comprenant la cuisine en général. La pâtisserie, la confiserie et les conserves. Classées méthodiquement par une réunion de cuisiniers. PARIS, LAROSE & FORCEL, 1888. Un volume, in-8, de (2) ff., 790 pp., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs portant le titre doré, tranches jaspées. Bon exemplaire.

Le plus 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 la maison et à la cuisinière bourgeoise. Présentation de menus remarquables. Illustrations dans le texte.

Vignette ex-libris Marguin.

150 / 250 €

36. [COLLECTIF]. LES RECETTES DE PASSIFLORA. ÉDITÉ PAR LES LABORATOIRES DE LA PASSIFLORINE, 1939. 18 fascicules réunis en un volume, in-8, de 144 pp., reliure à la bradel habillée de toile lie de vin. Pièce de titre en maroquin vieux rouge au dos, couverture et dos conservés. Bon exemplaire.

Les recettes les plus remarquables à travers 18 provinces de France. Rare.

Vignettes ex-libris Marguin et Orsi.

100 / 200 €

37. CONTOUR (Alfred). LE CUISINIER BOURGUIGNON. Nouveau livre de cuisine pratique. BEAUNE, LOIREAU, 1901. Un volume, in-8, de 416 pp., reliure à la bradel cartonnée de l'éditeur. Dos habillé de percaline verte et portant le titre doré, premier plat avec le titre imprimé, le second plat est décoré par un menu. Simplement les usures du temps.

Troisième édition revue et augmentée.

Alfred Contour était ancien Maître d'hôtel de l'hôtel du Chevreuil de Beaune.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

38. [COUTELLERIE]. MUSÉE RÉTROSPECTIF DE LA CLASSE 93 COUTELLERIE (matériel, procédés et produits) à l'exposition universelle internationale de 1900, à Paris. Rapport du Comité d'Installation. PARIS, L'EXPOSITION, 1900. Un volume, grand in-8, de 92 pp., (1) f., demi-reliure en chagrin marron.

Dos lisse portant le titre doré à la chinoise. Bel exemplaire.

Illustré par 19 planches représentant des couteaux, des ciseaux, des tire-bouchons, des instruments de fumeurs, des mouchettes, etc. Nombreuses vignettes dans le texte.

Exemplaire enrichi d'un envoi signé Pierre Orsi : "A mon filleul Christophe Marguin nouvelle Toque Blanche...".

Vignettes ex-libris Marguin et Orsi.

200 / 300 €

39. CUNY (Jean-Marie). LA CUISINE LORRAINE. Recueil de recettes, traditions, anecdotes. *NANCY, CUNY, 1977*. Un volume, in-8, demi-reliure en chagrin marron. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tête dorée, couverture illustrée en couleurs conservée. Illustré par les dessins de Bruno Carpentier. Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

40. [CURNONSKY - Joseph HÉMARD]. LE ROI PYREX. Quelques menus. *PARIS, SOCIÉTÉ PYREX, 1928*. Un volume, in-8, de 38 pp., (2) ff + (2) ff., cartonnage éditeur imprimé et illustré en couleurs. Bon exemplaire.

Édition originale très rare.

L'un des 150 exemplaires de luxe sur papier couché non mis dans le commerce, signés par le Directeur.

Cette brochure éditée pour le compte de la Société Pyrex a été composée : pour le texte par Curnonsky ; pour les illustrations et la mise en pages par Joseph Hémard ; pour les menus et les recettes par H. Jauffret, Ch. Alamagnie et L. Barbey. Un double feuillet de catalogue de plats a été inséré en fin du volume.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

150 / 250 €

41. CURNONSKY (Maurice - Edmond Sailland, dit). LES AVATARS D'UN CLIENT SÉRIEUX. *MONTROUGE, ÉDITÉ PAR DRAEGER, (1938)*. Un volume, in-8 carré, de 32 pp., reliure cartonnée à la brade habillée de papier œil de chat. Pièce de titre en basane noire sur le dos, couverture conservée.

Bel exemplaire de cette plaquette publicitaire, vantant les mérites du restaurant "L'Écu de France" par le Prince des gastronomes.

Illustrations en noir de Maurice LELOIR, trois hors-texte en couleurs.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

42. CURNONSKY (Prince élu des Gastronomes). CUISINES ET VINS DE FRANCE. *PARIS, LAROUSSE, 1953*. Un volume, in-4, de 856 pp., reliure éditeur habillée de percaline bordeaux. Dos et premier plat portant le titre doré, accompagné d'une illustration personnalisée.

Nombreuses illustrations en couleurs.

Ouvrage incontournable.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

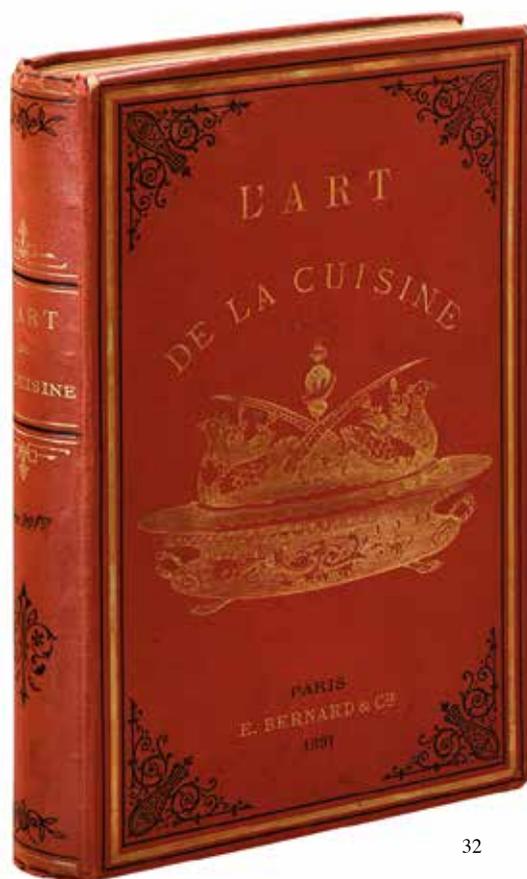
43. CURNONSKY & (André) SAINT - GEORGES. LA TABLE ET L'AMOUR. Nouveau traité des excitants modernes. *PARIS, LA CLÉ D'OR, 1950*. Un volume, in-8, de XII pp., (1) f. bl., 232 pp., (3) ff., demi-reliure de l'époque en basane marbrée. Dos à 4 faux nerfs décoré et portant deux pièces de titre en basane brune, couverture conservée.

Édition originale au tirage numéroté limité à 220 exemplaires. L'un des 200 mis dans le commerce.

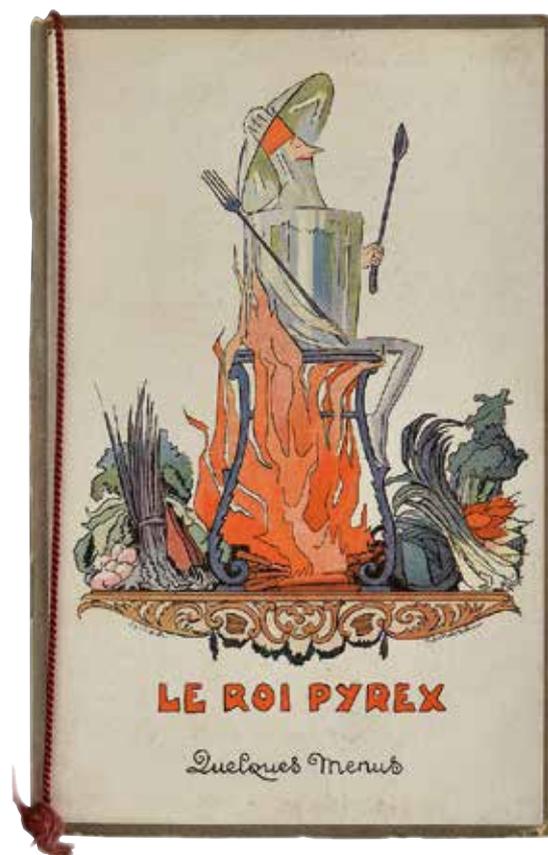
Un livre de recettes faciles.

Vignette ex-libris Marguin.

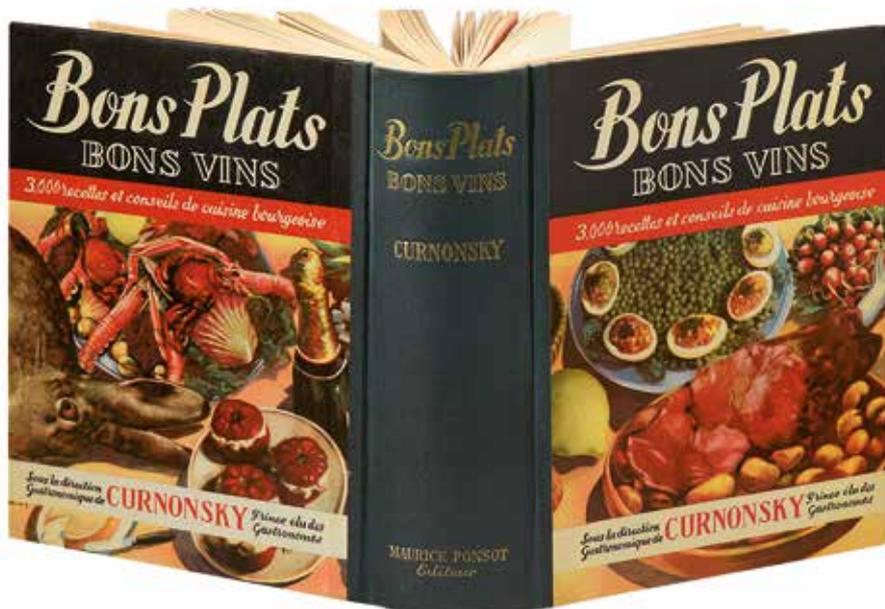
60 / 120 €



32



40



48

44. CURNONSKY & MARCEL ROUFF. LA FRANCE GASTRONOMIQUE. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. PARIS. *PARIS, ROUFF*, 1925. Deux volumes, in-16 carré, de 125 pp. (environ) chacun, brochés, couvertures imprimées et illustrées, détachées avec quelques petites usures.

Du premier au VII^e arrondissement et du VIII^e au XX^e arrondissement.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

45. CURNONSKY & MARCEL ROUFF. LA FRANCE GASTRONOMIQUE. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. *PARIS, ROUFF ÉDITEUR*, 1920 à 1927. 27 fascicules réunis en 5 volumes, in-16 carré, de 125 pp. environ pour chaque fascicule, demi-reliures à coins en veau rouge.

Dos à 4 nerfs portant les titres dorés, filet doré sur les plats, tranches jaspées.

Collection rare et complète en 27 fascicules.

Vignettes ex-libris Marguin.

400 / 600 €

46. CURNONSKY et Marcel-E. GRANCHER. LYON CAPITALE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE. Avec le concours de Max-André Dazergues, Joe Imbert-Vier, Émile Leroudier, Louis Maynard, Mathieu Varille et Tancrede de Visan. *LYON, ÉDITIONS LUGDUNUM*, 1935. Un volume, grand in-8, de 245 pp., (1) f., demi-reliure à coins en chagrin framboise. Dos à 4 nerfs décoré de filets dorés et portant le titre doré, filet doré sur les plats, premier plat de la couverture conservé, tête jaspée. Première édition illustrée de nombreuses photographies de l'époque, de Blanc et Demilly, célébrant les personnages et les lieux gastronomiques de Lyon.

Exemplaire enrichi d'un envoi autographe signé Marcel Grancher.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 300 €

47. CURNONSKY. A L'INFORTUNE DU POT. La meilleure cuisine en 300 recettes simples et d'actualité. *PARIS, ÉDITIONS DE LA COURONNE*, 1946. Un volume, petit in-8, de XX pp., 222 pp., (1) f., pleine reliure en imitation de peau de serpent. Dos lisse portant le titre doré, couverture illustrée conservée.

Édition originale.

Exemplaire enrichi d'un long envoi signé par l'auteur.

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

48. CURNONSKY. Prince des Gastronomes. BONS PLATS - BONS VINS. *PARIS, Maurice PONSOT*, 1950. Un fort volume, in-4, de 816 pp., (2) ff., reliure de l'éditeur, demi-percaline bronze. Plats entièrement recouverts d'une illustration en couleurs de plats préparés. Chemise papier illustrée de même. Bon exemplaire.

La couverture et les 15 planches sépia titres de chapitres ont été réalisées par Pic et Forgues. Les dessins en couleurs des 20 planches de plats préparés ont été dessinés par Dissart, sous la direction technique culinaire de M. Viaux, premier ouvrier de France. Photo Roquefort de Laure-Albin Guilhot. Édition originale comportant 3000 recettes et conseils de cuisine bourgeoise.

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

49. DAZIN (Marc). LES RECETTES TURMIX. *PARIS, TURMIX*, 1948. Un volume, in-8 carré, de 158 pp., (1) f., reliure à la bradel, cartonnée, de l'éditeur. Titre et décor sur fond bleu au premier plat et en long sur le dos. Bon exemplaire.

Édité par Turmix, Société Française pour la construction d'appareils électriques. Toutes les recettes à réaliser avec un malaxeur.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

50. DES OMBIAUX (Maurice) & (Édouard) ROUZIER. QUELQUES RECETTES DE CUISINE. *LA GRANDE HUILERIE BORDELAISE, s. d. (vers 1930 ?)*. Un volume, in-8, de 24 pp., demi-reliure en chagrin corbeaux. Dos lisse portant le titre doré en long, couverture conservée. Bon exemplaire.

Ce recueil a été composé par Maurice des Ombiaux homme de lettres et gastronome et par Édouard Rouzier directeur de la Rôtisserie Périgourdine et Président de la section d'art gastronomique du Salon d'Automne. Dessins de George Braun.

Dédié aux fidèles clients de la Grande Huilerie Bordelaise.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

51. DES OMBIAUX (Maurice). LES FROMAGES. *PARIS ÉDITIONS JEAN BUDRY & Cie, 1926*. Un volume, grand in-8 carré, de 118 pp., (1) f., demi-reliure en chagrin noir. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tête dorée, couverture conservée.

Édition originale illustrée d'un superbe frontispice lithographié en couleurs. Exemplaire enrichi d'un envoi autographe de l'auteur.

Tirage numéroté limité à 400 exemplaires. L'un des 370 sur vergé d'Arches crème.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 300 €



51

52. DES OMBIAUX (Maurice). L'ESTHÉTIQUE DE LA TABLE. Ou la troisième satire de Boileau. *BRUXELLES, ÉDITIONS DE LA VIE INTELLECTUELLE, 1924*. Un volume, in-8, de 86 pp., (3) ff., demi-reliure moderne en chagrin corbeau. Dos à 5 nerfs estampé de palettes à froid, d'une roulette dorée sur les nerfs et portant le titre doré, couverture et dos conservés.

Édition originale. Rare.

L'un des 15 exemplaires numérotés (n° VI) sur papier d'Arches à la cuve.

Vignettes ex-libris Marguin, Léon de Lyon et Rouvier de Vaulgran.

100 / 200 €

53. DES OMBIAUX (Maurice). TRAITÉ DE LA TABLE. CUISINE - RECETTES - VINS - ORNEMENTATION. *PARIS, ENCYCLOPÉDIE RORET, s. d. (vers 1930)*. Un volume, petit in-8, de 253 pp., demi-reliure en basane bronze. Dos à 5 nerfs décoré à froid entre les nerfs, d'une roulette dorée sur les nerfs et portant le titre doré, couverture et dos conservés. Petite restauration sur la page de titre et le dernier feuillet de tables, mais reste un bon exemplaire.

Ouvrage recherché.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

54. DESTAMINIL. LE CUISINIER FRANÇAIS PERFECTIONNÉ. Contenant les meilleures prescriptions de la cuisine ancienne et moderne. Précédé des notions sur le service, de menus divers, d'un vocabulaire des termes et des ustensiles en usage pour la cuisine, l'office et la cave, de l'art de découper et de servir à table, etc. Suivi de l'art de conserver, etc. *PARIS, RENAULT & Cie, 1857*. Un volume, in-8, de 301 pp., demi-reliure de l'époque en basane bronze. Dos à 4 nerfs portant seulement le titre doré. Exemplaire un peu fané avec quelques salissures : il a dû séjourner à l'office.

Frontispice gravé, mais sans les planches annoncées.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

55. DUBOIS (Urbain) & (Émile) BERNARD. LA CUISINE CLASSIQUE. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française. *PARIS, SOCIÉTÉ DES PUBLICATIONS CULINAIRES D'URBAIN DUBOIS, s. d. (après 1886)*. Deux volumes, in-4, de LXIV pp., 431 pp. - 522 pp., demi-reliures anciennes en chagrin brun. Dos à 5 nerfs décorés de filets dorés sur les nerfs et portant les titres dorés, tranches jaspées. Frottements légers en pied des dos.

Dix-huitième édition comportant 101 planches réparties dans les deux volumes. Vicaire, 290 - Bitting, 132.

Premier ouvrage de deux très grands cuisiniers. Ce traité magistral est également le premier en date de la grande cuisine moderne. Lorsqu'ils ont donné cet ouvrage, Dubois et Bernard étaient chef de cuisine du Kaiser et de l'Impératrice. Le livre leur est dédié. Urbain Dubois et Émile Bernard furent en France les précurseurs du Service à la Russe, plus rapide et plus simple que le grand service à la Française.

Vignettes ex-libris Marguin.

200 / 400 €



56

56. DUBOIS (Urbain). LA CUISINE D'AUJOURD'HUI. École des jeunes cuisiniers. Service des déjeuners - Service des dîners. 250 manières de préparer les œufs. *PARIS, DENTU, 1889.* Un volume, in-4, de XV pp., 760 pp., demi-reliure de l'époque en chagrin bordeaux. Dos à 5 nerfs décoré de palettes dorées et portant le titre doré. Plats habillés de percaline rouge estampés à froid d'un décor géométrique, tranches jaspées. Bel exemplaire.

Édition originale très rare. Bitting, 131 - Vicaire, 900. Complet des 260 dessins, dont 40 planches gravées.

Ce livre, essentiellement écrit pour les jeunes cuisiniers, est le premier traité spécial sur les déjeuners. La seconde partie, plus classique, est consacrée au dîners.

Vignette ex-libris Marguin.

300 / 400 €

57. DUBOIS (Urbain). CUISINE DE TOUS LES PAYS. Études cosmopolites. *PARIS, DENTU, 1872.* Un volume, grand in-8, titre frontispice, LIV pp., 591 pp., demi-reliure à coins en chagrin rouge. Dos à 5 nerfs décoré de filets à froid et portant le titre doré. Rousseurs de la page 565 à la p. 570, sinon bel exemplaire.

Troisième édition. Comportant 392 dessins composés pour la démonstration, dont 3 planches gravées hors texte. Signature autographe de Urbain Dubois. Vicaire, 290 - Bitting, 131.

“Édition très augmentée. L'afflux des étrangers, des Américains notamment, exigeait que leurs goûts et habitudes fussent mieux connus des praticiens... il n'existe aucun autre livre consacré aux recettes des cuisines étrangères”.

Vignette ex-libris Marguin.

300 / 500 €

58. DUBOIS (Urbain). CUISINE DE TOUS LES PAYS. Études cosmopolites. *PARIS, DENTU, s. d. (vers 1880).* Un volume, grand in-8, de LIV pp., 741 pp., demi-reliure ancienne en basane noire. Dos à 4 nerfs portant seulement le titre doré. Livre ayant probablement séjourné à la cuisine avec quelques rousseurs, quelques salissures, traces de mouillures en fin de volume.

Sixième édition.

Près de 400 dessins composés pour la démonstration, dont une planche en chromo (frontispice).

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

59. DUBOIS (Urbain). LA CUISINE DE TOUS LES PAYS. Études cosmopolites. *PARIS, JOINVILLE, s. d. (1926 ?).* Un volume, in-8, de 732 pp., XXV pp., demi-reliure ancienne en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs décoré de filets noirs ou dorés et portant le titre doré. Faux titre détaché. Bon exemplaire.

Douzième édition avec près de 400 gravures composées pour la démonstration des recettes.

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

60. DUBOIS (Urbain). LA CUISINE D'AUJOURD'HUI (École des jeunes cuisiniers). Pour restaurants et hôtels - Service des déjeuners - Service des dîners. 200 menus de déjeuners, dîners, soupers, buffet froid - Cartes du jour. *PARIS, JOINVILLE, s. d. (1930).* Un volume, in-8, de XX pp., 787 pp., demi-reliure en chagrin rouge. Dos à 5 nerfs portant le titre doré dans un encadrement de filets dorés, tranches jaspées. Bel exemplaire.

Seizième édition. 220 dessins, dont 40 planches gravées.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

61. DUBOIS (Urbain). ÉCOLE DES CUISINIÈRES. Méthodes élémentaires. Cuisine, pâtisserie, office. *PARIS, JOINVILLE, s. d. (1948 ?)*. Un volume, in-8, de CXXXII pp., 692 pp., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs orné de filets à froid ou dorés et portant le titre doré. Bordure des feuillets brunie. Bon exemplaire.

Dix neuvième édition.

Vignette ex-libris Marguin.

150 / 300 €

62. DUMAS (Alexandre). GRAND DISTIONNAIRE DE CUISINE. *PARIS, ALPHONSE LEMERRE, 1873*. Un fort volume, in-4, de portrait, titre, VI pp., (1) f., portrait, 1155 pp., 24 pp. (annexe), demi-reliure en veau fauve. Dos à 4 nerfs décoré d'une palette dorée et portant le titre doré. Premier plat de couverture conservé, tranches jaspées. Cerne de mouillure claire à partir de la p. 590, rousseurs éparses plus nombreuses en début du volume.

Édition originale rare.

Ce fut le dernier livre de Dumas, qui couronna une œuvre riche de près de 300 volumes.

Alexandre Dumas possédait un féroce appétit. Toute sa vie il aima la bonne chère. Cuisinier à ses heures, il tint dans un journal, une rubrique culinaire savante.

Exemplaire complet de deux portraits gravés, l'un d'Alexandre Dumas, l'autre de J. Vuillemot, qui l'assista dans ce travail. A la fin, en annexe, on trouve une étude sur la moutarde par Dumas, publicité déguisée pour la Maison Bornibus.

Une page manuscrite de recettes a été ajoutée en tête du volume.

Vignette ex-libris J. C. David.

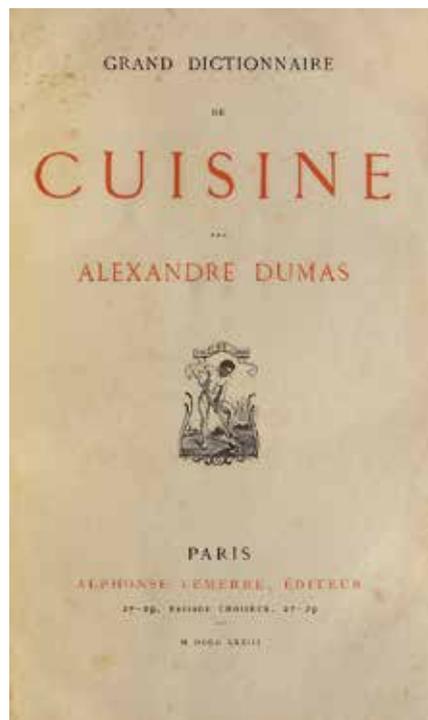
600 / 800 €

63. DUMONT - LESPINE. 180 RECETTES DE CUISINE A "LA CORNUE". *COURBEVOIE, LA CORNUE, 1928*. Un volume, in-8, de 239 pp., reliure cartonnée de l'éditeur. Dos habillé de percaline rouge portant le titre doré en rouge, titre répété décoré et doré sur le premier plat, tranches jaspées. Bon exemplaire.

Édition originale avec le portrait de Dumont - Lespine placé en frontispice.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €



62

64. DUPERTUIS (Madame). LES RECETTES DE MA TANTE. Cuisine bourgeoise augmentée d'un appendice sur la cuisine aux champignons. *NEUCHÂTEL, DELACHAUX & NIESTLÉ, 1913*. Un volume, petit in-8, de VIII pp., 517 pp., 38 pp., reliure cartonnée habillée de percaline marine. Dos lisse portant une pièce de titre en basane noire. Titre en blanc sur le premier plat.

Douzième édition. Important chapitre sur la cuisine aux champignons : du potage aux champignons à la manière d'apprêter le vesse - loup.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

60 / 120 €

65. DURAND (C.). LE CUISINIER DURAND. Cuisine du midi et du nord. *PARIS, GARNIER, s. d. (1871)*. Un volume, in-8, de XVI pp., 509 pp., (1) f., pleine reliure en toile bordeaux. Dos lisse portant une pièce de titre en feutrine noire, titre doré. Quelques feuillets en tête recollés.

Douzième édition, revue, corrigée et augmentée.

Nombreuses figures dans le texte. Portrait en frontispice.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

66. DURVILLE (Gaston & André). LA CUISINE SAINTE. Ce qu'il faut manger pour conserver sa santé et pour se guérir. *PARIS, ÉDITIONS DE NATURISME, s. d.* Un volume, in-8, de 398 pp., (9) ff., demi-reliure en basane cerise. Dos à 4 nerfs décoré d'une palette à froid, d'une roulette dorée sur les nerfs et portant le titre doré, couverture et dos conservés. Bon exemplaire.

Deuxième édition.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

60 / 100 €

67. [ÉCOLE DE BOUCHE]. L'ÉCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE. *s. l. (DIJON), DARANTIÈRE, 1928*. Un volume, in-8 carré, broché, de 90 pp., (1) f., couverture rempliée décorée du titre. Bon état.

Deux bois hors texte de Robert Bonfils, tirés chacun en deux états (noir et bistre) ; figures sur bois dans le texte. Conforme à Bitting, 545.

Édition de luxe d'une partie de l'ouvrage publié en 1662 et décrit par Vicaire, 338. Notre exemplaire comprend I^{er} : "Le vray Maître - d'Hostel qui enseigne la manière de bien servir sur table, d'y ranger les services et de tout ce qui concerne sa charge, son exercice et son pouvoir : l'ordre des provisions qu'il faut faire pendant l'année avec les figures des services de table". 2^o : "Le grand Écuyer tranchant qui enseigne par discours et par figures de quelle façon il faut découper et trancher toutes sortes de viandes, de poisons, de fruits et de confitures...".

Un des 150 exemplaires sur vergé de Vidalon crème (n° 119).

Vignette ex-libris J. C. David.

200 / 400 €

68. ESCOFFIER (A.). LE LIVRE DES MENUS. Complément indispensable du guide culinaire. Avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert et Émile Fetu. *PARIS, s. n., 1912*. Un volume, in-8, de 162 pp., 1 grand tableau dépliant, demi-reliure de l'époque en basane bronze. Dos à 4 nerfs décoré de palettes dorées et portant le titre doré.

Première édition publiée chez l'auteur. Ouvrage précieux et fort utile contenant une somme incroyable de menus : menus maigres, de banquets, menus spéciaux du Carlton, de Noël et de Réveillon, menus présidentiels, impériaux et royaux, etc. RARE.

Exemplaire enrichi d'un envoi autographe signé par Escoffier et d'un menu de 1909 du Carlton, avec la photographie de A. Escoffier.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 300 €

69. ESCOFFIER (A.). LE GUIDE CULINAIRE. Aide mémoire de cuisine pratique. Avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert - E. Fêtu - A. Suzanne - B. Reboul - Ch. Dietrich, A. - Caillat, etc. *PARIS, DUPONT & MALGAT, 1903*. Un fort volume, in-8, de X pp., (1) f.), 792 pp., (2) ff., demi-reliure de l'époque en chagrin rouge. Dos à 4 nerfs décoré de palettes dorées et portant le titre doré, plats habillés de percaline rouge. Coins émoussés, quelques rousseurs éparses, cerne de mouillure claire seulement sur une tranche. Dessins de Victor Morin. Complet du tableau dépliant "Garde Manger".

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

70. ESCOFFIER (A.). MA CUISINE. *PARIS, FLAMMARION, 1938*. Un volume, fort in-8, de 703 pp., reliure éditeur cartonnée à la bradel, habillée de percaline verte. Titre en jaune au dos et sur le premier plat. Coins très légèrement écrasés. Bon exemplaire. 2 500 recettes, chapitres sur les boissons, les vins, les alcool, etc.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

71. ESCOFFIER (A.). LES FLEURS EN CIRE. *PARIS, BIBLIOTHÈQUE DE L'ART CULINAIRE, 1910*. Un volume, in-8, de 94 pp., (1) f., demi-reliure à coins en maroquin vert. Dos à 5 nerfs décoré à froid et doré portant une pièce de titre en maroquin brun, filet doré sur les plats, couverture conservée.

Nombreuses illustrations (42) et portrait de l'auteur placé en frontispice. Édition entièrement refondue et considérablement augmentée. L'un des 200 exemplaires sur papier de Hollande.

Toutes les explications pour décorer une table avec des fleurs fabriquées en cire.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

72. ESCOFFIER (A.). LE RIZ. L'aliment le meilleur, le plus nutritif. 130 recettes pour l'accommoder. *PARIS, FLAMMARION, 1931*. Un volume, in-12, broché, de 79 pp., couverture imprimée en deux couleurs. Petite restauration en pied du dos, mais reste un bon exemplaire.

Le riz avec les œufs, les poissons, le mouton, la poularde, les légumes, pour les entremets, etc.

50 / 100 €

73. ESCOFFIER (A.). L'AIDE - MÉMOIRE CULINAIRE. SUIVI D'UNE ÉTUDE SUR LES VINS FRANÇAIS ET ÉTRANGERS À L'USAGE DES CUISINIERS - MAÎTRES D'HÔTEL ET GARÇONS DE RESTAURANT. *PARIS, FLAMMARION, 1928*. Un volume, in-8, broché de VIII pp., 382 pp., (4) ff., couverture imprimée et décorée. Quelques rares salissures sur quelques feuillets.

Vignette ex-libris J. C. David.

60 / 120 €

74. FAVRICHON (J.). L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE. Traitement des maladies par l'alimentation. Cures végétales. Recettes de cuisine. Avec une préface de Mgr Kneipp. *PARIS, LETHIELLEUX, 1897*. Un volume, in-12, de 463 pp., 32 pp. de catalogue, reliure éditeur habillée de percaline bordeaux. Titre au dos et doré sur le premier plat.

Huitième édition.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

75. [FONCEMAGNE (Étienne de)]. LA SCIENCE DU MAÎTRE - D'HÔTEL CUISINIER, AVEC DES OBSERVATIONS SUR LA CONNAISSANCE & LES PROPRIÉTÉS DES ALIMENTS. *PARIS, CHEZ LES LIBRAIRES ASSOCIÉS, 1789*. Un volume, in-12, de XXIV pp., 561 pp., (3) pp., pleine reliure de l'époque en basane mouchetée. Dos à 5 nerfs cloisonné, fleuroné et doré portant une pièce de titre en maroquin rouge, filet doré sur les coupes, tranches rouges. Les coiffes sont largement manquantes, petites usures aux coins. Intérieur frais.

Nouvelle édition revue & corrigée.

Vicaire, 590.

Vignette ex-libris J. C. David.

200 / 400 €

76. [FOSSET (Alphonse)]. ENCYCLOPÉDIE DOMESTIQUE, recueil de procédés et de recettes, concernant les Arts et Métiers, l'économie rurale et domestique ; offrant en entier : La Maison Rustique ou traité complet d'agriculture, de l'art vétérinaire, de l'art du bouvier, de la chasse et de la pêche... l'art de la cuisine, de la charcuterie, de la grosse pâtisserie et de la pâtisserie fine, l'Office, et la conservation des substances alimentaires. L'art du distillateur, du confiseur, et l'art de faire et gouverner les vins... *PARIS, SALMON, 1830*. Quatre volumes, in-8, demi-reliures anciennes en chagrin noir. Dos à 5 faux nerfs portant les titres dorés. Bon exemplaire. Sans l'atlas qui l'accompagne habituellement.

Nouvelle édition (deuxième) entièrement refondue, augmentée d'un grand nombre de recettes nouvelles.

Vicaire, 329.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

77. FRANK - PUAUX (Madame). LA CUISINE ÉCONOMIQUE. Soixante menus de déjeuners et de dîners, cent dix recettes. *PARIS HACHETTE & Cie, s. d. (1916)*. Un volume, in-12, de VIII pp., 96 pp., demi-reliure moderne en chagrin marron. Dos à 5 nerfs décoré d'une roulette dorée en tête et en pied et portant le titre doré, couverture conservée. Bon exemplaire.

Deuxième édition.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

78. [FRÈRES MARISTES (les)]. MANUEL DOMESTIQUE, comprenant la cuisine économique - des recettes d'économie domestique - l'infirmier chez soi - un précis d'hygiène - le jardin potager et fruitier avec six planches. *LYON, VITTE & PERRUSSEL - PARIS, LECOFFRE, s. d. (vers 1880)*. Un volume, petit in-8, demi-reliure en basane havane. Dos à 5 nerfs orné à froid et doré portant le titre doré. Bon exemplaire.

Troisième édition, revue et augmentée.

Complet des six planches réunies en fin de volume et du feuillet consacré à l'Eau d'Arquebuse de l'Hermitage. Quantité de recettes simples pour les légumes, les confitures, les fruits, les tisanes et infusions.

Vignettes ex-libris Marguin et Lyon de Lyon.

100 / 200 €

79. [GARDETON]. DICTIONNAIRE DES ALIMENTS, précédé d'une hygiène des tempéraments, de réflexions sur la digestion et les maladies de l'estomac, etc. Par G*** G***. *PARIS, NAUDIN - GENÈVE BARBEZAT ET DELARUE, 1826*. Un volume, in-8, de XXIV pp., 408 pp., demi-reliure en basane havane. Dos à 5 nerfs décoré d'un semis estampé à froid, roulette dorée sur les nerfs, titre doré. Bel exemplaire.

Édition originale. Rare. Vicaire, 384.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

80. GARLIN (Gustave). LE PETIT CUISINIER MODERNE. Ou les secrets de l'art culinaire. *PARIS, GARNIER FRÈRES, 1890*. Un volume, in-8, de XLIII pp., 940 pp., reliure à la bradel habillée façon toile écrue, titre en blanc sur le dos, couverture conservée. Bon exemplaire.

Ouvrage illustré de 174 dessins comprenant 2 000 titres et 335 observations. Traitant de la cuisine, de la pâtisserie, de l'office et des glaces. Suivi d'un dictionnaire de cuisine et de la table des planches.

Vignette ex-libris J. C. David.

100 / 200 €

81. GILBERT (Philéas). L'ALIMENTATION ET LA TECHNIQUE CULINAIRE À TRAVERS LES SIÈCLES. Étude suivie de la vie professionnelle de Carême. Pour les conférences organisées pour le groupe Les Disciples d'Antonin Carême. *Édité par la SOCIÉTÉ DES CUISINIERS DE PARIS, s. d. (1928)*. Un volume, in-8, de 71 pp., (1) f., demi-reliure moderne en vélin rigide. Dos lisse portant une pièce de titre en maroquin rouge avec le titre doré en rouge, couverture conservée. Bon exemplaire. Rare.

Vignette ex-libris Léon de Lyon.

50 / 100 €

82. GILBERT (Philéas). LA CUISINE RÉTROSPECTIVE. *PARIS, BUREAUX DU PROGRÈS DES CUISINIERS, 1891*. Un volume, in-8, de 168 pp., (1) f., demi-reliure de l'époque noire. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré. Bon exemplaire.

Ouvrage couronné par l'Académie de Cuisine de Paris.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

83. GILBERT (Philéas). Chef de Cuisine. LA CUISINE DE TOUS LES MOIS. *PARIS, ABEL GOUBAUD, s. d.* Un volume, in-8, de (2) ff., 647 pp., reliure souple de l'éditeur habillée de percaline marine. Titre à froid sur le dos et doré sur le premier plat. Bon exemplaire.

"Janvier est par excellence, le mois des époques appétissantes et solennelles". (p. 77).

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

84. GOGUÉ (A.). LES SECRETS DE LA CUISINE FRANÇAISE. *PARIS, HACHETTE, & Cie, 1856*. Un volume, petit in-8, de IV pp., 438 pp., demi-reliure en chagrin rouge. Dos à 5 nerfs portant le titre doré, tranches jaspées. Feuillet de titre restauré sans atteinte au texte, quelques rousseurs claires éparses. Reste un bon exemplaire.

Ouvrage illustré de 45 gravures sur bois par Rouyer.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

85. GOUFFÉ (Jules). LE LIVRE DE CUISINE.

Comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine. *PARIS, HACHETTE & Cie, 1867*. Un volume, in-4, de (2) ff., XI pp., 826 pp., (1) f., demi-reliure de l'époque en chagrin bronze. Dos à 4 nerfs orné de caissons dorés et portant le titre doré, plats habillés de percaline verte et cloisonnés à froid, tranches jaspées. Reliure un peu frottée avec des restaurations correctement réalisées, cachet de libraire peu visible sur les tranches, rousseurs éparses.

Avec 25 planches imprimées en chromo - lithographie et 161 vignettes sur bois dessinée d'après nature par E. Ronjat.

Vignettes ex-libris Marguin, Xavier University Library, Lucy Wharton Drexel.

300 / 500 €





86

86. [GRIMOD DE LA REYNIÈRE]. 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 ; Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres... Par l'auteur de l'Almanach des Gourmands. *PARIS, CAPELLE ET RENAND, 1808.* Un volume, in-8, de 384 pp., reliure cartonnée à la bradel. Pièce de titre en maroquin noir sur le dos. Quelques petites rousseurs ou piqûres éparses, gravure en frontispice correctement restaurée. Bon exemplaire.

Édition originale.

Complet de ses 17 planches, de la table alphabétique et raisonnée et du feuillet annexe avec l'errata au verso, qui manque à de nombreux exemplaires.

Très recherché, le Manuel des Amphitryons est sans nul doute le meilleur ouvrage de Grimod de La Reynière, le créateur de la littérature gourmande, qui le donne pour "indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres".

Divisé en trois parties, la première traite exclusivement de la découpe de la viande, la deuxième contient des propos pour les menus de chaque saison, la dernière, intitulée "Éléments de politesse gourmande", contient le «code des devoirs réciproques des Amphitryons et des convives».

Vignette ex-libris J. C. David.

1 000 / 1 500 €

87. GUÉGAN (Bertrand). LE CUISINIER FRANÇAIS. Ou les meilleures recettes d'autrefois et d'aujourd'hui. *PARIS, ÉMILE PAUL, 1934.* Un volume, in-4, de XCIX pp., 654 pp., (2) ff., demi-reliure en chagrin bleu nuit. Dos à 4 nerfs décoré d'une large palette dorée et portant le titre doré, couverture et dos conservés. Bel exemplaire.

ÉDITION ORIGINALE de ce recueil de plus de 1200 recettes de chefs célèbres (nommés à la fin des articles) ; elles sont précédées d'une longue histoire des livres de cuisine anciens, et suivies d'une intéressante bibliographie. Elle est ornée de nombreuses reproductions de gravures anciennes et d'illustrations modernes de Dufy, Moreau, Dunoyer de Segonzac, et d'une carte gastronomique de la France. La cuisine du gibier est largement abordée.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

88. GUÉGAN (Bertrand). LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE, où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtisseries et limonadiers de France, du XIII^e au XIX^e siècle, enrichies de notices et d'un glossaire. Avec des images anciennes et une préface d'Édouard Nignon. *PARIS, LA SIRÈNE, 1920 - 1921.* Deux volumes, in-8, de XI pp., 374 pp., (1) f. - XXXIII pp., 579 pp., (1) f., demi-reliures en chagrin rouge. Dos à 5 nerfs portant seulement les titres dorés, têtes dorées, couvertures et dos conservés. Bel exemplaire.

Édition originale avec de nombreuses illustrations d'après des reproductions de documents anciens.

Le tome I est consacré à la cuisine ancienne du XIII^e au XIX^e siècle. Le tome II, lui, est consacré à la cuisine moderne de 1800 à 1921.

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

89. GUÉGAN (Bertrand). LES DIX LIVRES D'APICIUS. Traduits du latin pour la première fois et commentés. *PARIS, BONNEL, 1933.* Un volume, in-8, de LXXVIII pp., 322 pp., (1) f., demi-reliure en chagrin rouge. Dos à 5 nerfs portant le titre doré, filet doré sur les plats, tête dorée, couverture conservée, non rogné. Bel exemplaire parfaitement relié.

Tirage numéroté limité à 679 exemplaires. L'un des 4 premiers sur vélin de Montval.

Vignettes ex-libris Marguin et Orsi.

200 / 300 €

90. HANISH (Dr O. Z.). RECETTES CULINAIRES. Traduit de l'original et augmenté d'après les conférences de l'auteur par Carlos Bungé. *PARIS, MAZDAZNAN, 1932.* Un volume, in-8, de 418 pp., reliure cartonnée de l'éditeur habillée de percaline orangée. Titre en noir au dos et sur le premier plat.

De nombreuses et improbables recettes de légumes, de fruits, de gâteaux divers.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

91. HÉRAUD (A.). LES SECRETS DE L'ALIMENTATION A LA VILLE ET A LA CAMPAGNE. Recettes, formules & procédés d'une utilité générale & d'une application journalière. *PARIS, BAILLIÈRE & FILS, 1890.* Un volume, in-8, de VII pp., 423 pp., demi-reliure en chagrin brun. Dos à 5 nerfs, décoré d'une roulette dorée en tête et en queue, portant le titre doré, couverture et dos conservés, non rogné. Bel exemplaire.

Édition originale avec 225 figures intercalées dans le texte.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

150 / 250 €

92. KLENCK (Auguste). LE VIEUX MULHOUSE A TABLE. *MULHOUSE, Imprimerie V BADER & Cie, 1875.* Un volume, in-8, de (3) ff., VI pp., 59 pp., (1) f., demi-reliure moderne en chagrin cerise. Dos lisse portant le titre doré en long, couverture conservée. Édition originale unique. Rare. Vicaire, 476.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 300 €

93. [LA VARENNE (François Pierre)]. LE CUISINIER FRANÇOIS, enseignant la manière de bien apprester (sic) & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes & pâtisseries en perfections, etc. Revu, corrigé & augmenté d'un traité de confitures seiches & liquides, & pour apprester (sic) des festins aux quatre saisons de l'année. Ensemble une table alphabétique des matières qui sont traitées dans tout le livre. *LYON, JACQUES CANIER, 1675.* Un volume, in-12, de 458 pp., (4) ff., pleine reliure de l'époque en veau brun. Dos à 4 nerfs cloisonné, fleuroné et doré portant le titre doré, tranches jaspées de rouge et de brun. Reliure restaurées : coiffes, mors, coins, intérieur très légèrement défraîchi par le temps.

Cette édition est parue anonymement et porte sur la page de titre dixième édition.

Elle contient à partir de la page 167 Le Pâtissier François et à partir de la page 379 Le Confiturier François. De la page 446 à la page 458, la manière de plier toutes sortes de linge de table et en faire toutes sortes de figures.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

600 / 800 €

94. LABOUREUR (Suzanne) & X.-M. BOULESTIN. PETITS ET GRANDS PLATS. Ou le trésor des amateurs de vraie cuisine. *PARIS, AU SANS PAREIL, 1927.* Un volume, in-8, de 382 pp., (1) f., demi-reliure ancienne en chagrin bronze. Dos à 5 nerfs décoré de filets dorés et portant le titre doré, premier plat de la couverture illustré en couleurs conservé. Frottements légers sur la reliure, mais bon exemplaire.

Les ornements, bandeaux, culs-de-lampe, etc. sont de J. E. Laboureur.

Vignette ex-libris J. C. David.

100 / 200 €

95. LANDRY (Robert). LES SOLEILS DE LA CUISINE. *PARIS, ROBERT LAFFONT, 1967.* Un volume, in-8, de 368 pp., (4) ff., reliure à la bradel habillée de toile orange, pièce de titre au dos en basane marron, couverture et dos conservés. Bel exemplaire.

Toutes les sauces et tous les condiments, leur utilisation pour les hors - d'œuvre, les salades diverses, les soupes et potages, les œufs, les poissons et crustacés, les volailles, gibiers, viandes diverse, légumes, etc.

Bien complet du tableau des épices et aromates qui est très souvent absent.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

96. LARIBE (J.) MANUEL DU CUISINIER MILITAIRE EN CAMPAGNE. Préface de Francis Carton. *PARIS, ÉTIENNE CHIRON, 1940.* Un volume, petit in-8, de 123 pp., cartonnage de l'éditeur imprimé sur le dos et sur les plats. Bon exemplaire portant le cachet de la région militaire de Paris - École de Cuisine.

Les menus sont donnés pour 100 personnes et indiquent la quantité de chaque ingrédient.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

97. LE GRAND D'AUSSY. HISTOIRE DE LA VIE PRIVÉE DES FRANÇAIS, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. *PARIS, PIERRES, 1782.* Trois volumes, in-8, de XIII pp., (3) pp., 373 pp. - (2) ff., 383 pp. - (2) ff., 363 pp., pleines reliures de l'époque en veau moucheté. Dos à 5 nerfs cloisonnés, fleuronés et dorés portant les pièces de titre en maroquin rouge et de tomaisson en maroquin vert, filet doré sur les coupes, tranches rouges. Petites usures aux coiffes et aux coins, cachets du Cercle de l'Union à Toulon sur les feuillets de titre.

Ouvrage essentiellement consacré à la table, à la chasse et aux vins.

Vignette ex-libris J. C. David.

300 / 500 €

98. LE LONG (Michel). LE RÉGIME DE SANTÉ DE L'ESCHOLE DE SALERNE. Traduit et commenté. *PARIS, NICOLAS & JEAN DE LA COSTE, 1633.* Un volume, in-8, de (18) ff., 700 pp., (8) ff., pleine reliure de l'époque en vélin souple. Titre manuscrit sur le dos. Traces de lacets, petites usures sur deux coupes.

Édition originale (?). Elle est ignorée de Vicaire, 511 - 512.

Michel Lelong fut docteur de Reims le 16 juillet 1621. Il fut utile à ses confrères car il traduisit en vers français le réputé "Régime de Santé" de l'École de Salerne. L'une des meilleures traductions anciennes. Elle contient de nombreuses et curieuses recettes, telle celle du "remède pour ceux qui ont trop bu de vin".

Vignette ex-libris Marguin.

150 / 250 €

99. LEOSPO (Louis). TRAITÉ D'INDUSTRIE HÔTELIÈRE. Cours théorique et pratique. *PARIS - NICE, ANDRAU, 1918.* Un volume, in-8, de 391 pp., demi-reliure en vélin blanc. Dos lisse portant une pièce de titre en basane rouge. Bon exemplaire.

Un chapitre important sur la place des vins dans l'industrie hôtelière.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

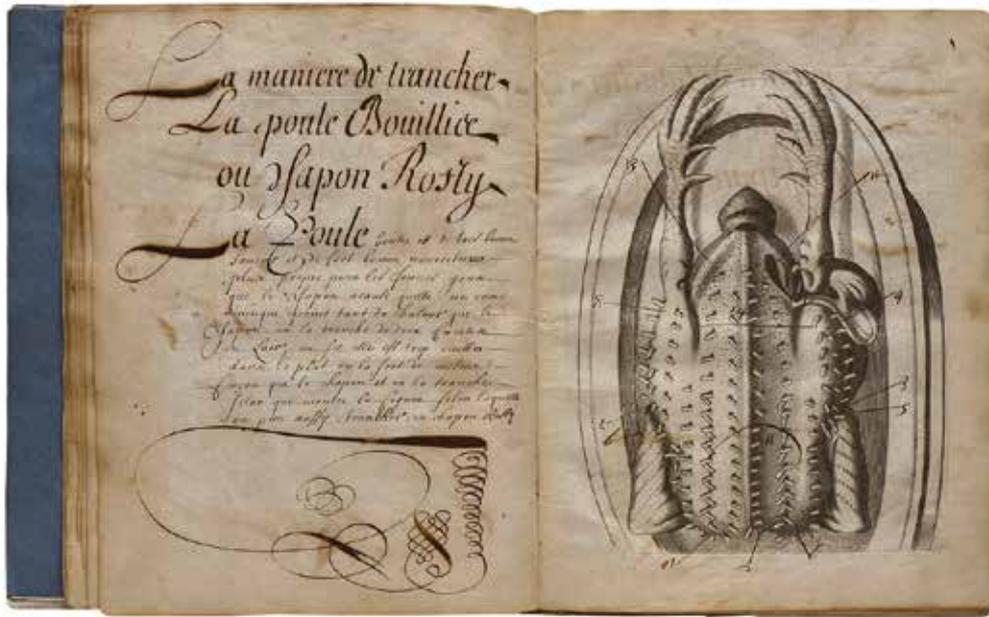
50 / 100 €

100. MADAME MARIE C... (Cancalon). LA CUISINE CHEZ SOI. Manuel pratique de la Maîtresse de Maison. *Se trouve en dépôt chez Charles CANCALON, SAINT CHAMOND, 1927.* Un volume, in-8, de 307 pp., demi-reliure en basane havane. Dos à 5 nerfs, roulette dorée sur les nerfs et titre doré, couverture et dos conservés. Trace de mouillure sur les 10 derniers feuillets, sinon bon exemplaire.

Troisième édition de cet ouvrage qui a connu un grand succès.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

150 / 200 €



101

101. MANUSCRIT. L'ÉCUYER TRANCHANT. *Manuscrit, s. l., s. n., anno 1560 manuscrit sur le titre.* Un volume, petit in-4, de (39) ff., couverture habillée de vélin souple, étiquette portant le titre manuscrit et la date 1560, sur le premier plat. 4 feuillets dont la partie inférieure est découpée. L'encre agressive a quelque fois traversé le papier et amené quelques restaurations anciennes avec des bandes de papier. Petites salissures.

35 figures techniques gravées et 7 planches à plusieurs figures, sans commentaire, concernant les fruits, se trouvent en fin de volume. Chaque figure présente un animal (chapon, lièvre, sanglier, tête de veau, poisson, etc.) avec les indications de découpe.

Manuscrit certainement très rare rappelant le manuscrit de 1647 de la bibliothèque du baron Pichon cité par Vicaire, 870.

1 000 / 2 000 €

102. MARREC (François). TRAITÉ GÉNÉRAL DE L'ORNEMENTATION ARTISTIQUE DANS LA CUISINE. *PARIS, CULINA, s. d.* Un volume, grand in-8, de 105 pp., XII pp., (1) f., reliure cartonnée de l'éditeur habillé de percaline rouge. Titre en long sur le dos (un peu effacé), premier plat entièrement occupé par le titre dans un encadrement artistique.

Trois planches hors texte d'après des photographies et nombreuses illustrations dans le texte.

Vignette ex-libris J. C. David.

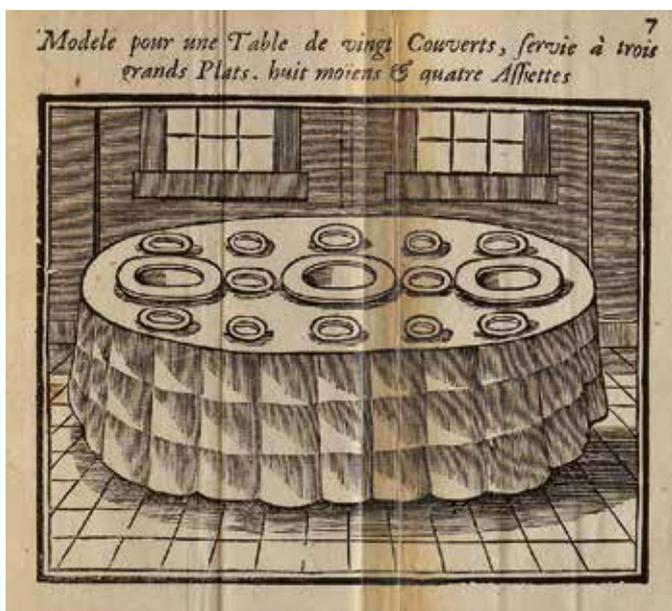
50 / 100 €

103. MARTINE. LA CUISINE DE MARTINE. Préface de Curnonsky Prince des Gastronomes. *PARIS, ÉDITION DE LA MODE DU JOUR, 1932.* Un volume, petit in-8, de X pp., 349 pp., (1) f., couverture éditeur cartonnée, décoré et titrée. Bon exemplaire.

Un chapitre concerne l'alimentation des malades et des enfants.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €



104

104. [MASSIALOT (François)]. LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras & en maigre, & la meilleure manière des ragoûts les plus délicats et les plus à la mode. Ouvrage très utile dans les familles & singulièrement nécessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Écuyers de cuisine. *A PARIS, chez Claude PRUDHOMME, 1709.* Un volume, in-12, de (8) ff., 500 pp., (24) ff., pleine reliure de l'époque en veau brun. Dos à 5 nerfs très orné et doré portant une pièce de titre en veau havane, tranches rouges. Petites usures au dos sur un nerf, près des coiffes, les planches sont discrètement renforcés au dos, à la pliure, ex-libris manuscrits sur la page de titre.

Célèbre classique de tous les temps. Cet ouvrage enseigne à ordonner les repas, à accommoder les plats, à confectionner la pâtisserie. De nombreuses recettes sont contenues dans cet ouvrage et constituent de véritables sommes culinaires. Bien complet des 8 planches dépliantes gravées illustrant le service de table.

Vignette ex-libris J. C. David.

800 / 1 000 €

105. [MENON]. LA CUISINIÈRE BOURGEOISE SUIVIE DE L'OFFICE, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons ; contenant la manière de disséquer, connoître et servir toutes sortes de viandes. Dernière édition, augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux et de différentes recettes pour les liqueurs, avec une explication par ordre alphabétique, des termes en usage pour la cuisine et l'office. A AVIGNON, chez Mme Veuve AUBANEL, 1806. Un volume, in-12, de 383 pp., pleine reliure de l'époque en basane racinée. Dos lisse décoré et doré portant une pièce de titre en veau rouge, roulette dorée sur les coupes, tranches rouges. Petites usures à la coiffe supérieure et aux coins.

Gravure d'une autre édition collée sur l'intérieur du premier plat.

Ce livre est devenu l'un des plus grand classique de la cuisine française et il a été souvent réimprimé.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

106. [MENON]. LA CUISINIÈRE BOURGEOISE, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons ; contenant la manière de disséquer, connoître & servir toutes sortes de viandes. Nouvelle édition , augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux & de différentes recettes pour les liqueurs. PARIS, CHEZ LES LIBRAIRES ASSOCIÉS, 1785. Un volume, grand in-12, de 372 pp., demi-reliure ancienne en basane moucheté. Dos lisse décoré et doré portant une pièce de titre en maroquin vert. Petites épidermures sur le dos, coiffe supérieure manquante, mais conservée à l'intérieur du livre.

Un des bonnes éditions du XVIII^e siècle.

Vignette ex-libris Marguin et Xavier Tomasi.

200 / 300 €

107. [MENON]. CUISINE ET OFFICE DE SANTÉ, propre à ceux qui vivent avec économie & régime, & veulent allier le bon goût à la simplicité des mets. PARIS, LE CLERC, 1767. Un volume, grand in-12, de 416 pp., VIII pp., pleine reliure de l'époque en basane mouchetée. Dos à 5 nerfs cloisonné, fleuroné et doré portant une pièce de titre en maroquin rouge, filet doré sur les coupes, tranches rouges. Usures d'usage (coiffe supérieure arasée, épidermure au premier plat, coins émoussés), haut du feuillet de faux titre découpé pour faire disparaître un ex-libris.

Nouvelle édition.

Ce traité classé par ordre alphabétique a la particularité de donner des recettes diététiques. On doit donc s'attendre à ne trouver ici que des mets naturels, simples, recommandables par leur salubrité.

Vignette ex-libris J. C. David.

300 / 500 €

108. [MENON]. LA CUISINIÈRE BOURGEOISE, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de Maisons. Contenant la manière de connoître (sic), disséquer & servir toutes sortes de viandes, des avis intéressants sur leurs bontés & sur le choix qu'on en doit faire. PARIS, GUILLYN, 1769. Un volume, grand in-12, de XXIV pp., 501 pp., pleine reliure de l'époque en veau moucheté. Dos à 5 nerfs orné et doré portant une pièce de titre havane, roulette doré sur les coupes, tranches rouges. Dos légèrement frotté, petite usure à un coin.

Nouvelle édition augmentée de plusieurs menus pour les quatre saisons, & des ragoûts des plus nouveaux, d'une explication des termes propres, & à l'usage de la cuisine & de l'office, & d'une liste alphabétique des ustensiles qui sont nécessaires.

Vignette ex-libris J. C. David.

200 / 400 €

109. MONTAGNÉ (Prosper) & (Prosper) SALLES. LE GRAND LIVRE DE LA CUISINE. Préface de Henri Béraud. Bois de Renefer. PARIS, FLAMMARION, 1929. Un fort volume, in-4, de 1479 pp., demi-reliure à coins en basane rouge. Dos à 4 nerfs portant le titre doré dans des encadrement de filets dorés, filet doré sur les plats, tête jaspée, couverture conservée.

Illustré de bandeaux et culs-de-lampe par Renefer.

Le plus important recueil de recettes moderne.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

110. MONTAGNÉ (Prosper). CUISINE AVEC ET SANS TICKETS. PARIS, LIBRAIRIE LAROUSSE, 1941. Un volume, in-12, de 212 pp., (2) ff., reliure à la bradel habillée de toile verte. Pièce de titre en maroquin bronze sur le dos, couverture et dos conservés.

Édition originale comportant 600 recettes.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

60 / 100 €

111. MONTAGNÉ (Prosper). LE TRÉSOR DE LA CUISINE DU BASSIN MÉDITERRANÉEN PAR 70 MÉDECIN DE FRANCE. Offert par les Laboratoires du Dr ZIZINE, s. d. Un volume, in-8, broché, de 127 pp. couverture imprimée et décorée (légèrement défraîchie).

Édition originale comportant de nombreux dessins de V. Le Champion.

Dans ce recueil de recettes vous trouverez même celle de "la Flêque".

Vignette ex-libris Marguin.

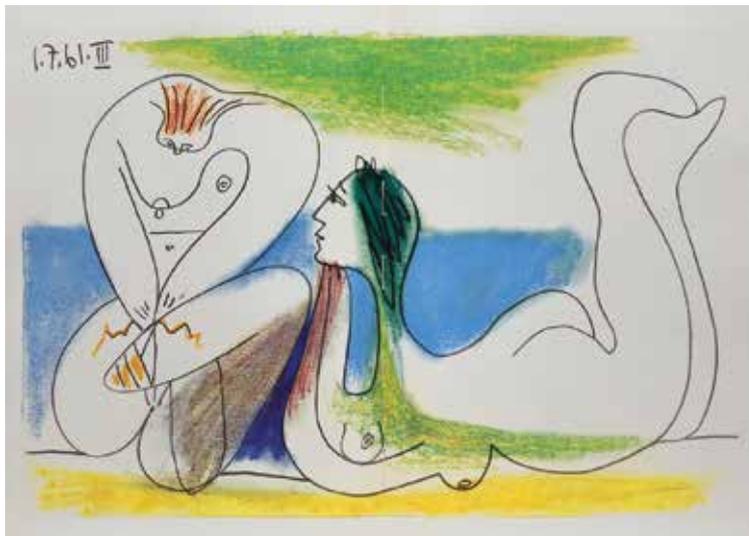
60 / 100 €

112. MONTAGNÉ (Prosper). MON MENU. Guide d'hygiène alimentaire contenant plus de 600 recettes de cuisine ménagère. Avec indication en regard de chaque recette, de ses effets sur l'organisme selon la tempérament et l'état de santé. Précédé d'une étude sur les bases de l'alimentation humaine par le Dr A. Gottschalk. PARIS, SOCIÉTÉ D'APPLICATIONS SCIENTIFIQUES, s. d. (1930). Un volume, in-8, de 445 pp., (1) f., demi-reliure à coins en veau cerise. Dos à 4 nerfs portant seulement le titre doré, tranches jaspées, couverture conservée.

Première édition illustré de dessins techniques, découpe des différentes parties des animaux, etc.

Vignette ex-libris Marguin.

150 / 200 €



117

113. MONTANGERAND (Joanny). LA CUISINE MONDIALE. BRUXELLES, LIBRAIRIE ALBERT DEWIT, 1919. Un fort volume, in-4, de (2) ff., XVI pp., 389 pp., (1) f., demi-reliure ancienne en basane marine. Dos à 5 nerfs portant une pièce de titre en veau rouge. Petite galerie dans la marge des 20 premiers feuillets. Bon exemplaire.

Exemplaire enrichi d'un envoi signé de l'auteur.
Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 300 €

114. MORATEUR. LE BRÉVIAIRE DE LA CUISINE. Présenté par le restaurant Morateur de Lyon. GENÈVE, Édité par le Comptoir Français de la Fête Internationale de Bienfaisance au profit de la Ligue Genevoise contre la Tuberculose, 1931. Un volume, petit in-8 carré, de (23) ff., reliure à la bradel habillée de toile saumon. Titre doré en long sur le dos porté par une pièce de peau noire, couverture illustrée conservée.

Une gravure ancienne reproduite en frontispice.
Contient les savoureuses recettes Lyonnaises données par le restaurant Morateur, dont l'inégalable recette des quenelles de brochet.
Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

115. NIGNON (Édouard). L'HEPTAMÉRON DES GOURMETS. Ou délices de la cuisine française. Avec des avant - propos de Lucien Descaves, Henri de Régner, Laurent Tailhade, Guillaume Apollinaire, André Mary, Fernand Fleuret & Émile Godefroy. PARIS, LEHOUCQ, 1919 (réimpression de 1995). Un volume, in-4, broché de (4) ff., V pp., 248 pp., (2) ff., couverture rempliée décorée du titre en rouge au dos et sur le premier plat. Bon exemplaire.

Dessins de O. V. D. Guillonnet et Henri Varenne gravés sur bois par Jaraud. Portrait de Nignon placé en frontispice.
Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

116. NUSSBAUM (Jean). SCIENCE ET CUISINE. Avec la collaboration de M^{me} A. de Forest. DAMMARIE LES LYS, ÉDITION VIE ET SANTÉ, 1936. Un volume, petit in-8, de 188 pp., (1) f., demi-reliure en chagrin roux. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, couverture conservée. Bel exemplaire.

Deuxième édition contenant 8 planches hors texte en couleurs.
Vignettes ex-libris Marguin et Orsi.

50 / 100 €

117. PABLO PICASSO - DOUGLAS COOPER. LES DÉJEUNERS. Texte de Douglas Cooper. PARIS, ÉDITIONS DU CERCLE D'ART, 1962. Un volume, fort in-4, de 208 pp., reliure éditeur habillée de toile écru et illustrée d'une composition en couleurs de Pablo Picasso. Étui imprimé et illustré sur le premier plat, sur fond jaune, d'une grande composition et sur le second plat de huit compositions encadrées de jaune.

L'un des exemplaires du tirage ordinaire, illustré de 165 reproductions de dessins et toile de Picasso, dont 42 en couleurs.
Vignette ex-libris Marguin.

300 / 500 €

118. PELLAPRAT (H.P.). CUISINONS VITE ET BIEN. 140 recettes destinées à la femme qui travaille. PARIS, FLAMMARION, 1946. Un volume, petit in-8 carré, de 70 pp., demi-reliure en chagrin corbeau. Dos à 5 nerfs décoré à froid et doré portant le titre doré, couverture conservée. Bon exemplaire.

Édition originale dans laquelle vous trouverez plusieurs recettes pour cuisiner les rutabagas.
Vignettes ex-libris, Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

119. PELLAPRAT (H. P.). LE CUISINIER. Avec, en hors texte, 6 reproductions de gravures anciennes. PARIS, BERGER - LEVRAULT, 1942. Un volume, in-8, de 44 pp., (1) f., demi-reliure en basane havane. Dos lisse portant une pièce de titre en basane noire, titre doré en long.

Édition originale.
Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

120. PELLAPRAT (H. P.). TRAITÉ DE LA CUISINE FAMILIALE. PARIS, FLAMMARION, 1936. Un volume, in-8, de 297 pp., (1) f., reliure à la bradel, cartonnage de l'éditeur. Plats imprimés et décorés, titre en blanc sur le dos et le premier plat. Bon exemplaire.

500 recettes de cuisine. Pâtisserie, entremets, glaces, conserves, confitures, boissons, etc. Ainsi que la cuisine de régimes.

Vignettes ex-libris, Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

121. PELLAPRAT (Henri - Paul). L'ART CULINAIRE MODERNE. La bonne table française et étrangère... 50 menus pour réceptions, fêtes, anniversaires, mariages, etc. Menus pour régimes divers. Les cures de fruits. Préfacé par Curnonsky. PARIS, COMPTOIR FRANÇAIS DU LIVRE - MONTE CARLO, ÉDITIONS DU LIVRE, 1936. Un fort volume, in-4 de 724 pp., reliure éditeur habillée de percaline bleue, titre doré au dos et sur le premier plat.

3500 recettes clairement exposées et conseils pratiques. 197 pages illustrées en couleurs de 324 plats différents et 53 pages illustrées en noir.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

122. PELLAPRAT (Henri - Paul). LE NOUVEAU GUIDE CULINAIRE. Les meilleures recettes de cuisine et pâtisserie. LAUSANNE, KRAMER, 1966. Un volume, in-4, de 280 pp., reliure éditeur à la bradel habillée de toile rouge. Titre doré au dos et sur le premier plat, jaquette titrée et entièrement illustrée d'un décor personnalisé en couleurs. Bon exemplaire.

Nombreuses illustrations en couleurs.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €



121

123. PELLAPRAT (Henri - Paul). LES MENUS DÉTAILLÉS DE LA MÉNAGÈRE. 180 menus simples et pratiques. PARIS, ÉDITIONS DU COMPTOIR FRANÇAIS DU LIVRE, 1937. Un volume, in-4, de 230 pp., reliure éditeur à la bradel habillée de percaline bleue, titre doré sur le premier plat, jaquette imprimée et illustrée en couleurs de motifs personnalisés.

JOINT DU MÊME AUTEUR DANS LA MÊME PRÉSENTATION ET LA MÊME ÉDITION :

LA CUISINE FROIDE SIMPLE ET RAPIDE. Hors d'œuvres - Plats d'œufs froids - Les entrées au fromages - Les entrées de gibier. 512 recettes.

LES DESSERTS. Recueil de pâtisserie et entremets simples. 533 recettes.

CUISINE VÉGÉTARIENNE ET RÉGIMES ALIMENTAIRES - MENUS DE RÉGIMES. 500 recettes.

Bon ensemble de 4 volumes avec seulement quelquefois de légers frottements sur les jaquettes.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 400 €

124. PELLAPRAT (Henri). LE GUIDE DES HORS - D'ŒUVRE. Recueil de recettes simples et pratiques pour la présentation des hors - d'œuvre froids et chauds suivi d'une série de salades composées. PARIS, LE CORDON BLEU, s. d. (vers 1935). Un volume, in-8, de 77 pp., demi-reliure en chagrin marron. Dos à 5 nerfs décoré d'une roulette dorée en tête et en pied, portant le titre doré. Bon exemplaire.

Ouvrage indispensable, avec de nombreuses illustrations.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

125. PELLAPRAT (Henri). LA CUISINE DE TOUS LES JOURS. Recueil de 900 recettes de cuisine journalière à l'usage des cuisiniers, cuisinières et maîtresses de maisons bourgeoises. PARIS, LE CORDON BLEU, 1920. Un volume, in-8, de 240 pp., demi-reliure à la bradel en basane rouge. Dos décoré portant le titre doré.

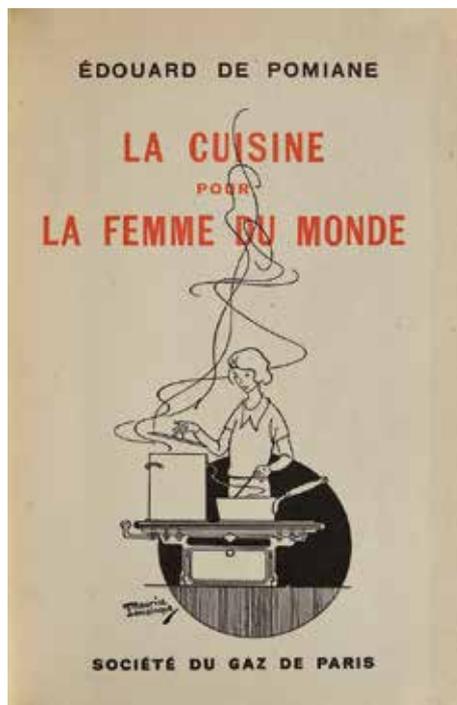
Septième édition.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €



123



128

126. [PELLAPRAT]. L'ART D'ACCOMMODER LE RIZ. Petit recueil de recettes pratiques de cuisine, pâtisserie, entremets. *PARIS, LES ÉCOLES DE CUISINE DU CORDON BLEU, s. d. (1934 ?)*. Un volume, in-8, de 50 pp., (1) f., demi-reliure en chagrin brun. Dos lisse portant le titre doré en long, couverture conservée. Bel exemplaire.

Un livre de recettes à base de riz connu par les amateurs et les bibliophiles. Cette plaquette fut vendue pour la première fois à l'Exposition Coloniale, Pavillon de la Cochinchine, durant l'exposition du 6 mai au 15 novembre 1931.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

150 / 250 €

127. PETIT (A.). TRAITÉ DE LA CUISINE RUSSE. *PARIS, DUPONT, s. d. (vers 1860 ?)*. Un volume, in-12, de 230 pp., reliure à la bradel. Dos portant une pièce de titre en basane rouge, tranches jaspées, premier plat de la couverture conservé. Bon exemplaire.

Seconde édition revue et corrigée.

Vignette ex-libris, J. C. David.

50 / 100 €

128. POMIANE (Édouard de). LA CUISINE POUR LA FEMME DU MONDE. *PARIS, SOCIÉTÉ DU GAZ, 1932*. Un volume, in-12, de 207 pp., reliure à la bradel habillée de percaline verte. Pièce de titre en basane rouge sur le dos, couverture et dos conservés.

Édition originale avec les illustrations de Maurice Lemainque.

Dix conférences faites à l'Hôtel des Sociétés Savantes sous les auspices de la Société du Gaz de Paris.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

129. POMIANE (Édouard de). BIEN MANGER POUR BIEN VIVRE. Essai de gastronomie théorique. Préface par Ali - Bab. *PARIS, ALBIN MICHEL, 1922*. Un volume, in-8, de 350 pp., demi-reliure de l'époque en basane verte marbré. Dos lisse décoré de filets dorés portant le titre doré. Bon exemplaire.

Intéressant chapitre sur "les grands principes culinaires".

Vignette ex-libris Marguin.

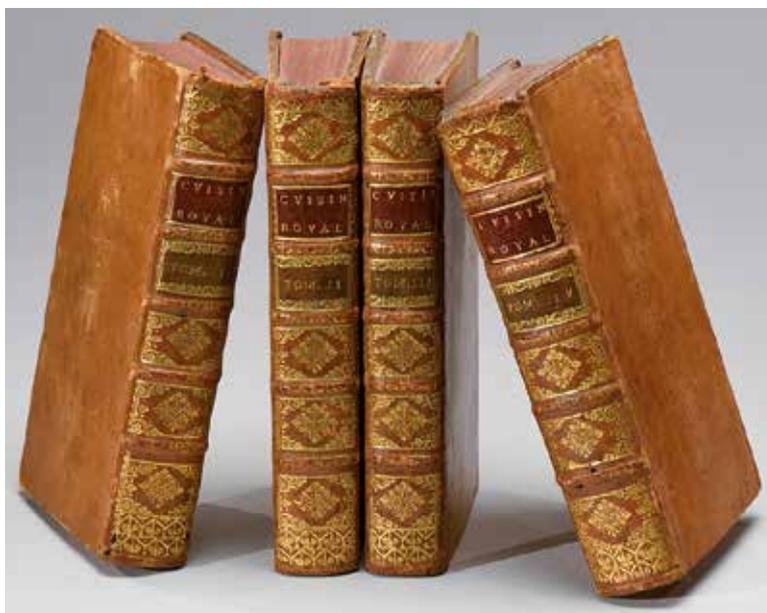
50 / 100 €

130. [PRUDHOMME (Claude)]. LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras et en maigre, & la meilleure manière des ragoûts les plus délicats & les plus à la mode ; & toutes sortes de pâtisseries : avec des nouveaux desseins de tables. Ouvrage très utile dans les familles, aux Maîtres d'Hôtels & officiers de cuisine. *PARIS, Claude PRUDHOMME, 1733 - 1734 - 1732*. Quatre volumes, in12, de (6) ff., 500 pp., (12) ff. - (1) f., 496 pp., (16) ff. - (2) ff., 374 pp., (9) ff. - (6) ff., 548 pp., (3) ff., pleines reliures de l'époque en veau havane. Dos à 5 nerfs cloisonnés, fleurdonnés et dorés portant les pièces de titre en maroquin rouge et de tomais en maroquin bronze. Roulette dorée sur les coupes, tranches rouges. Seulement quelques petites usures du temps. Bel exemplaire.

Complet des nombreuses planches.

Vignettes ex-libris Marguin.

500 / 700 €



130

131. REBOUL (J. - B.). LA CUISINIÈRE PROVENÇALE. MARSEILLE, RUAT, s. d. Un volume, in-8, de 448 pp., demi-reliure en percaline bronze. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré. Les charnières ont recollées ainsi que le frontispice.

Dixième édition revue et augmentée. Nombreuses recettes de poissons et de gibiers.

Portrait de l'auteur en frontispice.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

132. RENÉ - ANDRÉ. 500 MANIÈRES D'ACCOMMODER LES ŒUFS. PARIS, PIERRE LAFITTE & Cie, 1914. Un volume, in-8, de 254 pp., cartonnage éditeur habillé de percaline marron. Dos lisse portant le titre en noir, titre dans un encadrement personnalisé sur le premier plat.

Bon exemplaire d'un livre précieux.

Vignette ex-libris J. C. David.

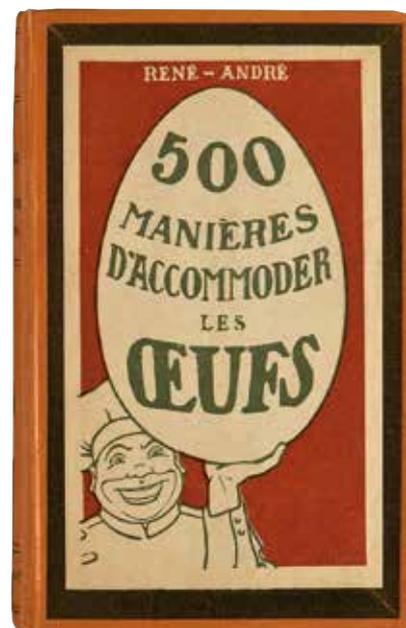
50 / 100 €

133. RÉUNION DE CUISINIERS. LA CUISINE MODERNE. Comprenant la cuisine en général, la pâtisserie, la confiserie et les conserves classées méthodiquement par une réunion de cuisiniers. Le plus complet des livres de cuisine renfermant outre la classification des vins, les soins nécessaires à l'entretien d'une bonne cave. PARIS, GEFFROY, 1901. Un volume, in-8, de (2) ff., 678 pp., (1) f., reliure cartonnée de l'éditeur habillée de percaline rouge. Titre doré au dos et sur le premier plat, en noir, dans un décor personnalisé. Mors du premier plat fendu sur quelques cm, salissures sur les angles inférieurs des feuillets de table.

Indispensable à la Maîtresse de la Maison et à la Cuisinière bourgeoise.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €



132



133

134. RICHARDIN (Edmond). L'ART DU BIEN MANGER. Suivi de l'art de choisir les vins et de les servir à table et d'un chapitre spécial, orné de figures explicatives sur le découpage. Puis les Aphorismes de Brillat Savarin en 20 compositions hors texte de A. Robida. Préface d'André Theuriot... PARIS, NILSSON, s. d. (vers 1905). Un fort volume, petit in-8, de XV pp., 914 pp., demi reliure en basane marron. Dos à 4 nerfs portant le titre doré. Les derniers feuillets de la table (un peu rognés) ont été inversés à la reliure. Un feuillet (p. 825 - 826) déchiré à été réparé avec du scotch.

Plus de 1500 recettes simples et faciles.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

135. SAINT - ANGE (Mme E.). LA BONNE CUISINE. Huit cents recettes et cinq cents menus. PARIS, LAROUSSE, 1929. Un volume, in-8, de 448 pp., demi-reliure en basane mouchetée. Dos lisse portant une pièce de titre en maroquin brun. Bon exemplaire.

36 gravures illustrent le texte.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

136. SAINT GERMAIN (Jacques). LE FOIE GRAS. Suivi de l'art de le servir et de l'appareiller. NOUVELLEMENT PUBLIÉ A PARIS AUX DÉPENS DE LA COMPAGNIE DES BIBLIOPHILES GASTRONOMES, 1949. Un volume, grand in-4, en feuilles, de LV pp., couverture rempliée, premier plat illustré et portant le titre en rouge.

Tirage numéroté limité à 225 exemplaires sur vélin d'Arches (n° 134).

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

137. SALLES (Prosper) & (Prosper) MONTAGNÉ. LA GRANDE CUISINE ILLUSTRÉE. Sélection raisonnée de 1221 recettes de cuisine transcendante. MONACO, CHÈNE, 1900. Un volume, grand in-8, de XII pp., 533 pp., demi-reliure en chagrin noir. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré, plats habillés de percaline bronze. Bon exemplaire.

Nombreuses illustrations.

Vignette ex-libris J. C. David.

100 / 200 €

138. SAVARIN (Jeanne - Rédactrice en chef). LA CUISINE DES FAMILLES. Recueil hebdomadaire de recettes d'actualité très clairement expliquées très faciles à exécuter. PARIS, AU SIÈGE DE LA REVUE, du 25 juin 1905 au 16 juin 1907. Deux forts volumes, in-4, demi-reliures en basane havane. Dos à 5 nerfs estampés de motifs à froid, de roulettes dorées en pied et en tête et portant les titres dorés. Bel exemplaire.

Du n° 1 de la première année au n° 104 de la troisième année. Rare.

Couvertures en couleurs pour les premiers numéros, puis en deux tons pour les suivants. Nombreuses illustrations.

Vignettes ex-libris Margin et Léon de Lyon.

200 / 400 €

139. [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. Suivi d'une instruction pour apprêter une nourriture saine aux malades... Seconde partie. *MULHOUSE, JEAN RISLER, 1842-1833.* Deux volumes, in-8, de 285 pp. - 165 pp., demi-reliures modernes en veau havane. Dos à 5 nerfs décorés d'une roulette dorée sur les nerfs et portant les titres dorés. Bel exemplaire.

Complet des 7 planches dépliantes hors texte représentant différents services de dîners et de soupers.

Première édition française pour la seconde partie, seconde édition pour la première partie. Ouvrage très rare avec ses deux parties.

Vignettes ex-libris J. C. David.

300 / 500 €

140. SUZANNE (Alfred). CENT MANIÈRES D'ACCOMMODER ET DE MANGER LES POMMES DE TERRE. Précédé d'une notice biographique sur Parmentier. *PARIS, L'ART CULINAIRE, FRANK, 1891.* Un volume, in-12, de XXIII pp., 71 pp., (7) pp., (publicité), cartonnage de l'éditeur imprimé et illustré du portrait de Parmentier sur le premier plat. Un feuillet de publicité en tête de l'ouvrage.

Illustré des dessins de Gérard Tantet. Édition originale de toute rareté.

110 recettes de potages, pommes de terre bouillies, étuvées, rôties, frites, gratinées et en ragoût, purées, entremets et salades. En appendice : l'igname de Chine, l'alcool de pomme de terre, la féculé...

Vignette ex-libris J. C. David.

120 / 220 €

141. SUZANNE (Alfred). CUISINE ET PÂTISSERIE ANGLAISE ET AMÉRICAINE. *PARIS, L'ART CULINAIRE & L'AUTEUR, 1904.* Un volume, in-8, de 394 pp., (3) ff., demi-reliure en basane rouge. Dos à 5 nerfs décoré de palettes dorées et portant le titre doré, tranches jaspées de rouge. Rares rousseurs éparses.

Deuxième édition.

Illustré de nombreux dessins par Gérard Tantet et Froment.

Traité de l'alimentation en Angleterre et en Amérique.

Vignette ex-libris J. C. David.

120 / 220 €

142. TAILLEVENT. LE VIANDIER DE GUILLAUME TIREL DIT TAILLEVENT. Avant propos et notes par le Baron Jérôme Pichon Georges Vicaire et Paul Æbischer. *A LILLE, se vend chez Régis LEHOUCQ, 1991.* Un fort volume, in-8, broché de (6) ff., LXVIII pp., 376 pp., (3) ff., couverture rempliée imprimée en deux couleurs et illustrée. Bon exemplaire.

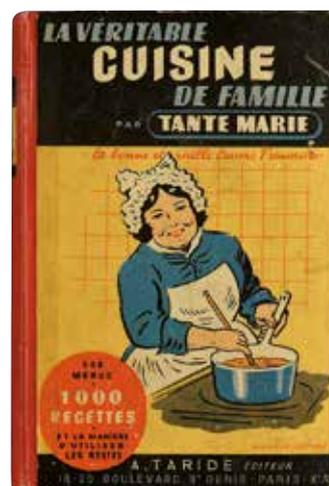
Édition tirée à 1020 exemplaires. L'un des 200 premiers numérotés (n° 56) imprimés sur Ingres d'Arches.

Cette édition reprend intégralement en fac-similé l'édition de 1892, accompagnée du supplément.

Le viandier de Taillevent est considéré comme le livre de cuisine française du moyen-âge.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €



143

143. TANTE MARIE. LA VÉRITABLE CUISINE DE FAMILLE. La bonne et vieille cuisine française. *PARIS, TARIDE, 1949.* Un volume, petit in-8, de 480 pp., (4) ff., cartonnage éditeur illustré et titré en couleurs. Coins émoussés. Bel exemplaire.

500 menus. 1000 recettes et la manière d'utiliser les restes.

Vignette ex-libris Marguin.

60 / 100 €

144. TANTE MARIE. LA VÉRITABLE CUISINE DE FAMILLE. Comprenant 1000 recettes et 500 menus. *PARIS, TARIDE, s. d. (1937 ?).* Un fort volume, petit in-8, de 480 pp., reliure ancienne à la bradel habillée de toile synthétique noire décorée dans le ton. Titre doré sur le dos, tête rouge. Bel exemplaire.

Quarantième édition (?) sur la page de titre. Le plus grand livre de cuisine familiale française, écrit durant la fin du XIX^e siècle. Ce livre est le reflet de la cuisine que l'on pouvait voir tous les jours sur les tables française. Un incontournable que les mères offraient à leur fille !

Vignette ex-libris Marguin.

60 / 120 €

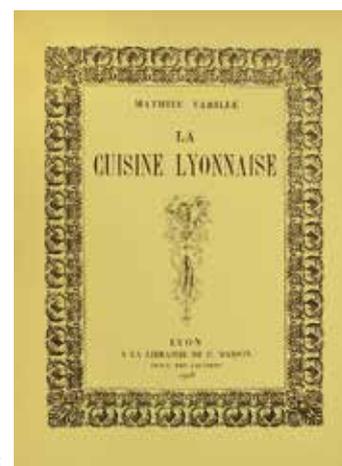
145. VARILLE (Mathieu). LA CUISINE LYONNAISE. *LYON, MASSON, 1928.* Un volume, in-4, de (4) ff., 136 pp., (1) f., couverture jaune rempliée imprimée et décorée. Bon état, feuilles non coupées.

Édition originale.

Tirage numéroté limité à 1040 exemplaires. L'un des 900 sur vélin blanc comportant 1 gravure hors texte ; bandeaux et culs-delampe illustrés.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €



145



150

146. VIART (Alexandre - Homme de Bouche). LE CUISINIER ROYAL. Contenant l'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'Office, pour toutes les fortunes. Suivi d'une notice complète de tous les vins par ordre de service, par M. Grignon. *PARIS, TRESSE & BARBA, 1844*. Un volume, in-8, de (4) ff., 616 pp., (papier "bible" à gramage fin), demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tête jaspée. Quelques rousseurs éparses. Reste un bon exemplaire.

Dix-neuvième édition, augmentée de douze cents articles nouveaux, par MM. Fouret et Delan. Orné de neuf planches pour le service des tables depuis douze jusqu'à soixante couverts...

Un des livres de recettes les plus fameux du XIX^e siècle. Il fut souvent réédité et chaque fois complété.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

147. VIART (Alexandre - Homme de Bouche). LE CUISINIER IMPÉRIAL, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes ; avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts. Septième édition, revue et corrigée. *PARIS, BARBA, 1812*. Un volume, in-8, de XVI pp., 447 pp., demi-reliure de l'époque en basane bronze. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré. Frottements légers sur la reliure.

Cet ouvrage eut un succès considérable. Son titre fut maintes fois modifié pour suivre les changements de régime : Cuisinier impérial à sa création en 1806, il devient royal en 1817, puis national en 1852, puis à nouveau impérial en 1854, et définitivement national en 1875.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

148. VIART (Alexandre) - FOURET & DELAN (Hommes de Bouche). LE CUISINIER ROYAL. Vingtième édition augmentée de deux cent articles nouveaux par Bernardi. Officier de Bouche contenant l'art de faire la cuisine... *PARIS, BARBA, 1846*. Un volume, in-8, de (2) ff., 616 pp., demi-reliure de l'époque en chagrin sombre. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré. Sans le feuillet de titre, quelques feuillets restaurés dans les marges.

Complet des 13 planches pour le service des tables depuis douze jusqu'à 60 couverts.

Contenant l'art de faire la cuisine, la Pâtisserie et tout ce qui concerne l'Office, pour toutes les fortunes ; une notice complète de tous les vins, par Pierrhugues, sommelier du Roi ; une distribution des vins par ordre de service, par M. GRIGNON ; une Table générale du marché, avec l'indication des saisons où la viande, la volaille, le poisson, le Gibier et les légumes sont de meilleure qualité et à meilleur marché ; des menus de déjeuners, servis en ambigus, en toutes saisons ; une table alphabétique de tous les mets par ordre de service.

Vignette ex-libris Marguin.

150 / 250 €

149. VONLETT (Jacques). LA VRAIE METHODE DE BIEN TRENCHER LES VIANDES TANT A L'ITALIENNE QU'À LA MAIN ET LES DIFFÉRENTES FAÇONS DE PELER ET DE SERVIR TOUTTES SORTES DE FRUITS ET LE MOYEN DEN FAIRE DIVERSES FIGURES. Recueilli, mis en ordre et préfacé par Charles de Salverte. *DIJON, ÉDITION DU RAISIN, 1926*. Un volume, in-4, de (4) ff., 37 pp., (2) ff., reliure cartonnée à la bradel, pièce de titre au dos portant le titre doré en long. Bel exemplaire.

Édition originale d'un manuscrit de 1647 faisant partie de la bibliothèque du baron Pichon, cité par Vicaire, 870 sous le nom de Vontet comme auteur.

Chaque figure présente un animal (chapon, lièvre, sanglier, tête de veau, etc.) avec des numéros indiquant l'ordre de la découpe. 7 pages (sans commentaires) concernent les fruits.

Tirage numéroté limité à 110 exemplaires. L'un des 100 sur Auvergne.

200 / 300 €

150. WATTEL (Sophie). LES CENT MILLE RECETTES DE LA BONNE CUISINIÈRE BOURGEOISE, A LA VILLE ET A LA CAMPAGNE. *PARIS, Fayard, s. d. (1886)*. Un volume, grand in-8, de 1484 colonnes, demi-reliure en toile ardoise. pièce de titre en basane noire sur le dos (petit accroc). Sans le feuillet de titre, quelques rousseurs.

9 grandes planches en couleurs reliées en tête du volume, nombreuses illustrations en noir dans le texte.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

151. WESTYN (Eugène). LE LIVRE DU DÉCOUPAGE A TABLE, ou manuel de l'Écuyer Tranchant. *PARIS, PLOCHE, 1852*. Un volume, in-12, de 62 pp., demi-reliure moderne en veau marron. Dos lisse portant le titre doré. Bel exemplaire.

Première édition.

Très rare petit traité illustré de 28 figures gravées sur bois dans le texte montrant le découpage des viandes, du gibier, des volailles et des poissons.

Vignette ex-libris J. C. David.

120 / 220 €

MÉTHODES DE CONSERVATIONS

152. APPERT. LE LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES, OU L'ART DE CONSERVER PENDANT PLUSIEURS ANNÉES, TOUTES LES SUBSTANCES ANIMALES ET VÉGÉTALES. *PARIS, BARROIS, 1813.* Un volume, in-8, de XXXXVIII pp., 176 pp., demi-reliure de l'époque en veau havane. Dos lisse très orné et doré portant une pièce de titre en maroquin rouge, tranches jaspées. Rares rousseurs éparses, petit accroc à la coiffe supérieure.

Troisième édition, revue et augmentée de procédés nouveaux, d'expériences et d'observations nouvelles. Complet d'une planche dépliant en fin de volume.

Contient la signature autographe de l'auteur.

Vignettes ex-libris Marguin, J. Laissus et Orsi.

200 / 300 €

153. BERTHOUD (Marc). LA CHARCUTERIE PRATIQUE. *PARIS, HACHETTE & Cie, 1917.* Un volume, in-8, de (1) f., IV pp., 376 pp., demi-reliure en toile écru brun. Dos lisse portant une pièce de titre en maroquin marron. Bon exemplaire.

Huitième édition illustrée par 75 figures dans le texte.

Tout l'art et les techniques de préparer et de conserver...

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

154. BULOS (A.). L'ART DE CONSERVER LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES, SOLIDES OU LIQUIDES. Traduit de l'Allemand de Jean-Charles Leuchs. *PARIS, URBAIN CANEL & AUDIN, 1825.* Un volume, in-12, de XII pp., 480 pp., demi-reliure en basane cerise. Dos à 4 nerfs portant deux pièces pour le titre en basane bronze, couverture conservée. Cerne de moullure claire sur les 12 premiers feuillets.

Édition originale française.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

155. GOUFFÉ (Jules - Officier de Bouche du Jockey - Club). LE LIVRE DES CONSERVES. Recettes pour préparer et conserver les viandes et les poissons salés et fumés, les terrines, les galantines, les légumes, les fruits, les confitures, les liqueurs de famille, les sirops, les petits fours, etc. *PARIS, HACHETTE & Cie, 1869.* Un volume, in-4, de VI pp., 450 pp., (1) f., demi-reliure de l'époque en chagrin bronze. Dos à 5 nerfs cloisonné de filets dorés et portant le titre doré, triple filet doré sur les plats, tête dorée. Coins émoussés, quelques légers frottements. Exemplaire en bel état très frais.

Édition originale de cet ouvrage illustré de 34 vignettes sur bois, dont le portrait de l'auteur placé en frontispice.

Vignettes ex-libris Marguin et Orsi.

300 / 500 €

156. LAVOINE (L.). LES CONSERVES ALIMENTAIRES. Fabrication ménagère et industrielle. *PARIS, HACHETTE & Cie, 1917.* Un volume, petit in-8, de 156 pp., cartonnage de l'éditeur imprimé et décoré. Bon exemplaire.

Sixième édition comportant de nombreuses vignettes dans le texte.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

157. PAYEN (A). PRÉCIS THÉORIQUE ET PRATIQUE DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES ET DES MOYENS DE LES AMÉLIORER, DE LES CONSERVER ET D'EN RECONNAÎTRE LES ALTÉRATIONS. *PARIS, HACHETTE & Cie, 1865.* Un volume, in-8, de XII pp., 569 pp., demi-reliure en basane rouge. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré. Frottement léger sur les coupes, rousseurs.

Quatrième édition augmentée de plusieurs applications nouvelles.

Vignette ex-libris J. C. David.

60 / 120 €

158. [ROUSSELON (Jean-Louis)]. ART DE CONSERVER LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES, particulièrement employées dans l'économie domestique, pour la nourriture des hommes ; suivi des moyens de désinfecter celles qui seraient corrompues et d'utiliser celles qui ne sont pas susceptible d'être conservées. Par J. - L. R. *PARIS, ROUSSELON, 1824.* Un volume, in-12, de de VI pp., 171 pp., demi-reliure de l'époque en veau brun. Dos long orné à froid et doré portant le titre doré. Reliure habilement restaurée, petit manque de papier marginal sur le feuillet de titre.

Édition originale.

Conservation par des méthodes naturelles, des substances animales, des substances végétales, des fruits, des œufs, du lait, du beurre, des fromages, etc. Vicaire, 44.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

CAFÉ - CHOCOLAT - ALCOOL - TABAC

159. ANDRIEU (Pierre). ALCOOL FLAMME DE L'ESPRIT. PARIS, PONSOT, 1945. Un volume, in-4, en feuilles, de 172 pp., (2) ff., couverture rempliée, imprimée et illustrée en couleurs. Bon exemplaire.

Illustrations en couleurs de Van Rompaey.
Tirage numéroté limité à 780 exemplaires. L'un des 645 sur Ingres vergé.
Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

160. DALI. LES DINERS DE GALA. PARIS, DRAEGER, 1973. Un volume, in-4, de 321 pp., cartonnage éditeur à la bradel titré et entièrement illustré en couleurs par une composition personnalisée de Dali. Chemise dorée entièrement recouverte par une composition en couleurs à la gloire de Gala et de la gastronomie vue par Dali.

Bel exemplaire complet de toute les illustrations de Dali.

Les Dîners de Gala est un livre de cuisine publié en 1973 par Salvador Dali, qui était connu pour les dîners opulents qu'il organisait régulièrement et auxquels toutes les célébrités de l'époque participaient. Il comporte 136 recettes dont une bonne partie aphrodisiaques, en 12 chapitres accompagnées d'illustrations et de collages créés spécialement pour l'occasion.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

161. DES OMBIAUX (Maurice). LE NOBILIAIRE DES EAUX - DE - VIE ET LIQUEURS DE FRANCE. LIÈGE, MAWET - PARIS, DORNON AÎNÉ, 1927. Un volume, in-4, broché, de 145 pp., (2) ff., couverture rempliée imprimée et illustrée. Pied du dos très légèrement déchiré sans manque de papier. Bon exemplaire.

Édition originale.

Tirage limité à 550 exemplaires. L'un des 500 sur papier soufflé anglais. Bitting, 123. Exemplaire enrichi d'un envoi autographe signé de l'auteur sur le faux-titre.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

162. FAUCHÈRE (A.). LE CAFÉ. Production - Préparation - Commerce. PARIS, SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS, 1930. Un volume, in-8, broché de (2) ff., 171 pp., (1) f., couverture imprimée et illustrée. Couverture un peu fanée, restaurée au dos avec un petit manque sur le second plat.

Deuxième édition revue, complétée et mise à jour.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

163. MARSAN (Eugène). LE CIGARE. PARIS, LA NOUVELLE SOCIÉTÉ D'ÉDITION, 1929. Un volume, in-8, de 138 pp., (2) ff., demi-reliure en basane bronze. Dos à 5 nerfs décoré à froid et roulette dorée sur les nerfs, couverture et dos conservés. Bon exemplaire.

Édition originale tirée à 2000 exemplaires. L'un des 1750 sur Alfa.

Frontispice en couleurs de Pierre Falké.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

164. PAYEN (A.). DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES ET DES MOYENS DE LES AMÉLIORER, DE LES CONSERVER ET D'EN RECONNAÎTRE LES ALTÉRATIONS. PARIS, HACHETTE & Cie, 1856. Un volume, in-12, de (2) ff., III pp., 354 pp., demi-reliure en basane havane. Dos à 4 nerfs décoré et doré portant le titre doré. Bon exemplaire.

Troisième édition augmentée de plusieurs applications nouvelles. Vicaire 668.

Un chapitre important est consacré au pain et à sa fabrication, un autre au chocolat, café, thé., boissons dont le vin et la bière, sa préparation, etc.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

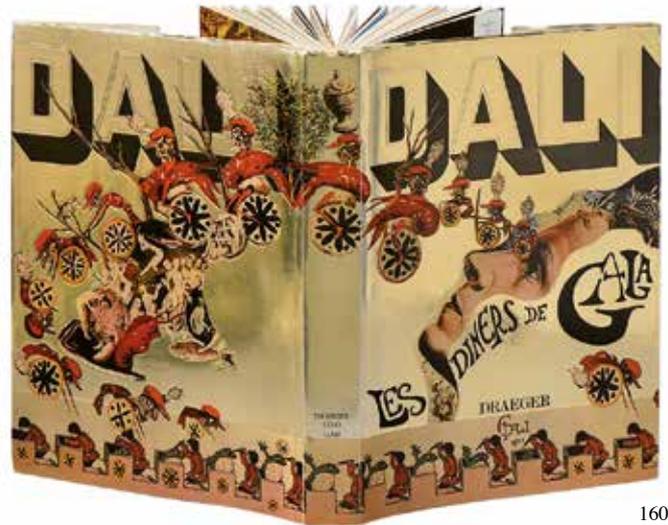
165. SEIGNEURIE (Albert). DICTIONNAIRE ENCYCLOPÉDIQUE DE L'ÉPICERIE ET DES INDUSTRIES ANNEXES. Avec la collaboration de Henri Seigneurie (alias Jean Bertin) Xavier de Borsat et de nombreuses personnalités du commerce et de l'industrie... PARIS, JOURNAL L'ÉPICIER, 1904. Un volume, grand in-8, de 734 pp., (5) ff., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs orné de filets estampés à froid ou dorés et portant le titre doré. Bon exemplaire.

Édition nouvelle revue, corrigée, augmentée et enrichie de nombreuses gravures.

Nombreuses illustrations.

Vignette ex-libris Marguin.

150 / 250 €



160



167

166. BARBIER - DUVAL. L'ART DU CONFISEUR MODERNE, contenant les procédés les plus nouveaux et les meilleurs à l'usage des confiseurs et des ménagères. Fabrication en gros et en détail par Barbier - Duval confiseur à Nancy. *PARIS, AUDOT, 1879.* Un volume, in-8, de VII pp., 828 pp., (1) ff., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tranches jaspées. Bon exemplaire.

Édition originale comportant 108 figures dans le texte. Vicaire, 65 - Bitting, 27.

L'auteur présente dans cet excellent ouvrage le fruit d'une expérience de cinquante années qui lui ont permis de perfectionner et de simplifier les procédés de fabrication.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 400 €

167. CARÈME (Antonin). LE PÂTISSIER ROYAL PARISIEN, ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne ; suivi d'observations utiles aux progrès de cet art, et d'une revue critique des grands bals de 1810 et 1811. *PARIS, CHEZ L'AUTEUR, GALERIE DE BOSSANGE PÈRE, 1828.* Deux volumes, in-8, titre frontispice, XLVI pp., 394 pp. - (2) ff., 435 pp., demi-reliures de l'époque en veau havane. Dos lisses décorés et dorés portant les pièces de titre et de tomainson en maroquin bronze. Quelques rousseurs claires éparses. Bon exemplaire.

Deuxième édition, revue et corrigée. Ouvrage orné de 41 planches dessinées par l'auteur, comprenant 182 sujets, gravés au trait par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Carême fit ses premiers pas d'apprenti chez le célèbre pâtissier Bailly, fournisseur de Talleyrand. Ses aptitudes remarquées l'amènèrent, pendant le Premier Empire, à assurer la responsabilité de chef de bouche de Talleyrand. Il participa de ce fait à tous les grands moments gastronomiques de la Cour et des Ministères : Cuisinier à toutes les grandes fêtes aux Tuileries, au Ministère des Affaires Étrangères, au mariage de Jérôme Bonaparte, à la naissance du Roi de Rome... En 1814 il régla l'immense dîner donné dans la plaine des Vertus, aux puissances coalisées contre la France. Cette expérience lui permettra de parcourir l'Europe pour mettre ses talents au service des Cours rénaissantes : Londres, Vienne, Russie... Chef de cuisine il le devient chez le Baron James de Rothschild. Il fera de cette table la première de Paris. Carême s'éteindra en 1833 après avoir édifié et codifié toute la cuisine moderne. Avec la signature autographe d'Antonin Carême. Vicaire, 144.

Vignettes ex-libris Marguin.

1 000 / 2 000 €

168. COLOMBIÉ (A.). NOUVELLE ENCYCLOPÉDIE CULINAIRE. CUISINE ET PÂTISSERIE BOURGEOISES. CONSERVE DE MÉNAGE. Traité pratique à l'usage des jeunes filles. Guide indispensable de la maîtresse de Maison. *MEULAN, RÉTY, s. d.* Un volume, grand in-8, de 367 pp., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tranches jaspées. Bon exemplaire.

Le volume de cette encyclopédie consacré à la pâtisserie.

Vous y trouverez même la recette des Bugnes !

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

169. DARENNE (Émile) & DUVAL (Émile). TRAITÉ DE PÂTISSERIE MODERNE. Guide du pâtissier - traiteur renfermant les procédés les plus récents pour le travail de la pâtisserie fine et ordinaire, des petits fours, desserts glaces, cuisine pour la ville et conserves. *PARIS, Aux bureaux de la Cuisine française, s. d.* Un volume, in-8, de 744 pp., demi-reliure à coins en basane marbrée. Dos à multiples nerfs ou faux nerfs portant le titre doré. Quelques petites salissures éparses, le faux titre est manquant, quelques restaurations intérieures, en début et fin du volume.

Huitième édition revue et soigneusement corrigée comportant des illustrations dans le texte.

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

170. DUBOIS (Urbain). GRAND LIVRE DES PÂTISSIERS ET DES CONFISEURS. *PARIS, FLAMMARION, s.d.* Un volume, in-4, de XXIV pp., 432 pp., demi-reliure ancienne en chagrin bronze. Dos à 5 nerfs décoré de filets dorés sur les nerfs et portant le titre doré. Partie inférieure du mors du premier plat fendue, derniers feuillets de la table détachés et partiellement recollés.

Complet des 96 planches renferment 415 dessins.

Vignettes ex-libris Marguin et Orsi.

200 / 400 €



170

171. DUBOIS (Urbain). BOULANGERIE D'AUJOURD'HUI. Recettes pratiques, conduite du travail, outillage et procédés les plus modernes de la boulangerie. Avec la collaboration de Louis Champeault et de nombreux professionnels hautement qualifiés. *PARIS, ÉDITIONS JOINVILLE, 1956.* Un volume, in-8, de (4) ff., 338 pp., cartonnage éditeur à la bradel. Titre estampé au dos et sur le premier plat. Bon exemplaire. Troisième édition. Cachet ex-libris de la collection Jean Blanchet. Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

172. [DUMONT - LESPINE]. ENTREMETS ET BOISONS GLACÉS PAR L'APPAREIL RÉFRIGÉRATEUR. *PARIS, FRIGÉCO, s. d. (années 50).* Un volume, in-8, de 182 pp., cartonnage à la bradel de l'éditeur. Fond noir, étiquette de titre imprimée sur le premier plat et manuscrite au dos. Recettes par G. Dumont-Lespine. Illustrations de M. A. B. Campbell. Vignette ex-libris Marguin.

60 / 120 €

173. FRANCHIOLO (P. J.) LE PATISSIER CONFISEUR - GLACIER FACE AU DÉCOR. *PARIS, CHEZ L'AUTEUR, 1950.* Un volume, in-4, de 200 pp., cartonnage éditeur bordeaux, titre doré et décoré sur le premier plat. Bon exemplaire.

Très nombreuses illustrations en noir ou en couleurs.

Vignette ex-libris J. C. David.

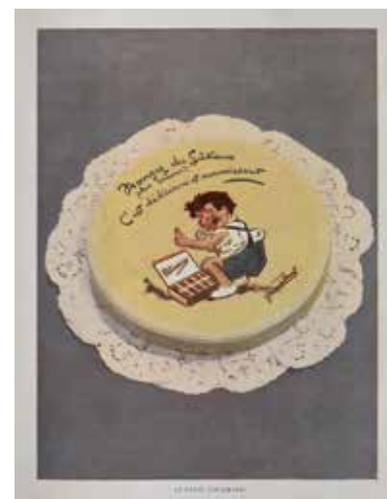
50 / 100 €

174. GOUFFÉ (Jules). LE LIVRE DE PÂTISSERIE. *PARIS, HACHETTE & Cie, 1873.* Un volume grand in-8, de (3) ff., VII pp., 506 pp., (1) f., demi-reliure de l'époque en chagrin bronze. Dos à 4 nerfs orné et doré portant le titre doré, plats habillés de percaline verte estampés à froid de motifs géométriques. Bel exemplaire.

Ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois d'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat. Portrait de Jules Gouffé en frontispice.

Vignettes ex-libris de Marguin et de Orsi.

300 / 500 €



173

175. [LA VARENNE - Maurice des OMBIAUX]. LE PÂTISSIER FRANÇOIS. Où est enseigné la manière de faire toute sorte de pâtisserie, très utile à toute sorte de personnes. Ensemble le moyen d'aprester (sic) toutes sortes d'œufs pour les jours maigres, & autres, en plus de soixante façons. *Sur l'imprimé de Louys & Daniel Elzevier, Amsterdam, 1655. PARIS, DORBON - AINÉ, 1931.* Un volume, in-4, broché de (5) ff., 158 pp., (1) f., couverture, rempliée imprimée et illustrée en deux couleurs. Chemise de protection muette, au dos habillé de feutrine bordeaux.

Nouvelle édition avec une introduction de Maurice Des Ombiaux.

Tirage numéroté limité à 410 exemplaires tous sur papier pur chiffon de Vincent Montgolfier.

Vicaire, 663 pour les premières éditions.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 300 €



174

176. LACAM (Pierre). LE MÉMORIAL HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE DE LA PÂTISSERIE. Contenant 2800 recettes de pâtisserie, glaces & liqueurs. *PARIS, EN VENTE CHEZ L'AUTEUR, 1900.* Un volume, in-8, de XXXII pp., 793 pp., demi-reliure ancienne en basane rouge. Dos à 4 nerfs décoré de palettes dorées et portant le titre doré, tête jaspée.

Orné de gravures dans le texte, d'un portrait du marquis de Cussy, un d'Antonin, un de Grimod de La Reynière, celui de Jules Gouffé ; deux lettres autographes d'Antonin Carême (fac-similés), un portrait de Émile Bernard, A. Ozanne, E. Guerbois.

Cinquième édition portant la signature autographe de l'auteur.

Vignette ex-libris J. C. David.

200 / 400 €

177. LAMBERTYE (Le comte Léonce de). CONSEILS SUR LA CULTURE DU MELON. Du concombre vert long, du concombre cornichon, de la courge à la mœlle et du potiron vert d'Espagne, à l'air libre. Offerts aux habitants de la campagne et pouvant convenir aux Départements du Nord, de l'Est, du Nord - Ouest et du Centre de la France. *PARIS, AUGUSTE COIN, 1874.* Un volume, in-8, de (8) ff., 72 pp., broché, couverture imprimée et illustrée. Couverture fanée avec de petites attaques d'insectes, les premiers feuillets sont détachés.

Dessins des quatre tailles par le comte Henri de Gourci.

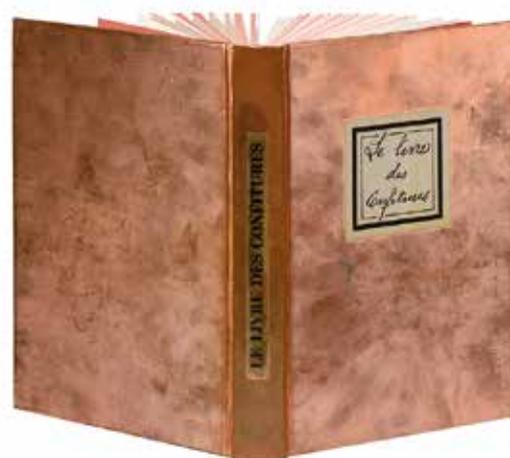
Plaquette très rare.

Vignette ex-libris Marguin.

30 / 50 €



179



180

178. MACHET (J - J). LE CONFISEUR MODERNE, ou l'art du confiseur et du distillateur. *PARIS, MARADAN, 1803*. Un volume, in-8, de XVI pp., 461 pp., demi-reliure moderne en maroquin cerise. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, non rogné. Quelques rousseurs, sinon bon exemplaire.

Édition originale peu courante de l'ouvrage de J.-J. MACHET, confiseur et distillateur, "contenant toutes les opérations du Confiseur et du Distillateur, et en outre, les procédés généraux de quelques Arts qui s'y rapportent, particulièrement ceux du Parfumeur et du Limonadier. Ouvrage enrichi de plusieurs recettes nouvelles, et mis à la portée de tout amateur, avec les moyens de reconnaître les falsifications et les sophistications en tout genre; auquel on a joint 1° Un appendice ou Recueil de recettes de médicaments, rendus agréables à la vue et au goût, par une préparation et une forme nouvelles, avec leurs doses et leurs vertus; 2° Un petit historique de quelques substances simples les plus usuelles; 3° Un vocabulaire des termes techniques".

En 5 parties : choix et récolte des plantes ; sucre et chocolat ; confitures, biscuits, conserves, compotes, fruits confits et candis, dragées ; distillation, arôme, huiles essentielles, vinaigres, sirops, liqueurs ; crèmes, glaces, dentifrices, pommades, cosmétiques, huiles antiques ; annexes ci-dessus décrites en sous-titre ; index thématique. Vignette ex-libris Marguin.

300 / 500 €

179. [MASSIALOT (François)]. NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES CONFITURES, LES LIQUEURS ET LES FRUITS : où l'on apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides ; & divers ouvrages de sucre qui sont du fait des officiers & confiseurs ; avec la manière de bien ordonner un fruit. Suite du Nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois, également utile aux Maîtres d'Hôtels & dans les familles, pour savoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les repas. Nouvelle édition, revue, corrigée & beaucoup augmentée, avec de nouveaux dessins de tables. *PARIS, CLAUDE PRUDHOMME, 1732*. Un volume, in-12, de (6) ff., 547 pp., (7) pp., pleine reliure en veau brun. Dos à 5 nerfs cloisonné, fleuroné et doré portant une pièce de titre en veau rouge, tranches rouges. Petits accros aux coiffes.

Cet ouvrage, grand classique de la cuisine sous Louis XIV, connaîtra un succès durable durant tout les XVII^e et XVIII^e siècle. On y trouve toute la confiserie de l'époque, avec des recettes très détaillées.

Complet des deux planches dépliantes.

Vignette ex-libris J. C. David.

600 / 800 €

180. [MOREL]. LE LIVRE DES CONFITURES ET DES CONFISERIES. *HAUTE PROVENCE, MOREL, 1967*. Un volume, in-8, de XXXII pp., 344 pp., reliure à la bradel habillée d'une feuille de cuivre. Titre en long sur le dos, et sur une étiquette collée au centre du premier plat, tranches rouges. Bon exemplaire.

Édition originale ornée de 33 dessins à colorier de Célestine Dablan.

Texte d'après le Cuisinier Royal et Bourgeois de 1712.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

181. PELLAPRAT (H. P.). LES SANDWICHS ET PETITS PAINS FOURRÉS. Recueil de 60 recettes. *PARIS, FLAMMARION, s. d. (vers 1928)*. Un volume, petit in-8 carré, de 20 pp., demi-reliure en chagrin brun. Dos lisse portant le titre doré en long, couverture conservée. Bel exemplaire.

Édition originale rare. Vous y trouverez l'art de réaliser un fabuleux sandwich au caviar.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

182. PELLAPRAT (Henri). COMMENT FAIRE SES CONSERVES. Fruits - Légumes - Viandes. *PARIS, FLAMMARION, 1938*. Un volume, in-8, de 93 pp., demi-reliure en chagrin corbeau. Dos à 5 nerfs décoré à froid entre les nerfs, d'une roulette dorée sur les nerfs et portant le titre doré. Couverture et dos conservés. Bel exemplaire.

Édition originale.

Important chapitre décrivant les procédés pour obtenir les sirops et liqueurs de ménage : sirop de groseille, de mûres, de cassis, etc. liqueur d'angélique, eau de coings, etc.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

183. PETIT (M. E.). LE PÂTISSIER CONFISEUR ET LIQUORISTE. Contenant les meilleures recettes pour la confection sans four des entrées, hors - d'œuvres, entremets, desserts et la préparation économique des liqueurs, sirops, confitures, conserves, glaces, sorbets, sucreries, etc. *PARIS, GARNIER FRÈRES, s. d.* Un volume, in-8, de VIII pp., 387 pp., demi-reliure à coins en basane havane. Dos à 4 nerfs portant une pièce de titre en maroquin brun. Page de titre un peu fanée, mais bon exemplaire.

Illustrations dans le texte.

Vignette ex-libris J. C. David.

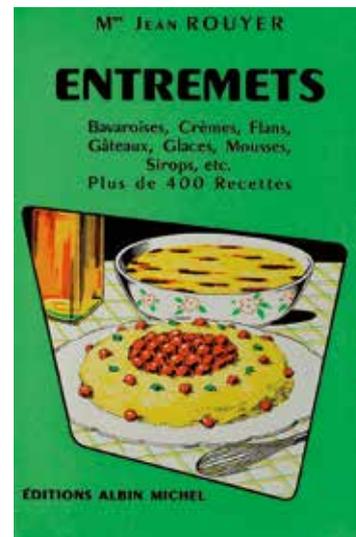
60 / 120 €

184. QUENTIN (Pierre). LA PÂTISSÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE. Ouvrage complet renfermant les meilleures recettes pour faire soi-même toute espèce 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. *PARIS, AUDOT - NICLAUS & Cie, 1875.* Un volume, in-12, de (2) ff., 444 pp., 20 pp. (catalogue), demi-reliure de l'époque en basane bronze. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré. Légers frottements aux coiffes.

Illustré de 95 figures intercalées dans le texte.

Vignettes ex-libris Marguin et Rouvier de Vaulgran.

200 / 300 €



185

185. ROUYER (M^{me} Jean). ENTREMETS. Bavaroises, Crèmes, Flans, Gâteaux, Glaces, Mousses, Sirops, etc., etc. *PARIS, ALBIN MICHEL, 1933.* Un volume, in-12, de (2) ff., 213 pp., (1) f., reliure à la bradel habillée de toile verte.

Plus de 400 recettes.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

186. URBAIN - DUBOIS. LA PÂTISSERIE D'AUJOURD'HUI. École des jeunes pâtissiers renfermant 210 dessins. Grands et petits gâteaux, sujets d'ornement, entremets chauds et froids, glaces au complet, conserves de fruits et de légumes. *PARIS, FLAMMARION, s. d.* Un volume, grand in-8, de XXXII pp., (2) ff. (verts), 445 pp., (2) ff., reliure de l'éditeur habillée de percaline rouge. Titre au dos et doré sur le premier plat. Faibles traces d'humidité sur les plats.

Quatrième édition.

Vignette ex-libris J. C. David.

120 / 220 €

LA VIGNE ET LE VIN

187. ANA - GRAMME BLISMON. LE GASTRONOME EN GOGUETTES, recueil de chansons de table, dédié aux vrais gourmands, par Ana - Gramme Blismon. *PARIS, DELARUE, s. d. (vers 1850).* Un volume, in-32, de 256 pp., (8) ff., (16) ff. de catalogue, pleine reliure du temps en chagrin corbeau. Dos lisse portant le titre doré, tranches dorées, coupes décorées et dorées. Trois coins émoussés, cerne de mouillure dans le haut des feuillets du catalogue.

Ouvrage très rare. Vicaire, 98.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

188. ANDRIEU (Pierre). SACHONS BOIRE. *PARIS, LES PRESSES DE FRANCE, 1936.* Un volume, in-8, de 302 pp., (1) f., demi-reliure en basane havane. Dos à 5 nerfs décoré de rouelles dorées entre les nerfs et portant deux pièces de titre en maroquin vert et bordeaux, couverture et dos conservés. Bon exemplaire.

Édition originale.

Célèbre ouvrage pratique sur l'art de choisir les vins.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

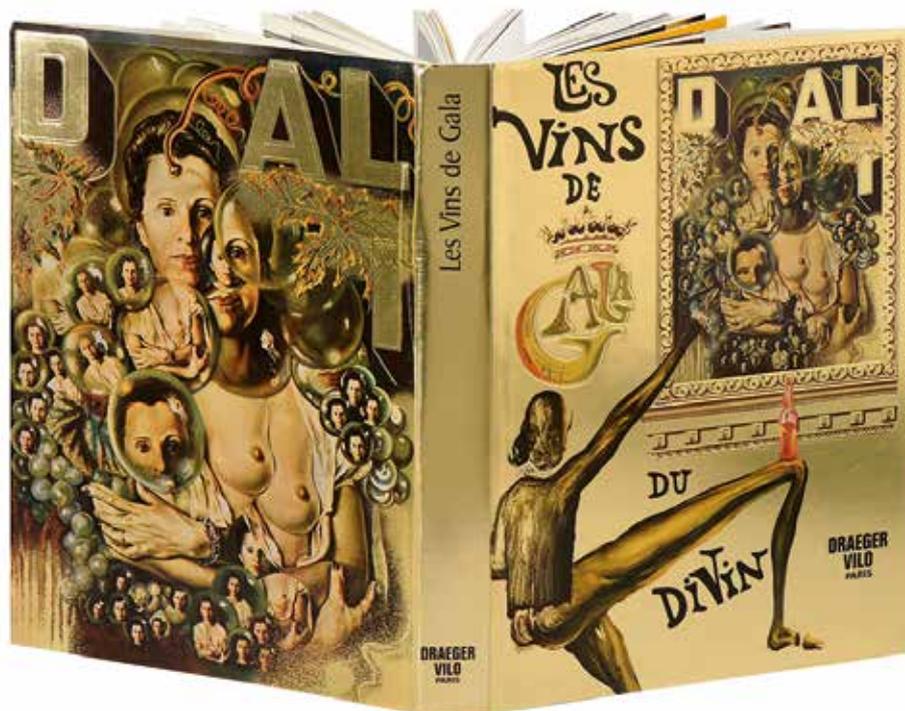
189. [BOULOUMIÉ (Jean)]. LES GOINFRES CÉLÈBRES. VITELLIUS. An 68 après j. - *C. SAINT - DIZIER, GODARD, 1900.* Un volume, grand in-4, demi-reliure en peau chagrinée rouge. Dos lisse portant une pièce de titre en maroquin vert avec le titre doré en long, couverture conservée.

Ouvrage composé à la gloire des établissements et des eaux minérales de Vittel. Peu courant.

Nombreuses illustrations.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €



190

190. DALI. LES VINS DE GALA. PARIS, DRAEGER, 1977. Un volume, in-4, de 294 pp., (1) f., cartonnage éditeur à la bradel titré et illustré en couleurs sur le premier plat, titre doré au dos. Chemise dorée entièrement recouverte des portraits de Gala et du titre.

Bel exemplaire complet de toutes les illustration de Dalí.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

191. DES OMBIAUX (Maurice). LE GOTHA DES VINS DE FRANCE. PARIS, PAYOT, 1925. Un volume, in-4, de 216 pp., (2) ff., demi-reliure en chagrin noir. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tête dorée, couverture conservée.

Édition originale avec de nombreuses illustrations, dans ou hors texte.

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

192. DES OMBIAUX (Maurice). NOUVEAU MANUEL DE L'AMATEUR DE BOURGOGNE. PARIS, ROUART & WATELIN, 1921. Un volume, in-8, broché, de 176 pp., (1) f., couverture imprimée en deux couleurs et décorée. Couverture légèrement fanée avec de petites usures au dos.

Frontispice et ornements dessinés et gravés sur bois par Robert Bonfils.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

193. FERET (Édouard). DICTIONNAIRE - MANUEL DU NÉGOCIANT EN VINS ET SPIRITUEUX ET DU MAÎTRE DE CHAI. Guide utile à quiconque veut vendre ou manipuler des vins ou des spiritueux. BORDEAUX, FERET & FILS - PARIS, LIBRAIRES ASSOCIÉS, 1896. Un volume, in-8, de VIII pp., 634 pp., (8) ff., demi-reliure en basane bordeaux. Dos à 6 nerfs orné de palettes dorées et portant le titre doré, tranches jaspées. Quelques rousseurs ou petites salissures éparées.

Illustré de 300 vignettes.

Vignette ex-libris J. C. David.

60 / 120 €

194. FOILLARD (Léon) & Tony DAVID. LE PAYS ET LE VIN BEAUJOLAIS, suivi d'une anthologie bachique. Précédé d'un souvenir par Henri Béraud. Préface de Justin Godart. VILLEFRANCHE EN BEAUJOLAIS, GUILLERMET, 1929. Un volume, in-8, broché de IX pp., 199 pp., couverture imprimée et décorée. Bon exemplaire.

Première édition avec un frontispice de PH. Burnot.

Complet de la carte en couleurs en fin de volume, des 16 photos en noir pleine page, des dessins in-texte de J. Limonon.

Enrichi d'un envoi autographe signé de Foillard.

Vignette ex-libris Marguin.

80 / 100 €

195. GUILLERMET (Jean). APHORISME OU PAROLES MÉMORABLES SUR LE CULTE DU VIN. Choisis et accommodés par Jean Guillermet avec la collaboration de Charles Piat. A BEAUNE, TYPOGRAPHIE JEAN DUPIN, 1961. Un volume, in-24, de 56 pp., broché, couverture rempliée et imprimée sur le premier plat. Bel état, feuilles non coupées.

Édition originale. Illustrations.

"Il vaut mieux boire trop de bon vin qu'un petit peu de mauvais" (p. 34).

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

196. HÉRON DE VILLEFOSSE. A TRAVERS NOS VIGNES. PARIS, BERNARD KLEIN, 1952. Un volume, grand in-4, en feuilles sous chemise illustrée et double emboîtement éditeur. Bel exemplaire.

Neuf grandes illustrations en couleurs à pleine page et une gravée en noir sur la couverture, de Brianchon.

Tirage numéroté limité à 305 exemplaires. L'un des 200 sur Arches.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

197. LE GUYADER (Frédéric). LA CHANSON DU CIDRE. Préfacé par Jean des Cognets. SAINT BRIEUC, ÉDITIONS DE LA BRETAGNE TOURISTIQUE, 1925. Un volume, in-8 carré, de XXX pp., (1) f. bl., 270 pp., (2) ff., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tête dorée, couverture conservée. Bon exemplaire.

Orné de 60 dessins de Louis Garin.

Tirage numéroté limité à 1 300 exemplaires. L'un des 1 200 sur simili Japon.

Vignette ex-libris Marguin.

60 / 100 €

198. LENORMAND (L. S.). ESSAI SUR L'ART DE LA DISTILLATION, dans lequel on a donné la description des nouveaux appareils inventés dans le midi de la France. PARIS, AU BUREAU DES ANNALES DES ARTS ET MANUFACTURES, 1811. Un volume, in-8, de 360 pp., demi-reliure de l'époque à petits coins en basane fauve. Dos lisse décoré et doré portant une pièce de titre en basane verte. Fines restaurations sur la reliure.

Édition originale, avec 4 planches dépliantes (sur 5) réunies en fin de volume.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

199. PAILLERON (Marie - Louise). LES BUVEURS D'EAUX. GRENOBLE, ARTHAUD, 1935. Un volume, in-8, de 194 pp., (1) f., demi-reliure en chagrin noir. Dos à 5 nerfs décoré à froid et doré portant le titre doré.

Couverture et chemise conservés, dos conservés. Bel exemplaire.

Ouvrage orné de 80 héliogravures.

Une promenade à travers les villes d'eaux.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

200. René HERON de VILLEFOSSE. CF RAMUZ et Maurice des OMBIAUX. VIGNES ET VERGERS. BIÈVRES, ÉDITIONS PIERRE DE TARTAS, 1992. Un volume, in-folio, en feuilles sous chemise marouflée et illustrée en couleurs dans un coffret de suédine couleur sarment, plat en plexiglas laissant voir la couverture en relief, titre doré au dos en long illustré d'une et de deux cerises dorées.

Illustrations de Michel Jouenne, dont 12 lithographies en couleurs à doubles pages, sous couverture entièrement illustrée (les deux plats et le dos) d'une grande composition en couleurs, lithographiée et marouflée sur une forme en plâtre pour lui donner son relief.

Tirage numéroté limité à 453 exemplaires. L'un des 230 sur grand vélin d'Arches comportant l'état définitif des illustrations.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

201. RIBAUD (Roger). LE MAÎTRE DE MAISON. De sa cave à sa table. PARIS, ÉDITIONS JACQUES VAUTRAIN, 1945. Un volume, petit in-4, de 204 pp., demi-reliure en vélin rigide blanc. Dos lisse portant une pièce de titre en maroquin rouge, couverture conservée.

Édition originale avec les illustrations de Goguet. L'un des 140 premiers exemplaires sur Alfa.

Un chapitre important est consacré à l'alliance des mets et des vins.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

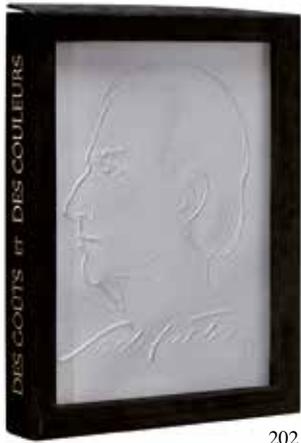
200 / 300 €



196



200



202

202. SACHA GUITRY. DES GOÛTS ET DES COULEURS. *MOULIN DE VAUBOYEN À BIÈVRES, DE TARTAS, 1989.* Un volume, in-folio, en feuilles sous chemise illustrée et coffret habillé de feutrine noire. Le premier plat ajouré porte, en creux, le portrait de Sacha Guitry, gravé au trait et en relief. Titre doré sur l'un des côtés.

Ces pages de réflexions, d'amour et de souvenirs sur l'art et les artistes de Sacha Guitry sont illustrées de lithographies originales rehaussées d'aquarelle de Paul Ambille.

Tirage numéroté limité à 250 exemplaires. L'un des exemplaires non numérotés réservés aux collaborateurs.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

203. SOCIÉTÉ POMOLOGIQUE DE FRANCE. CATALOGUE DESCRIPTIF DES FRUITS ADOPTÉS PAR LE CONGRÈS POMOLOGIQUE. *LYON, GALLET, 1887.* Un volume, grand in-8, de VII pp., 546 pp., demi-reliure à coins en chagrin brun. Dos à 5 nerfs cloisonné, fleuroné et doré portant le titre doré, roulette dorée sur les plats, tranches rouges. Bel exemplaire.

Chaque fruit est représenté au trait et parfaitement décrit avec son origine, la qualité de sa chair, sa maturité et une appréciation sur son goût.

Bel exemplaire dans une reliure signée Remeau.

Vignette ex-libris Marguin.

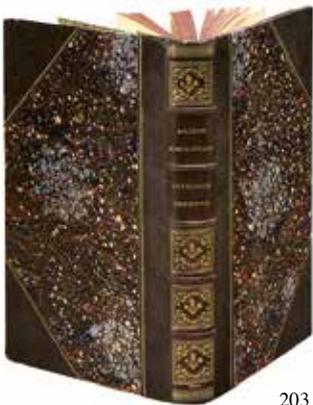
200 / 400 €

204. TRAVERS (Julien). LES VAUX-DE-VIRE édités et inédits d'Olivier Basselin et de Jean Le Houx, poètes Virois ; avec discours préliminaires, choix de notes et variantes des précédents éditeurs, notes nouvelles et glossaire. *PARIS, LANCE, 1833.* Un volume, in-12, de 246 pp., (2) ff., demi-reliure à coins en basane corbeau. Dos à 5 nerfs cloisonné de filets dorés et de roulettes dorées. Bel exemplaire.

Très rare édition de ce recueil de chansons bachiques par deux poètes Virois. Vicaire, 70.

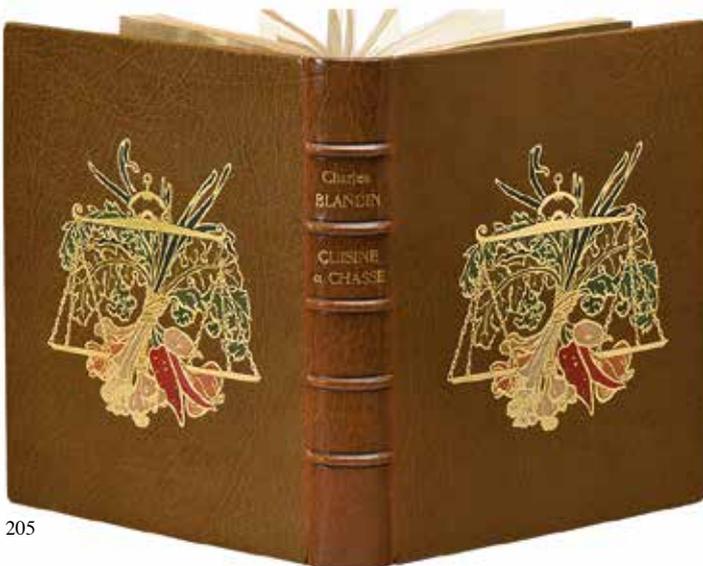
Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €

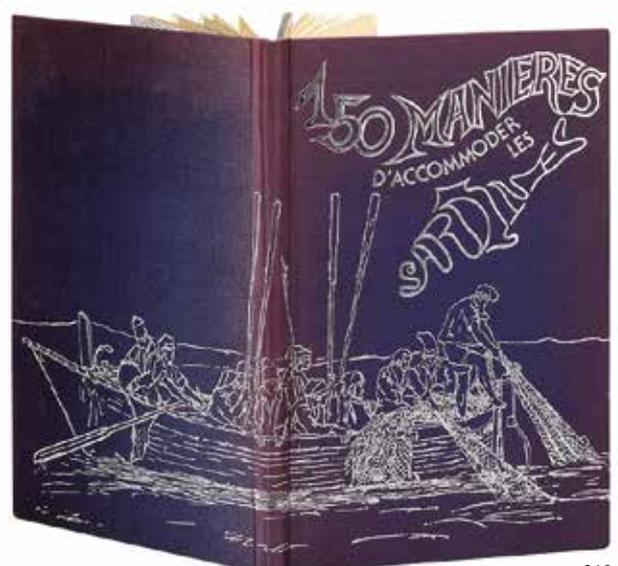


203

CUISINE DE CHASSE ET DE PÊCHE



205



210

205. BLANDIN (Charles). CUISINE ET CHASSE DE BOURGOGNE ET D'AILLEURS. Assaisonnements d'humour et de commentaires. Études - Principes - Recettes. PARIS, SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS ARTISTIQUES DE TOURISME ET DE SPORT, ET CHEZ L'AUTEUR, 1920. Un volume, in-4, de XXXVI pp., 338 pp., (1) f., pleine reliure en maroquin havane. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, large composition personnalisée en couleurs, mosaïquée sur les plats, tête dorée, couverture et dos conservés, fine dentelle intérieure dorée, étui de luxe bordé. Bel exemplaire.

"Ouvrage dédié aux femmes françaises aux disciples de Saint - Hubert aux touristes et aux bibliophiles".

Très nombreuses illustrations en noir ou en couleurs, la plupart contre collées.

Reliure signée Kieffer.

Vignette ex-libris Marguin.

300 / 500 €

206. MÉGNIN (Paul). 300 MANIÈRES DE CUIRE ET D'ACCOMMODER LE GIBIER. PARIS, ALBIN MICHEL, s. d. (1925, circ.). Un volume, in-12, de 156 pp., (1) f., demi-reliure en basane havane. Dos à 5 nerfs décoré de palettes dorées et portant deux pièces de titre en maroquin vert et en maroquin noir, couverture et dos conservés.

Édition originale. Thiébaud, 652.

Couverture illustrée en couleurs par Robert Salès et qui, elle, ne mentionne que 250 manières !

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 300 €



206

207. TACITUS CORNELIUS OPERA. Ex Recensione Lipsius Justus. LUG. BATAVORUM, Ex officina ELZVIRIANA (sic), 1621. Un volume, in-18, de 790 pp., (14) ff., pleine reliure de l'époque en vélin souple ivoire. Dos lisse portant le titre manuscrit (un peu effacé), traces de lacets. Galerie de vers traversant les feuillets de la p.317 à la p. 392 entraînant la perte de mots ou de lignes, commentaires dans quelques marges, et quelques mots ou lignes soulignés.

Rare édition Elzévirienne du XVII^e siècle.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

208. RENAUDET (Benjamin). 60 RECETTES POUR PRÉPARER LE LAPIN DOMESTIQUE ET LE LAPIN DE GARENNE A LA CUISINE BOURGEOISE. PARIS, ALBIN MICHEL, s. d. (vers 1915 ?). Un volume, petit in-8, de (2) ff., 119 pp., demi-reliure en chagrin marron. Dos à 5 nerfs décoré d'une roulette doré en tête et en pied, portant le titre doré, couverture illustrée conservée. Bel exemplaire.

Ouvrage peu courant.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

120 / 220 €



207

209. [SAINT BRIAC (Yvonne)]. L'ART DE FAIRE MAIGRE. PARIS, OLLENDORFF, 1887. Un volume, in-8, de VI pp., 107 pp., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, couverture conservée. Quelques rousseurs éparses.

Édition originale.

Ouvrage recherché pour ses nombreuses recettes de poissons et de légumes.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

150 / 300 €

210. CAILLAT (A.). 150 MANIÈRES D'ACCOMMODER LES SARDINES. MARSEILLE, IMPRIMERIE COLBERT, 1898 (D. MORCRETTE, 1980). Un volume, in-8, de XIV pp., 87 pp., VI pp., habillé de percaline bleue, décor argenté, tranches argentées, gardes ornées, couverture ornée conservée.

Très belle impression faite sur beau papier du seul traité consacré à la sardine, à l'allache, au nonat, à la poutine, à l'anchois, aux sauces d'accompagnement. Ce recueil offre 150 recettes traditionnelles et personnelles pour accommoder les sardines. (Farcies, en bouillabaisse, en pâté, en tourtes,...).

Le dernier chapitre renferme les préparations des sauces qui les accompagnent (Crème d'oursins, Aioli, Rouille, ...).

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 300 €



208

211. BRUNET (Raymond). MANUEL PRATIQUE DE LA CULTURE DES CHAMPIGNONS ET DE LA TRUFFE. PARIS, RORET, 1947. Un volume, petit in-8, broché, de II pp., 170 pp., couverture rempliée titrée et illustrée. Bon exemplaire.

Édition originale ornée de 15 figures dans le texte.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

212. [GILBERT (Philéas et collectif)]. LE POISSON D'ÉTANG. 150 recettes pratiques. PARIS, UNION NATIONALE DES SYNDICATS DE L'ÉTANG, s. d. Un volume, in-8, broché de 135 pp., couverture imprimée et illustrée. Bon exemplaire.

150 recettes pratiques. La pisciculture en étangs, le poisson d'eau douce dans l'alimentation, comment acheter un poisson, comment présenter et découper une carpe, comment désosser et vider à la fois une carpe, les préparations culinaires.

Illustrations dans le texte et illustrations photographiques.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

213. BOUZY (Michel). LES POISSONS, CRUSTACÉS, COQUILLAGES - LES ŒUFS - LEUR PRÉPARATION CULINAIRE. PARIS, *BLONDEL LA ROUGERY*, 1950. Un volume, in-8, de 288 pp., demi-reliure en chagrin rouge. Dos lisse décoré et doré portant le titre doré, tranches jaspées, couverture conservée. Bon exemplaire.

Troisième édition revue et augmentée.

Illustrations hors texte.

Vignette ex-libris Marguin.

120 / 220 €

214. [QUINTON (Marie)]. LES TRUITES AU BLEU. Historiette gastronomique par La Belle Meunière. *s. l., s. n., s. d. (vers 1900 ?)*. Une plaquette, in-16, de 16 pp., couverture imprimée sur fond ardoise. Publicité pour le "Restaurant de La Belle - Meunière à Royat - les - Bains" collée sur le second plat de la couverture.

Portrait de Marie Quinton en frontispice.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

215. DEFFARGES (Henri). L'HISTOIRE DU FOIE GRAS - LA TRUFFE ET SON MYSTÈRE A TRAVERS LES AGES. *THIVIERS EN PÉRIGORD, VIRMOUNEIX*, 1973. Un volume, in-8, de 149 pp., (1) f., reliure à la bradel habillée de toile ardoise. Pièce de titre en maroquin bronze au dos, couverture conservée. Bon exemplaire.

Nombreuses illustrations.

Vignette ex-libris Marguin.

60 / 120 €

216. CADART (Jean). LES ESCARGOTS. Biologie - Élevage - Parcage - Histoire - Gastronomie - Commerce. PARIS, *LECHEVALIER*, 1955. Un volume, in-12, broché de (2) ff., 420 pp., (1) f., couverture imprimée et illustrée. Bon exemplaire.

Illustrations en noir dans le texte.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

217. FERRY DE LA BELLONE (C. de). LA TRUFFE. Étude sur les truffes et les truffières. PARIS, *BAILLIÈRE & FILS*, 1888. Un volume, in-12, de VIII pp., 310 pp., (1) f., demi-reliure en basane havane.

Dos 5 nerfs portant deux pièces pour le titre en maroquin bronze, couverture conservée.

Avec un dessin de M. Paul Vayson représentant un chercheur de truffe et sa truie ; 21 figures intercalées dans le texte.

Première édition, peu courante, de cette monographie sur la Truffe, son élevage, sa culture et sa consommation. *Vicaire*, 359.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 300 €

218. PELLAPRAT (Henri - Paul). LE POISSON DANS LA CUISINE FRANÇAISE. 520 RECETTES. PARIS, *FLAMMARION*, 1954. Un volume, in-4, de 229 pp., (1) f., reliure éditeur à la bradel habillée de percaline rouge. Titre doré au dos et sur le premier plat, jaquette entièrement recouverte d'un décor personnalisé en couleurs encadrant le titre imprimé en noir sur le premier plat. Bon exemplaire.

Illustré par 80 gravures en noir et 8 hors-texte en couleurs.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

APRÈS DÎNERS ET PROPOS DE TABLE



219. [BÉCHET (Charles)]. LE GASTRONOME FRANÇAIS, ou l'art de bien vivre, par les anciens auteurs du Journal des Gourmands, MM. G. D. L ; R***, D. D***, Gastermann, G***, Clytophon, Charles Sartrouville, C. L. C***, C***, Marie de Saint-Ursin, B***, etc. Ouvrage mis en ordre, accompagné de notes, de dissertations et d'observations par M. C***. PARIS, *CHARLES BÉCHET*, 1828. Un volume, in-8, de VIII pp., 503 pp., (1) p., demi-reliure de l'époque en veau bronze. Dos lisse orné de filets dorés et portant le titre doré (un peu effacé), tranches jaspées. Très légers frottements à la reliure, quelques rousseurs claires éparses.

Édition originale rare comportant un frontispice gravé par Rouargue représentant un gastronome ventru faisant un panier au bras, sa promenade au marché. Au bas on lit : Promenade nutritive.

Grimod de La Reynière et Cadet Gassicourt ont collaboré, pour une large part, à cet ouvrage.

Au verso du faux titre, on lit : Imprimerie de H. Balzac. C'est lui qui a aussi écrit le discours préliminaire signé : L'Auteur de cet article. *Vicaire*, 389.

Vignette ex-libris Marguin.

300 / 500 €

220. [BERCHOUX (J. de)]. LA GASTRONOMIE, ou l'homme des champs à table, pour servir de suite à l'Homme des Champs par J. Delille. Seconde édition, revue et augmentée, avec figure. *PARIS, GIGUET ET MICHAUD, 1803*. Un volume, in-12, de 176 pp., demi-reliure de l'époque en percaline brune. Dos lisse portant seulement le titre doré, tranches jaspées. Bon exemplaire.

La figure, gravée par Bovinet placée en frontispice, représente la fameuse scène du turbot. Au bas on lit les deux vers du chant premier "Le Sénat mit aux voix cette affaire importante. Et le turbot fut mis à la sauce piquante".

Conforme à Vicaire, 83.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

221. BERCHOUX (J.). LA GASTRONOMIE, POÈME. Suivi des poésies fugitives de l'auteur. *PARIS, GIGUET & MICHAUD, 1805*. Un volume, in-12, de 266 pp., pleine reliure de l'époque en veau grillagée à froid sur les plats. Dos lisse très orné et doré portant le titre doré, filets et roulettes dorés autour des plats, roulette dorée sur les coupes, tranches jaspées de plusieurs couleurs. Petites usures à deux coins, petites fentes aux mors.

Quatrième édition, corrigée et augmentée.

Complet des 3 gravures et du frontispice dessiné par Myris et gravé par Delignon, conforme à Vicaire, 84.

Vignettes ex-libris du château de Franconville et de J. C. David.

50 / 100 €

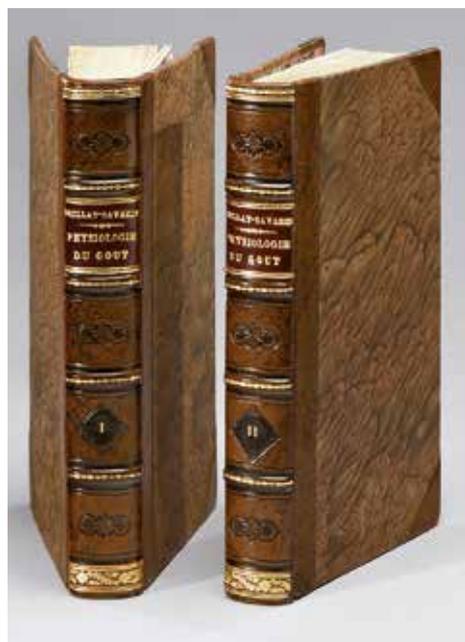
222. [Boitel (L.)]. ENTRÉE MAGNIFIQUE DE BACCHUS AVEC MADAME DIMANCHE GRASSE SA FEMME. Faite en la ville de Lyon, le 14 février 1627. *LYON, CHEZ L'ÉDITEUR L. Boitel, 1838*. Un volume, in-8, de 47 pp., demi-reliure ancienne en basane rouge. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré. Bon exemplaire.

Nouvelle édition enrichie de notes et de vignettes.

Ouvrage tiré à 50 exemplaires seulement.

Vignettes ex-libris Marguin, Louis Maldant et Docteur Chanus.

100 / 200 €



223

223. BRILLAT SAVARIN (Jean Anthelme). PHYSIOLOGIE DU GOÛT, ou méditation de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur membre de plusieurs sociétés savantes. *PARIS, chez A. SAUTELET & Cie LIBRAIRES, 1826*. Deux volumes, in-8, de (1) ff., XIV pp., pp. 5 à 390 - 442 pp., riche reliure moderne en veau moucheté à coins. Dos à 4 nerfs décorés à froid et dorés portant les pièces de titre en maroquin vieux rouge, roulette à froid sur les plats, tranches jaunes jaspées de bleu. Tome I le feuillet de faux - titre a été inversé avec le feuillet de titre. Bel exemplaire.

Édition originale de cet ouvrage, parue anonymement, à compte d'auteur et tirée seulement à 500 exemplaires.

Brillat Savarin n'a pas joui du succès de son livre, car il est mort à peine deux mois après la mise en vente, le 2 février 1826, sans savoir qu'il allait devenir un classique. Exemplaire de premier tirage, avec le "E" de "Bourse", au bas du titre du tome I, placé à l'horizontale.

Vignette ex-libris Marguin.

2 000 / 3 000 €

224. BRILLAT SAVARIN. VOYAGE A ARRAS. LE RELAIS DE SAINT QUENTIN. LIÈGE, ÉDITIONS DYNAMO, 1950. Un volume, petit in-8, de 10 pp., demi-reliure en chagrin roux. Dos à 5 nerfs portant le titre doré, tête dorée, couverture conservée. Bel exemplaire de cette rareté littéraire.

Édition originale tirée à 51 exemplaires numérotés. L'un des 40 sur vergé.

Un ex-libris factice, réalisé par l'éditeur, est apposé sur la première garde : papier rose à l'intitulé "Pensionnat des demoiselles".

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

225. BRILLAT SAVARIN. PHYSIOLOGIE DU GOÛT. Nouvelle édition illustrée. *PARIS, CARTERET, 1923*. Deux volumes, grand in-8, brochés de (2) ff., 259 pp., (1) p. - (2) ff., 258 pp., (1) f., couvertures remplies. Titre imprimé aux dos et en deux couleurs sur les premiers plats dans des encadrements personnalisés différents. Seulement 3 petits accrocs sur la couverture du tome I. Très frais aux feuillets en partie non coupés.

Ouvrage illustré de 33 compositions d'Henri Pille, gravées par Louis Monziès et de 34 compositions de Maurice Leloir, gravées par Louis Boisson. Portrait d'après Stanley.

Tirage numéroté limité à 375 exemplaires. Celui-ci, un des 300 sur vélin de Hollande.

Vignette ex-libris Marguin.

700 / 900 €



225

226. BRILLAT SAVARIN. PHYSIOLOGIE DU GOÛT. Avec une préface par CH. Monselet. Eaux-fortes par Ad. Lalauze. *PARIS, LIBRAIRIE DES BIBLIOPILES - JOUAUST, 1879.* Deux volumes, in-12, de (2) ff., XVI pp., 296 pp. - (2) ff., 320 pp., demi-reliures à coins anciennes en peau chagrinée cassis. Dos à 5 nerfs portant seulement les titres dorés, têtes dorées, non rognés. Légers frottements sur les reliures.

Portrait frontispice de Jean-Anthelme Brillat-Savarin par Lalauze et gravé par Jouaust. En-têtes et culs-de-lampe par Lalauze.

Tirage à petit nombre accompagné d'une suite des 51 gravures.

400 / 500 €

227. BRILLAT SAVARIN. PHYSIOLOGIE DU GOÛT. Avec une préface par CH. Monselet. *PARIS, LIBRAIRIE DES BIBLIOPHILES E. FLAMMARION SUCCESSEUR, s. d.* Deux volumes, in-12, de (2) ff., XLVIII pp., 276 pp. - (2) ff., 327 pp., demi-reliures anciennes en chagrin marron glacé. Dos lisses recouverts d'un décor art nouveau doré et portant les titres dorés, têtes dorées, non rognés, filet doré sur les plats. Bel exemplaire.

Portrait frontispice de Jean-Anthelme Brillat-Savarin par Lalauze et gravé par Jouaust. Nous retrouvons les mêmes vignettes de Lalauze, pour l'édition de 1879 mais, ici placées en planches hors-texte.

Vignettes ex-libris Marguin.

300 / 400 €

228. BRILLAT SAVARIN. PHYSIOLOGIE DU GOÛT. Ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. *PARIS, LES ARTS DU LIVRE, 1926.* Deux volumes, grand in-8, de XLII pp., 252 pp. - (2) ff., 300 pp., (1) f., demi-reliures à la bradel en vélin ivoire. Dos ornés des titres en deux couleurs, têtes dorés, couvertures conservées, étui de luxe bordé peau. Bel exemplaire.

Orné de 100 dessins in-texte et 24 planches hors texte de Pierre Noury, lithographiées par J. Mourlot.

Vignettes Marguin.

400 / 600 €

229. BRILLAT SAVARIN. LA PHYSIOLOGIE DU GOÛT, ou Méditations de Gastronomie Transcendante. Ouvrage théorique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. Avec des illustrations de Joseph Hémard. *BRUXELLES, ÉDITIONS LA BOËTIE, 1947.* Deux volumes, in-8 carré, de 178 pp. - 170 pp., (1) f., en feuilles, sous couvertures remplies, imprimées et illustrées en couleurs, réunis dans un double emboîtement de l'éditeur. Bon exemplaire aux feuilles non coupées.

Nombreuses illustrations en noir et en couleurs de Joseph Hémard.

L'un des exemplaires du tirage ordinaire sur papier Alfa vergé supérieur, comportant l'état définitif des illustrations.

Vignettes ex-libris Marguin.

50 / 100 €

230. BRILLAT SAVARIN - DUFY. APHORISMES ET VARIÉTÉS. *PARIS, LES BIBLIOPHILES DU PALAIS, 1940.* Un volume, in-4, de 141 pp., en feuilles, couverture rempliée illustrée du titre en noir. Double emboîtement de l'éditeur. Quelques rousseurs ou piqûres éparées.

Illustré de 20 eaux-fortes originales de Raoul Dufy.

Tirage limité à 200 exemplaires. Exemplaire enrichi d'une suite des 20 eaux fortes.

Vignette ex-libris Marguin.

400 / 600 €

231. BRILLAT SAVARIN - FORDAN. 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.* Un fort volume, in-4, de 328 pp., (2) ff., pleine reliure en basane safran. Dos à 4 nerfs portant le titre doré, large composition personnalisée en couleurs sur le premier plat, tête dorée, étui de luxe bordé.

Illustré en couleurs d'après 75 aquarelles de Fordan.

Tirage numéroté limité à 2 150 exemplaires mis dans le commerce. L'un des L'un des 1500 comportant l'état définitif des illustrations.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

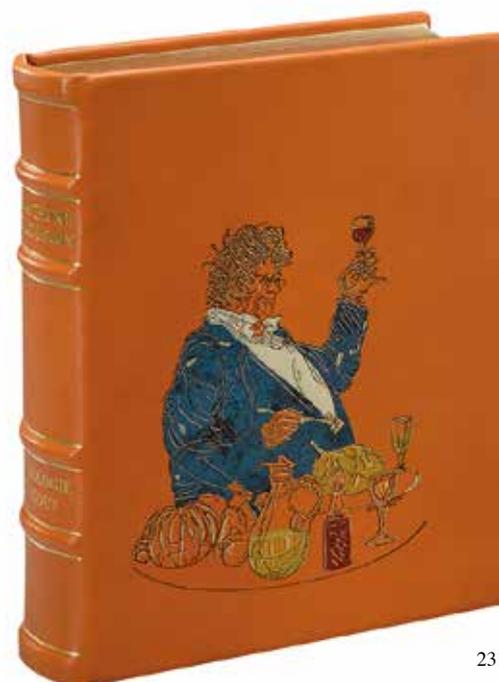
232. BRILLAT SAVARIN - JACQUEMIN. PHYSIOLOGIE DU GOÛT. Ou méditation de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens. Par un professeur membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. *PARIS, FLAMMARION, 1951.* Deux volumes, in-4, en feuilles sous chemises remplies illustrées et imprimées en deux couleurs. Doubles emboîtages éditeur.

Ouvrage orné de 168 pointes sèches originales par André Jacquemin. Dans une typographie de Pierre Bouchet.

Tirage numéroté limité à 245 exemplaires. L'un des 200 sur vélin pur fil du Marais filigrané spécialement (seul papier).

Vignette ex-libris Marguin.

400 / 600 €



231

233. BRILLAT SAVARIN (Jean Anthelme). ESSAI HISTORIQUE ET CRITIQUE SUR LE DUEL, d'après notre législation et nos mœurs. *PARIS, SOCIÉTÉ DES MÉDECINS BIBLIOPHILES, 1926.* Un volume, petit in-8 carré, de XII pp., 135 pp. (2) ff., reliure cartonné à la bradel, titre doré au dos, couverture et dos conservés. Agréable exemplaire.

Nouvelle édition. Un des 20 exemplaires hors commerce numérotés sur vélin teinté des manufactures de Rives.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

234. BRILLAT SAVARIN. LES APHORISMES. *PARIS, LIBRAIRIE BLAIZOT, s. d. (1905).* Un volume, grand in-8, de (21) ff., demi-reliure à coins en maroquin havane. Dos lisse portant le titre doré en long, tête dorée, couverture conservée. Bel exemplaire.

21 compositions de Robida illustrent cet ouvrage.

Le tirage est limité à 200 exemplaires. Celui-ci (n° 43), signé par Blaizot est sur Japon.

Très bel exemplaire dans une reliure signée Kieffer.

Vignette ex-libris Marguin.

600 / 800 €



234

235. BRILLAT SAVARIN. APHORISME MENUS & VARIÉTÉS. *PARIS, LES FRANCS BIBLIOPHILES, 1961.* Un volume, in-8, en feuilles sous couverture rempliée décorée du titre. Double emboîtement, étui habillé de feutrine noire. Bon exemplaire.

Gravures originales à la manière noire de Mario Avati.

Tirage numéroté limité à 175 exemplaires. Celui-ci comporte une suite complète, sur Japon Hoshō, des gravures originale à la manière noire de Mario Avati.

Exemplaire enrichi du menu de l'Assemblée générale du 26 octobre 1961 de la société des Francs-Bibliophiles. Illustration signée de Mario Amavi et un envoi autographe signé de l'artiste.

Vignette ex-libris Marguin.

100 / 200 €

236. BRILLAT SAVARIN. LA PHYSIOLOGIE DU GOÛT. *PARIS, ÉDITIONS JEAN BUDRY & Cie, 1926.* Un volume, in-4, de XXXII pp., 403 pp., (1) f., demi-reliure à coins en chagrin marron. Dos à 5 nerfs décoré et portant le titre doré, bande de peau sur les plats et coins décorés de filets dorés, tête dorée, couverture et dos conservés. Quelques frottements légers sur la reliure.

Belle édition publiée pour le centenaire de l' édition originale. Illustré de deux gravures au burin hors texte par J. - E. Laboureur.

Annotations de Prosper Montagné, Maurice des Ombriaux et Edouard Pomiane. Tirage limité à 400 exemplaires numérotés, ici un des 370 sur vergé d' Arches. Bel exemplaire.

Vignettes ex-libris Marguin, Harry Schraemli, et Tore Wretman.

300 / 500 €

237. BRILLAT SAVARIN. PHYSIOLOGIE DU GOÛT. Précédée d'une notice par Alphonse Karr. Dessins de Bertall. *PARIS, FURNE & Cie, 1864.* Un volume grand in-8, de (2) ff., 459 pp., demi-reliure de l'époque en chagrin marron. Dos à 4 nerfs cloisonné et fleuroné portant le titre doré, plats habillés de percaline lie de vin, tranches dorées. Rares rousseurs claires éparées, Légers frottements.

Illustré d'un frontispice et de 6 gravures hors texte sur Chine montées de Bertall.

Vignette ex-libris Marguin.

300 / 500 €

238. BRILLAT SAVARIN. PHYSIOLOGIE DU GOÛT, ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Dédié aux gastronomes parisiens. Par un professeur, membre de plusieurs sociétés savantes. *PARIS, SAUTELET & Cie, 1828.* Deux volumes, in-8, de 412 pp. - 440 pp., pleines reliures de l'époque en basane havane. Dos lisses décorés et dorés portant les titres dorés. Coins émoussés, petites usures aux coiffes, épidermures, quelques rares rousseurs éparées.

Deuxième édition.

Elle est précédée d'une notice sur l'auteur qui avait succombé à un rhume le 2 février 1826.

Exemplaire enrichi d'un envoi autographe daté le 20 avril 1792 et signé par Brillat Savarin.

Vignette ex-libris Marguin.

300 / 500 €

239. BRILLAT SAVARIN. PHYSIOLOGIE DU GOÛT, ou méditation de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. *PARIS, SAUTELET & Cie, 1826 - 1828.* Deux volumes, in-8, de XIV pp., 390 pp. - 440 pp., demi-reliures de l'époque en veau brun. Dos lisses décorés à froid et de filets dorés, portant les titres dorés, roulette à froid sur les plats, tranches jaspées. Bon exemplaire.

Le tome I^{er} est en édition originale de premier tirage, le tome II est en deuxième édition. Reliure uniforme.

Vignettes ex-libris Marguin.

300 / 400 €

240. BRISEBARRE (Édouard) & H. RIMBAUT. LE PROFESSEUR DES CUISINIÈRES. Scènes de la vie de ménage. *PARIS, LE MAGASIN THÉÂTRAL, 1856.* Un volume, in-8, de 13 pp., demi-reliure en basane havane. Dos lisse portant le titre doré en long. Petite épidermure en pied du dos.

Représentés pour la première fois, à Paris, sur le théâtre des Folies - Dramatiques, le 15 mai 1856.

Édition originale. Vicaires 121 & 745 pour les auteurs.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

241. BRUN (Maurice) - JOU. RÉFLEXIONS & SOUVENIRS D'UN GOURMAND PROVENÇAL. Préface de Charles Maurras. Illustrations de Louis Jou. *MARSEILLE, Maurice BRUN, 1949.* Un volume, in-4, broché, de (4) ff., XVI pp., (1) f., 198 pp., (6) ff., sous chemise libre, rempliée, illustrée et titrée au dos (sous papier cristal). Étui au dos habillé de toile écrue et portant une étiquette imprimée pour le titre, emboîtage éditeur.

Édition originale comprenant une longue préface de Charles Maurras. Les illustrations gravées sur bois, sont de Louis Jou. Une illustration mise en couleurs. Tirage limité à 1026 exemplaires. L'un des 1000 mis dans le commerce.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 300 €

242. BRUNET (Raymond). ÉLOGE DE FRANÇOIS RABELAIS. prononcé à l'Académie des Gastronomes par le titulaire de son fauteuil. *MACON, PROTAT, 1939.* Un volume, in-8, de 13 pp., (1) f., demi-reliure en vélin blanc rigide. Dos lisse portant le titre doré en long sur une pièce de basane rouge, couverture conservée.

Seule édition, hors commerce, tirée à petit nombre.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

243. CABANON (Émile). UN ROMAN POUR LES CUISINIÈRES. *PARIS, EUGÈNE RENDUEL, 1834.* Un volume, in-8, de 283 pp., demi-reliure ancienne en basane fauve. Dos lisse décoré et doré portant une pièce de titre en basane noire. Frottements légers sur le dos, restaurations sur les coiffes.

Édition originale ornée d'un frontispice de Camille Rogier sur chine collé. Très rare car seule parue. Donnée comme "introuvable" par de nombreux bibliographes.

Le dernier chapitre contient une extraordinaire recette de cailles rôties à la clémentine.

Vignettes ex-libris Léon Lambert, Rouvier de Vaulgran, Léon de Lyon et Marguin.

300 / 500 €

244. [CAMUSET (Docteur de Dijon)]. LES SONNETS DU DOCTEUR. *PARIS, CHEZ LA PLUPART DES LIBRAIRES, 1884.* Un volume, in-8, de 48 pp., demi-reliure en chagrin havane. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tête dorée, couverture et dos conservés. Bon exemplaire.

Un frontispice. Ouvrage rare.

Tirage limité à 500 exemplaires. L'un des 350 sur papier de Hollande.

Vignettes ex-libris Marguin, Léon de Lyon et Orsi.

120 / 220 €

245. [COUSIN D'AVALLON (Charles - Yves)]. GASTRONOMIANA OU RECUEIL CURIEUX ET AMUSANT D'ANECDOTES, BONS MOTS, PLAISANTERIES, MAXIMES ET RÉFLEXIONS GASTRONOMIQUES ; précédé d'une dissertation historique sur la science de la Gueule, et entremêlé de chansons et propos de Table propres à égayer la fin d'un repas. *PARIS, FAVRE AUX FILLES DE MÉMOIRE, s. d. (1810).* Un volume, in-18, de (2) ff., 175 pp., broché, plats renforcés de cartons et papier cristal, quelques petites rousseurs éparses.

Entièrement non rogné.

Complet du frontispice en couleurs ce qui le rend très rare.

Vignette ex-libris Marguin.

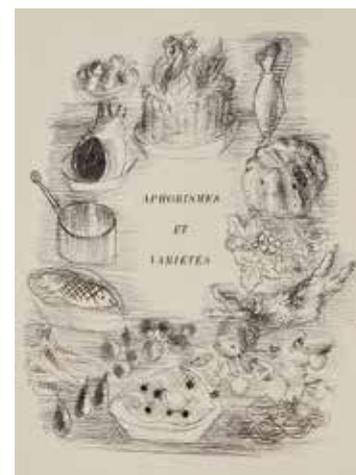
100 / 200 €

246. CURNONSKY (Prince élu des Gastronomes) - VILLA. DÉFENSE & ILLUSTRATION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE. *PARIS, ÉDITIONS VIALETAY, 1953.* Un volume, in-4, en feuilles, sous chemise rempliée imprimée et illustrée dans un double emboîtage de l'éditeur. Quelques frottements légers sur l'emboîtage.

Ouvrage illustré par les lithographies originales de Georges Villa. Tirage numéroté limité à 97 exemplaires mis dans le commerce. L'un des 55 sur Rives comportant l'état définitif des illustrations.

Vignette ex-libris Marguin.

300 / 500 €



245



246

247. CURNONSKY (SAILLAND). DEUX NOCTURNES. *PARIS, CRÈS, 1927.* Un volume, in-8, broché de 85 pp., (2) ff., couverture rempliée et illustrée en couleurs. Agréable exemplaire.

Illustré en couleurs d'après les 13 aquarelles de Joseph Hémard.

L'un des 430 exemplaires numérotés sur vergé d'Arches, seul tirage après 33 Japon et 30 hors commerce.

Vignette ex-libris Marguin.

60 / 120 €

248. CURNONSKY & J. - W. BIENSTOCK. LE WAGON DES FUMEURS. Petites histoires de tous et de personne. *PARIS, CRÈS & Cie, 1925.* Un volume, in-8, de (5) ff., 350 pp., demi-reliure de l'époque en chagrin bronze. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tête dorée, non rogné, couverture illustrée par Hémard et dos conservés.

Édition originale.

Exemplaire enrichi d'un envoi autographe signé par les deux auteurs.

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

249. CURNONSKY & J. W. BIENSTOCK. L'ANNÉE JOVIALE 1928. PARIS, ALBIN MICHEL, 1929. Un volume, petit in-8, de 315 pp., (1) f., demi-reliure en vélin blanc rigide. Dos lisse portant une pièce de titre en maroquin rouge, couverture et dos conservés. Les trois premiers feuillets sont détachés, sinon bon exemplaire.

Édition originale.

Vignette ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

250. CURNONSKY & Pierre ANDRIEU. LES FINES GUEULES DE FRANCE. Gastronomes, Gourmets, Grands chefs, Grands cordons bleus, Grands Relais. PARIS, FIRMIN DIDOT & Cie, 1935. Un volume, in-8, de 380 pp., demi-reliure à coins en veau rouge. Dos à 4 nerfs portant seulement le titre doré, filet doré sur les plats, tête jaspée, non rogné, premier plat de la couverture conservé. Bel exemplaire.

Nombreuses illustrations hors texte, le plus souvent d'après des photographies.

Tirage numéroté limité à 585 exemplaires. L'un des 550 sur vélin d'Arches.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

251. DES OMBIAUX (Maurice). L'AMPHITRYON D'AUJOURD'HUI. Introduction à la vie gourmande (du porto au havane). PARIS, DORBON - AÎNÉ, 1936. Un volume, petit in-8, broché, de 267 pp., (1) f., couverture imprimée et décorée. Bon exemplaire.

Édition originale.

"l'art de boire comporte le sentiment le plus délicat des nuances" (p. 146). "Le havane nous procure cet état heureux et nous donne la clé du palais merveilleux de la vie intérieure" (p. 256).

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

252. DES OMBIAUX (Maurice). PETIT TRAITÉ DU HAVANE. BRUXELLES, O. LAMBERTY, s. d. (1913). Un volume, petit in-8, broché de 105 pp., (1) f., couverture rempliée portant un décor noir et or sur fond havane.

Édition originale, imprimée avec soins et ornée de vignettes, lettrines et culs-de-lampe en rouge.

L'un des 30 exemplaires numérotés du tirage de tête sur papier Japon (seul grand papier).

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 300 €

253. DU SEIGNEUR (Maurice). DINER DU 7 - RAPPORTS MENSUELS. PARIS, s. n., 1874. Un volume, in-folio, de (47) ff., reliure à la bradel de l'époque. Dos habillé de percaline bleue, décoré d'une palette dorée et portant une pièce de titre en veau brun. Petites taches claires en pied de la reliure.

Texte autographié. Dessins de J. Formigé, E. Déménieux, E. Jacob, Fr. Boudin, P. Farochon, M. du Seigneur, J. Aubrun, A. Sandier, C. Lefol.

Édition originale. Vicaire 278 & 279.

Dîner mensuel des élèves de l'atelier d'architecture Charles Laisné, de décembre 1873 à juin 1874. Tous les rapports de banquet, imprimés sur une couleur différente, comportent un frontispice signé d'un membre variant à chaque fois, évoquant les concours mensuels d'art décoratif de l'École Nationale des beaux-arts et un poème ("rapport") sur le dîner. Un règlement des banquets ouvre le recueil.

Vignettes ex-libris Marguin, Rouvier de Vaulgran, Octave Uzanne, Léon de Lyon, Orsi.

200 / 400 €

254. DUMONTEIL (Fulbert). LA FRANCE GOURMANDE. PARIS, LIBRAIRIE UNIVERSELLE, 1905. Un volume, in-8, de IV pp., 314 pp., demi-reliure en vélin rigide blanc. Dos lisse portant une pièce de titre en basane rouge, couverture conservée. Une petite étoile a été réalisée à l'emporte pièce (?) à travers les deux derniers feuillets (table des matières). Bon exemplaire.

Portrait de l'auteur, d'après une photo, placé en frontispice.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

255. ETIENNEZ (Hippolyte). LE LIVRE DE LA PHAGOTECHNIE UNIVERSELLE, ou l'art de manger chez tous les peuples. PARIS, PLOCHE, 1852. Un volume, in-12, de 79 pp., demi-reliure en chagrin roux. Dos lisse portant le titre gravé en long, couverture conservée. Bel exemplaire.

Curiosité inconnu de Vicaire.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €

256. FACQUE (Robert). LES HALLES ET MARCHÉS ALIMENTAIRES DE PARIS. PARIS, RECUEIL SIREY, 1911. Un volume, in-8, de (2) ff., 330 pp., demi-reliure en chagrin cerise. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, couverture et dos conservés. Bon exemplaire.

Édition originale.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €



253

257. [GOURIET (Jean Baptiste)]. L'ANTIGASTRONOMIE, OU L'HOMME DE VILLE SORTANT DE TABLE, poème en IV chants. Manuscrit trouvé dans un pâté et augmenté de remarques importantes. PARIS, HUBERT & Cie, 1806. Un volume, in-16, de 215 pp., pleine reliure en basane racinée. Dos lisse décoré et doré portant une pièce de titre en maroquin rouge, roulette dorée sur les coupes. Petites usures sur les coins, épidermures faibles.

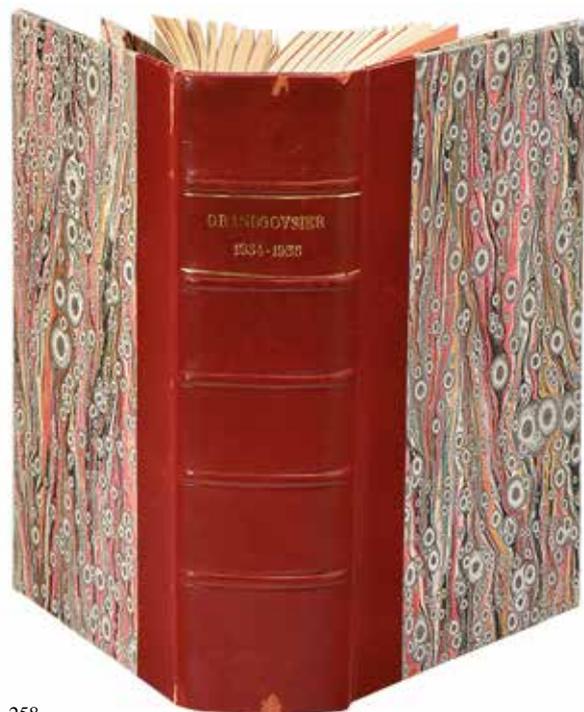
Complet du frontispice gravé.

Ce poème est une réponse à la Gastronomie de Berchoux. Le même Bovinet qui a gravé pour Berchoux un joli frontispice gastronomique, a fait pour ce livre une saisissante gravure d'après un dessin de Desrais, où le spectre d'une victime de Berchoux vient avertir les convives d'une table où l'on festoie. Ce frontispice porte la légende suivante : "C'en est fait, j'ai perdu la vie, hélas si vous pleurez ma mort, accusez de mon triste sort, l'auteur de la Gastronomie". Ce poème a été fort loué par Guinguené dans le Mercure de France.

Vicaire 27.

Vignette ex-libris J. C. David.

200 / 400 €



258

258. GRANDGOUSIER. REVUE DE GASTRONOMIE MÉDICALE. Paraissant dix fois par an. PARIS, GRANDGOUSIER, 1934 - 1940 puis 1948 - 1956. Trois volumes, grand in-8, plus trois volumes petit in-8, demi-reliures en basane rouge. Dos à 5 nerfs portant seulement les titres dorés, les couvertures de tous les numéros ont été conservées. Quelques épidermures légères.

Du numéro 1 au numéro 6 de la 7^e année (juin 1940). La parution cesse et reprend arès 8 année d'interruption en janvier 1948. Elle cesse définitivement avec la 23^e année et le n° 7 - 8 de juillet - août 1956.

Rare collection complète en 6 volumes, dans une reliure homogène.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 400 €

259. [GUÉGAN (Bertrand)]. ALMANACH DE COCAGNE POUR L'AN 1920 - POUR L'AN 1921 - POUR L'AN 1922. Dédié aux vrais gourmands et aux francs buveurs. PARIS, LA SIRÈNE, 1920 - 1921 - 1922. Trois volumes, in-12, de 223 pp., (3) ff. - 232 pp., (1) f. - 214 pp., (3) f., demi-reliures en chagrin rouge. Dos à 5 nerfs décorés à froid et dorés portant les titres dorés, couvertures et dos conservés. bel ensemble.

Collection complète de cette série offrant des pièces anciennes ou inédites, concernant les boissons, le vin, les cabarets, les restaurants, donnant des recettes, etc.

Elles sont signées Paul Souday, Lucien Descaves, Balzac, Apollinaire, Cocteau, Nerval, Legrand d'Aussy, Curnonsky, Max Jacob, Baudelaire, Rabelais, Satie, Rouff, etc. Elle est abondamment illustrée de gravures sur bois d'artistes de l'époque, parmi lesquels Raoul Dufy, Jean Marchand, J.-E. Laboureur, Fauconnet, Pierre Girieud, Tobeen, Othon Friesz, Sonia Lewistka, Dunoyer de Segonzac, André Lothe, Laboureur, Valadon, etc.

Le volume pour 1921 est enrichi d'un envoi autographe à Curnonsky signé par Bertrand Guégan et d'une lettre sur papier à entête des Éditions de la Sirène signée par Guégan.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

200 / 400 €

260. LARGUIER (Léo). AU CAFÉ DE L'UNIVERS. MONACO, L'INTERCONTINENTALE D'ÉDITION, 1945. Un volume, in-4, en feuilles (non coupées), de 160 pp., (2) ff., couverture rempliée. Double emboîtage titré de l'éditeur. Bon exemplaire.

Illustrations en couleurs de Jeanne Coussens.

Tirage numéroté limité à 900 exemplaires sur pur fil des papeteries de Rives.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

100 / 200 €

261. LE BÊLE (Docteur J.). L'HYGIÈNE DE L'ESTOMAC ET LA CUISINE. Ou la capacité digestive suivant les individus, la nature des aliments et leur apprêt culinaire. PARIS, VICTOR RETAUX, 1902. Un volume, in-8, de X pp., 306 pp., demi-reliure en basane havane. Dos à 5 nerfs décoré entre nerfs et portant une pièce de titre en maroquin noir, couverture conservée. Cachet annulé sur la page de titre. Bel exemplaire.

Édition originale.

Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

50 / 100 €



259

262. LOIRE (Louis). LES JOYEUX PROPOS DE TABLE. Anecdotes - Bons mots - Traits plaisants - Boutades entremêlées de curieuses recettes culinaires. *PARIS, DENTU, 1879.* Un volume, in-8, de 216 pp., demireliure moderne en veau bleu - nuit. Dos lisse décoré de filets dorés, d'une palette dorée et portant le titre doré, couverture conservée.

Dans la "Bibliothèque des Curieux".

Vignette ex-libris J. C. David.

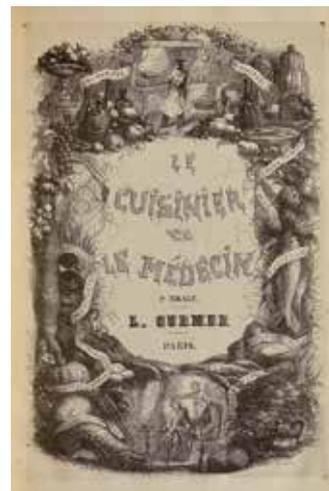
100 / 200 €

263. LOMBARD (L. - M.). LE CUISINIER ET LE MÉDECIN. Et le médecin et le cuisinier. Ou le cuisinier médecin et le médecin cuisinier. Ou l'art de conserver ou de rétablir sa santé par une alimentation convenable... Suivi d'un livre de cuisine, d'économie domestique et d'hygiène alimentaire appliquée selon les divers tempéraments... Par une société de médecins, de chimiste, de cuisiniers et d'officiers de bouche, sous la direction de M. Lombard. *PARIS, CURMER, 1855.* Un volume, in-8, de XIX pp., 368 pp., demireliure de l'époque en chagrin bronze. Dos à 5 nerfs portant le titre doré dans un encadrement de filets dorés. Bel exemplaire.

Deuxième tirage. Frontispice représentant un cuisinier et un médecin se saluant, très beau titre gravé dans un riche encadrement et nombreuses vignettes dans le texte. Texte sur deux colonnes.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €



263

264. [MARTIN (Alexandre)]. BRÉVIAIRE DU GASTRONOME, ou l'art d'ordonner le dîner de chaque jour, suivant les diverses saisons de l'année. Pour la petite et la grande Propriété. Précédé d'une histoire de la cuisine française ancienne et moderne. Par l'auteur du Manuel de l'Amateur d'Huîtres. *PARIS, AUDOT, 1828.* Un volume, in-18, de 110 pp., (1) f., 12 pp. de catalogue, demireliure moderne en veau noir. Dos lisse décoré et doré portant le titre doré, couverture conservée. Rousseurs claires éparses.

En tête se trouve une figure colorié d'Henry Monnier. Elle représente un gastronome, dans une cuisine, pressant le menton à sa cuisinière. Au - dessous se trouve une légende...

Vicaire, 569.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €



265

265. MARTIN DE PINCHESNE (Étienne). LA CHRONIQUE DES CHAPONS ET DES GÉLINOTTES DU MANS. Publiée sur le manuscrit original de la Bibliothèque Nationale par Frédéric Lachèvre. *PARIS, LIBRAIRIE HENRI LECLERC, 1907.* Un volume, grand in-8, de LXXI pp., 259 pp., (3) ff., demi-reliure en chagrin marron. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, couverture et dos conservés.

Frontispice à l'eau-forte gravé par H. Manesse.

Ouvrage tiré à 301 exemplaires aux frais de Frédéric Lachèvre (n° 107).

Vignette ex-libris J. C. David.

120 / 220 €

266. MONSELET (Charles). LETTRES GOURMANDES. Manuel de l'homme à table. *PARIS, DENTU, 1877.* Un volume, petit in-8, de (2) ff., 299 pp., demi-reliure à la bradel en percaline saumon. Dos décoré d'une palette dorée et portant le titre doré. Rousseurs.

Sous le prétexte d'une correspondance avec divers personnages, l'auteur nous livre un grand nombre de ses recettes.

Vignette ex-libris J. C. David.

30 / 50 €

267. MONSELET (Charles). GASTRONOMIE. Récits de table. *PARIS, CHARPENTIER & Cie, 1874.* Un volume, in-12, de (2) ff., 396 pp., demi-reliure de l'époque en basane verte. Dos lisse décoré de filets dorés et portant le titre doré. Bon exemplaire.

Deuxième édition.

L'auteur nous donne le Calendrier Républicain car "il s'appuie sur une base gastronomique et qu'il n'est pas facile à rencontrer".

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

268. NICOLARDOT (Louis). HISTOIRE DE LA TABLE. Curiosités gastronomiques de tous les temps et de tous les pays. *PARIS, DENTU, 1868.* Un volume, in-8, de (2) ff., XXIV pp., 435 pp., 36 pp. de catalogue, demi-reliure en veau rouge. Dos lisse portant le titre doré, tranches jaspées de rouge, couverture conservée. Petites rousseurs sur les 15 premiers feuillets.

Le meilleur ouvrage sur le sujet.

Vignette ex-libris J. C. David.

50 / 100 €

269. NIGNON (E.). ÉLOGES DE LA CUISINE FRANÇAISE. Présentation de Sacha Guitry. *PARIS, PIAZZA, 1933.* Un volume, petit in-4, de 444 pp., (2) ff., demi-reliure en chagrin marron. Dos à 5 nerfs portant le titre doré, tête dorée, couverture et dos conservés. Bel exemplaire.

Ornements décoratifs dessinés par Pierre Courtois.

Vignette ex-libris Marguin.

300 / 600 €



273



274

270. NIGNON (Édouard). 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. Préface de M. Robert de Flers. *PARIS, chez l'AUTEUR et chez J. MEYNIAL, s. d. (1926).* Un volume, in-8 carré, de 333 pp., demi-reliure en chagrin vert. Dos à 5 nerfs décoré et doré portant le titre doré, tête dorée, couverture conservée. Première édition illustrée par P. F. Grignou de vignettes, bandeaux et gravures dans le texte, tirés en bistre. Vignette ex-libris Marguin. **200 / 400 €**

271. PAILLERON (Marie Louise). LES AUBERGES ROMANTIQUES. *PARIS, FIRMIN DIDOT & Cie, 1929.* Un volume, in-8, de (3) ff., 200 pp., demi-reliure en chagrin noir. Dos à 5 nerfs décoré à froid et doré portant le titre doré, couverture et dos conservés. Bel exemplaire. Édition originale. Frontispice, huit illustrations d'après des photos, telle la photo du four de l'auberge de Peyrebeille. Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon. **120 / 220 €**

272. PAILLON (Pierre). CANAPES - TOAST - SANDWICHES - Pour Lunchs et Soirées. Préface de Pierre Andrieu. *SAINT-ÉTIENNE, DUMAS, 1956.* Un volume, in-8, de 139 pp., (2) ff., demi-reliure en chagrin brun. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, couverture et dos conservés. Bon exemplaire. Édition originale enrichie d'un envoi signé de l'auteur, meilleur ouvrier de France. Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon. **150 / 300 €**

273. POMIANE (Édouard de). PORTRAIT DE ÉDOUARD DE POMIANE. *16 x 15 cm sous verre dans un cadre de bois renforcé de métal aux angles 27, 5 x 25, 5 cm.* Ce portrait porte la date du 21 XII 1943. Une autre date est proposée : janvier 1934 - Moreau (signature). Un envoi signé de Pomiane : "à mes chers petits Georges et Jacqueline Vettier, leur Doudou". Au dos est collé une notice de catalogue représentant le portrait et indiquant "Le Docteur de Pomiane vu par le grand caricaturiste italien Henrico Sanchetti...". **200 / 300 €**

274. RAISSON (Horace). CODE GOURMAND, manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre. *PARIS, RORET, 1829.* Un volume, in-12, de 342 pp., demi-reliure en veau glacé. Dos à 5 nerfs portant une pièce de titre en maroquin rouge, non rogné, couverture et dos conservés. Bon exemplaire. Quatrième édition revue et augmentée. Un frontispice représente un gourmand attablé, une grande carte gastronomique de la France plusieurs fois repliée, est également reliée en tête du volume. "Les grandes pensées viennent de l'estomac". Vignette ex-libris J. C. David. **120 / 220 €**

275. RAYMOND OLIVER & JEAN COCTEAU. RECETTES POUR UN AMI. Préface et illustrations de Jean Cocteau. Introduction de Emmanuel Berl. *PARIS, GALERIE JEAN GIRAUDOUX, 1964.* Un volume, in-4, de 123 pp., reliure cartonnée de l'éditeur habillée de toile blanche. Premier plat illustré en rouge d'un titre conçu par Jean Cocteau, dans un double emboîtement de l'éditeur. Impression sur double page, à la chinoise.

Édition originale illustrée d'après 30 dessins originaux en rouge de Jean Cocteau.
Tirage numéroté limité à 800 exemplaires mis dans le commerce. L'un des 770 ordinaires.
Vignettes ex-libris Marguin et Léon de Lyon.

600 / 800 €

276. REVAL Gabrielle & Maria CROCI. LES RECETTES DES "BELLES PERDRIX". *PARIS, ALBIN MICHEL, 1930.* Un volume, petit in-8, broché de 326 pp., (1) f., couverture illustrée en couleurs. Bon exemplaire, feuilles non coupées.

Contient la liste des "Belles Perdrix".

Vignette ex-libris Marguin.

50 / 100 €

277. REVUE GASTRONOMIQUE. LE POT - AU - FEU. Journal de cuisine pratique & d'économie domestique paraissant le 1^{er} et le 3^e samedi de chaque mois. *PARIS, BUREAUX DE LA REVUE, du 15 janvier 1901 au 18 juillet 1914.* Sept volumes, grand in-8, demi-reliures à la bradel de l'époque en percaline marine. Dos décorés et dorés portant les titres dorés, tranches jaspées. Bel état de l'ensemble.

Revue recherchée pour les recettes qu'elle contenait et aussi pour les articles concernant la mode.

L'éditeur était Saint-Ange Ébrard. Chaque numéro publie une leçon de cuisine donnée par un chef professionnel, et de nombreuses recettes, menus et articles divers.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

278. TENDRET (Lucien). LA TABLE AU PAYS DE BRILLAT SAVARIN. *BELLEY, LOUIS BAILLY FILS, 1892.* Un volume, in-8, de (1) f., 283 pp., reliure à la bradel habillée de soie fleurie verte. Titre doré sur une pièce de maroquin rouge au dos, couverture et dos conservés. Un bulletin de souscription pour une autre édition est relié en fin de volume. Bel exemplaire.

Édition originale.

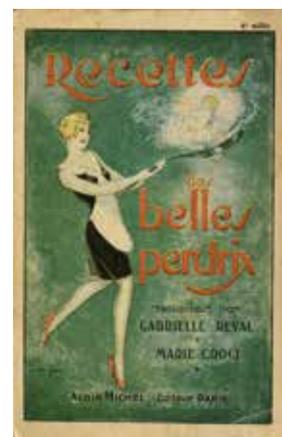
Exemplaire enrichi d'un important envoi (lettre) signé de l'auteur.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €



275



276

BIBLIOGRAPHIES POUR LES LIVRES DE GASTRONOMIE

280. BITTING (Katherine Golden). GASTRONOMIC BIBLIOGRAPHY. SAN FRANCISCO CALIFORNIA, A. W. BITTING, 1939. Un fort volume, in-8, de (7) ff., 718 pp., reliure à la bradel de l'éditeur habillée de percaline bleue marine, pièce de titre en maroquin rouge au dos. Bon exemplaire. Cette bibliographie complète Vicaire. Tout aussi indispensable.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

281. MAGGS BROS. FOOD AND DRINK THROUGH THE AGES. 2500 B. C. TO 1937 A. D. A catalogue of antiquities, manuscrits books, and engravings treating of cookery eating and drinking. *LONDON, MAGGS BROS, 1937.* Un volume, in-8, de VII pp., 192 pp., (6) ff., demi-reliure en chagrin noir. Dos à 5 nerfs portant seulement le titre doré, tête dorée, couverture et dos conservés. Bel exemplaire.

Important catalogue de 767 numéros comportant la majorité des exemplaires de la bibliothèque de Robert Viel, bibliophile et restaurateur parisien.

Vignettes ex-libris Orsi, Léon de Lyon, Marguin.

200 / 300 €

282. VICAIRE (Georges). BIBLIOGRAPHIE GASTRONOMIQUE. Avec une préface de Paul Ginisty. Avec des fac-similés. *PARIS, ROUQUETTE & FILS, 1890.* Un volume, grand in-8, broché, de XVIII pp., 972 colonnes, (1) f., couverture rempliée, imprimée en deux couleurs et décorée.

La cuisine - La table - l'office - Les aliments - Les vins - Les cuisiniers et les cuisinières - Les gourmands et les gastronomes - L'économie domestique. Facéties - Dissertations singulières. Pièces de théâtre, etc., etc., depuis le XV^e siècle jusqu'à nos jours.

Bon exemplaire de cette première édition.

Vignette ex-libris Marguin.

200 / 400 €

283. VICAIRE (Georges). BIBLIOGRAPHIE GASTRONOMIQUE. Une bibliographie de la gastronomie et des sujets relatifs depuis le commencement de l'imprimerie à 1890. Introduction par André L. Simon. *LONDON, DEREK VERSCHOYLE, 1954.* Un volume, in-8, de XVII pp., 972 colonnes, (1) f., reliure à la bradel de l'éditeur habillée de percaline beige. Titre doré sur le dos, chemise imprimée et décorée (petites coupures sur les bords supérieurs).

Deuxième édition de cette bibliographie indispensable.

Vignette ex-libris Marguin.

150 / 300 €

COLLECTION DE MENUS DIVERS - MENUS SUR SOIE



284



285

284. [DAUDENS]. CATALOGUE DE MENUS. PARIS, DAUDENS, 1895. Un volume, in-8, titre, 34 ff., demi-reliure à la bradel habillée de percaline verte. Pièce de titre en basane rouge au dos portant le titre doré.

Publicité éditée par le jambon Daudens commissionnaire aux halles centrales spécialiste de véritables jambons d'York depuis 1862.

34 menus, d'autant de restaurants, qui mettent à leur carte le jambon Daudens. Rare.

Vignette Marguin.

200 / 300 €

285. MENU A ALBERT LEBRUN. BANQUET OFFERT AU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE MONSIEUR ALBERT LEBRUN. Le département de la Loire et la Chambre de Commerce de Saint-Étienne le 22 octobre 1933. Menu sur soie, 35 cm x 20 cm, important décor.

Au menu les spécialités régionales.

200 / 400 €

286. MENU A VINCENT ORIOL. LUNCHEON IN HONOUR OF HIS EXCELLENCY THE PRÉSIDENT OF THE REPUBLIC OF FRANCE... GIVEN BY HIS HONOUR THE LIEUTENANT GOVERNOR OF ONTARIO. Given by His Honour the Lieutenant Governor of Ontario 6 avril 1951. Menu sur carton plié de 27 cm x 20 cm. Illustration en couleurs sur le premier plat.

Au menu les spécialités de l'Ontario.

100 / 200 €

287. MENU DU FRANCE. PAQUEBOT FRANCE. MENU DU MARDI 11 JUIN 1963. Grand carton plié en deux, 33 x 23 cm, illustré en couleurs sur le thème fleurs et fruits de France.

L'illustration de ce menu a été réalisée par Michel Ciry.

150 / 250 €

288. MENU DU MOULIN A SEL. 17^{ème} DÎNER DU MOULIN A SEL. Président Brillat Savarin, sculpteur Moreau-Vauthier, Meunier Fulbert Dumonteil. 15 NOVEMBRE 1906. Une feuille dessinée et gravée de 30 x 20 cm, sous passe-partout.

Important décor par Robida.

50 / 100 €

289. MENU DU NEGRESCO. LES SPÉCIALITÉS DU TRIANON. 4 pages cartonnées, 32 x 20 cm, couverture à fond rouge décoré du "N" de Negresco.

30 / 50 €

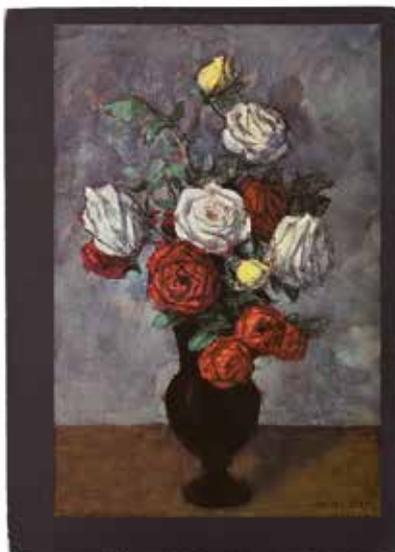
290. MENU DU NORMANDIE. COMPAGNIE GÉNÉRALE TRANSATLANTIQUE - FRENCH LINE. NORMANDIE. 20 octobre 1937. Menu manuscrit de 29 x 22 cm sur carton plié. Premier plat illustré.

Menu dessiné spécialement pour "Normandie" par Daragnès.

150 / 250 €



288



287



290

291. MENU LES ENFANTS TERRIBLES. HÔTEL MONT - BLANC A MEGÈVE (HAUTE SAVOIE). *Le vendredi 1^{er} février 1980.* Grand carton plié en deux de 34 x 24 cm traversé par un ruban tricolore.

Premier plat entièrement recouvert d'une illustration de Jean Cocteau.

"Grande disnée champenoise à l'occasion de l'installation par l'Ordre des Coteaux de Champagne Vidamie Rhône-Alpes d'un relais de Champagne Chapitre des Neiges".

100 / 200 €

292. MENU MAXIM'S. CARTE DES VINS MAXIM' 3 rue Royale Paris VIII^e. Gravé et imprimé par Charaire à Sceaux, 1919. Huit pp., 28 x 23 cm sous couverture illustrée en couleurs. Champagnes, fines et eaux-de-vie.

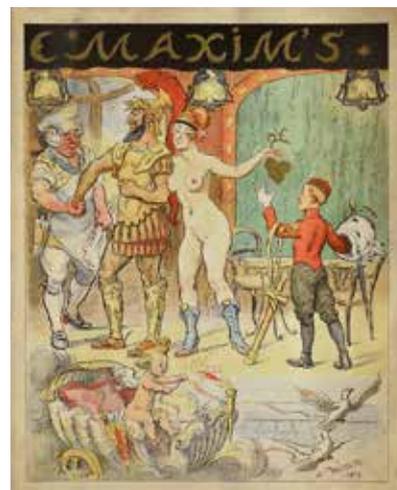
Illustration par Willette.

50 / 100 €

293. MENU NORWAY. NORWEGIAN CARIBBEAN LINES. Grande feuille cartonnée pliée en deux, 43 x 28 cm, seulement décorée en face du menu par l'inscription S/S NORWAY et la signature autographe du commandant.

Avec la carte des vins et une carte postale, photographie du Norway, "the worl's largets cruise, formerly S/S France...".

50 / 100 €



292



291

294. MENU SUR SOIE. MENU DU BANQUET DE CLÔTURE DES JOURNÉES INTER RÉGIONALES DE L'INTENDANCE A LYON. CASINO DE CHARBONNIÈRES LE 9 JUILLET 1939. Bandeau en soie effrangé en tête et en pied, bordé des trois couleurs, drapeaux, texte brodé en noir et rouge. Bel état.

Deux exemplaires.

150 / 250 €



294

295. MENU SUR SOIE. ROTARY - CLUB DE LYON. Congrès des Districts Français 5 mai 1938. *Restaurant Berrier & Milliet à Lyon.* Beau menu sur soie décoré d'un ruban de Saint-Étienne. **130 / 230 €**

296. MENU SUR SOIE. DÉJEUNERS OFFERTS A L'OCCASION D'UNE NOMINATION DANS L'ORDRE DE LA LÉGION D'HONNEUR. 3 Menus sur de grandes pièces de soie rouge. 1938 au Grand Cercle de Saint-Étienne - 1939 au restaurant Meyrieux de Saint-Étienne (avec une déchirure) - 1940 au restaurant Mérieux. **100 / 200 €**

297. MENU THOMAS DE QUINCEY'S. TRADER VIC'S. LONDON HILTON PARK LANE HYDE PARK. 1963. 2 feuilles dans une couverture rigide saumon, 38 x 26 cm, premier plat illustré en noir d'une cène de marché. Complet de la carte des boissons à basse de rhum. **40 / 60 €**

298. MENUS CLERMONTOIS. MENUS DE L'HÔTEL TERMINUS - MENUS HUMORISTIQUES - etc. *Hôtel Terminus et divers. Années 1913 - 1917 - Février 1918 et octobre 1918.* Cartons de dimensions diverses, certains illustrés en couleurs. **30 / 50 €**



295

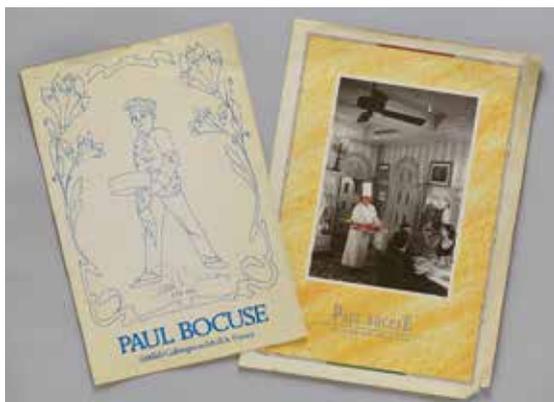
299. MENUS DE CIRCONSTANCES. MENU DES CLASSES 1902 - 1903 - DU 16 AVRIL 1905 - 29 JUILLET 1905 - CONGRÈS ANNUEL DU 15 JUIN 1913 - MENU DU RÉVEILLON 1913. 9 MENUS SUR CARTON TRÈS ILLUSTRÉS EN COULEURS. 3 MENUS SUR SOIE, DONT DEUX VIERGES. 12 MENUS DONT 3 SUR SOIE. **50 / 100 €**

300. MENUS DES NÉGOCIANTS EN RUBANS. BANQUETS DE LA CHAMBRE SYNDICALE STÉPHANOISE DES NÉGOCIANTS, COMMISSIONNAIRES ET ACHETEURS EN RUBANS. 1914, puis 1926, à 1935. Deux menus sur carton (1914, restaurant Santoni et 1935 au Grand Cercle) - 7 menus sur soie dont celui de 1927 des dessinateurs de fabrique, à l'Hôtel des Ingénieurs, un grand carré de soie collé sur un carton. Le menu de 1931, à la Grande Brasserie du Rond-Point, est illustré d'un grand ruban de soie. Le menu du 27 juin 1937, banquet donné par les établissement Lyotard, chez la Mère Brazier, Col de La Luère, est donné sur un mouchoir en soie. Important ensemble de 7 menus sur soie et de 2 menus cartonnés. **200 / 400 €**

301. MENUS PAUL BOCUSE. DEUX MENUS, *ÉTÉ 1982 ET AUTOMNE 1989.* Grands cartons pliés en deux : 40 x 26 cm et 44 x 30 cm. Le premier est illustré d'un grand dessin et signé de Paul Bocuse. Le second est illustré d'une photographie de Paul Bocuse présentant une de ses spécialités à plusieurs convives. **50 / 100 €**

302. MENUS RÉGIONAUX. 2 MENUS DU RESTAURANT POINT 23 juin 1938 et 3 juillet 1938 - 2 MENUS DU RESTAURANT MÈRE BRAZIER 19 juin 1936. *Boulevard de la Pyramide, Vienne et 12 rue Royale Lyon - Col de La Luère.* Sous forme de lettre et double carton 20 cm x 14 cm - Double carton de 18 ou 15 cm x 11 ou 10 cm. Une photo du cuisinier Point. **50 / 100 €**

303. MENUS SUR SOIE ET CARTON. MENUS DE BANQUETS LYONNAIS. 3 menus sur carton : *Ouverture de La Maison Dorée (carton plié et illustré) - Deux menus des années 30 (manuscrits chacun décoré en couleurs d'une fleur).* 2 menus sur soie : le premier pour le banquet du Comité Régional de Lyon et du Sud Est des Conseillers du Commerce Extérieur de la France (7 mars 1933) - Le deuxième est vierge décoré d'un Pierrot et de sa Valentine. Nous joignons deux pièces de soie très illustrées, à destination de menus (?). **120 / 220 €**



301



305



307

304. MENUS SUR SOIE ET SUR CARTON. Pour diverses circonstances : Remise Légion d'Honneur, dîner - concert, banquet du Boxin - Club, etc. *11 menus sur cartons décorés ou illustrés, deux simples. Années 20 et deux années 52 et 53.* 5 menus sur soie, banquets au Grand Cercle, restaurant Ladon, Salon des Ingénieurs, ou Le Pertuiset, années 50 et un 1960. **100 / 200 €**

305. MENUS SUR SOIE. MENUS DU GRAND CERCLE. RUBAN DE Saint-Étienne. *16 octobre 1938 et 18 février 1939.* Deux très beaux menus tissés sur soie. **200 / 400 €**

306. MENUS SUR SOIE. BANQUETS ET INAUGURATIONS DES FOIRES ÉCONOMIQUES DE SAINT-ÉTIENNE ET DE SA RÉGION. *Du 25 septembre 1949 (Hôtel des Ingénieurs, Clément Traiteur) au 24 septembre 1961 (Maison Dorée).* Sans le menu de 1950. 12 menus tissés sur soie. Bel état. **400 / 600 €**

307. MENUS SUR SOIE. BANQUETS DIVERS DONNÉS PAR LE TRIBUNAL DE COMMERCE DE SAINT-ÉTIENNE. *Années 1929, 1935, 1937, 1939, 1950, 1951, 1952.* 12 menus sur soie en bel état. **400 / 600 €**

308. MENUS SUR SOIE. BANQUETS DE L'ACADÉMIE DE Saint-Étienne. *4 menus sur soie (2 identiques), 1927 - 1929 - 1956.* Bon état. **100 / 200 €**

309. MENUS SUR SOIE. BANQUETS INTER - CLUB DU ROTARY CLUB DE Saint-Étienne. *Dans les salons du Grand Cercle ou au restaurant du Casino de Saint Galmier, 1929, 1930, 1938, 1951, 1952 (deux fois, mais de couleur différente).* 6 menus sur soie en bel état. Plus 2 menus sur papier cartonné : Menu de 1937 au château de Jas (décoré par une gravure du château). Menu sans date sous forme d'un rouleau avec illustrations moyenâgeuses en couleurs.

Au total 8 menus du Rotary club de Saint-Étienne, dont 6 sur soie.

150 / 250 €

310. MENUS SUR SOIE. DÉJEUNER OFFERTS A L'OCCASION D'UNE NOMINATION DANS L'ORDRE DE LA LÉGION D'HONNEUR. *3 Menus sur de grandes pièces de soie rouge. 1938 au Grand Cercle de Saint-Étienne - 1939 au restaurant Meyrieux de Saint-Étienne - 1940 au restaurant Meyrieux (avec une déchirure).*

100 / 200 €

311. MENUS VALBENOÎTE. BANQUETS DE L'ASSOCIATION DES ANCIENS ÉLÈVES DU PENSIONNAT SAINTE MARIE DE VALBENOÎTE *DE 1904 à 1939.* 12 menus sur cartons de diverses dimensions, décorés ou illustrés. Plus 3 menus sur soie : 1923 - 1930 et menu du cinquantenaire, 22 mai 1933.

Au total 15 menus dont 3 sur soie.

50 / 100 €

312. MENUS. SORTIES DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE Saint-Étienne. *Années 30 à 50.* 26 menus sur cartons, certains illustrés, dimensions diverses. La sortie et le banquet du 2 juin 1956 se tenait au Col de La Luère "Chez la Mère Brazier".

50 / 100 €

313. MENUS. A LA MARQUISE DE SÉVIGNÉ (CANNES ?) - CASINO MUNICIPAL AIX EN PROVENCE - ROTARY INTERNATIONAL DE LA DRÔME. *3 menus de banquets : 1930, 1932, 1939.* Menus sur cartons décorés.

30 / 50 €

314. MENUS. LYONNAIS DES ANNÉES 20 A 50. *DÎNER DU CERCLE LYONNAIS DU LIVRE (13 décembre 1924) restaurant Rivier - BANQUET POUR LA FOIRE INTERNATIONALE DE LYON (27 octobre 1928) restaurant Point - MENUS DIVERS : Restaurant Rivier (3 différents), Charbonnière les Bains (1939), Salons Lugdunum (1939), La Sauvagerie (1953), etc.* Ensemble de 10 menus sur cartons.

30 / 50 €



315. LEFEVRE-UTILE. Boîte à biscuits en tôle lithographiée, en forme de seau, “Bleuets et papillons” d’après Simas. Imprimerie Champenois, Paris 1898. H.16,5 x L. 15 cm.

Anse en métal, couvercle en bon état, une restauration à l’étain à une anse (accroche), petites usures et rayures à la peinture, intérieur en bon état avec des usures, bon état général. **460 / 600 €**

316. LEFEVRE-UTILE. Boîte à biscuit en trompe l’œil, en tôle lithographiée, forme une pile d’assiettes vieux Rouen, création de G.Dreyfus. Imprimerie, J.J. Carnaud, Nantes, vers 1901. D. 22 cm, H. 8,5 cm.

Légères usures de la peinture sur le couvercle au niveau de l’aile, publicité sous le couvercle et sous la base, légèrement déboîtée au niveau du raccord. **400 / 500 €**

317. LEFEVRE-UTILE. Boîte à biscuits en tôle chromolithographiée, en forme de malle bombée en bois, crée par Georges Dreyfus, Imprimerie J-J Carnaud. Poignée sur le dessus, publicité sous la base, système de fermeture en bon état, intérieur en bon état, usures éparées, entre 1901 et 1905. H. 21 x L. 12,5 x P. 12,3 cm.

300 / 500 €

318. LEFEVRE-UTILE. Boîte à biscuits en tôle chromolithographiée, en forme de panier d’osier logoté LU, 3^{ème} version de ce panier, conception d’origine par Louis Lefèvre-Utile et Firmin Colas, vers 1897, fond à l’écolier. Imprimerie Léon Chambon et Bernier frères à Nantes. Vers 1970-1980. H.22 x L.13,4 x H. 20 cm avec l’anse et 11,5 cm sans.

Couvercle à emboîtement et chamières en bon état, anse mobile, petit enfoncement à la base, petits manques de peinture, petits points de rouille dans le panier, sous le couvercle, bel état général. **280 / 320 €**

319. LEFEVRE-UTILE. Boîte à biscuits en tôle lithographiée, “les coquelicots”, d’après le travail de Georges Riom, réédition, bon état. H:13 cm. **20 / 30 €**



322



328

320. BISCUITS PERNOT. Fine tôle lithographiée, présentant divers biscuits de la marque, noté “la grande marque française”. 34,5 x 49,6 cm.

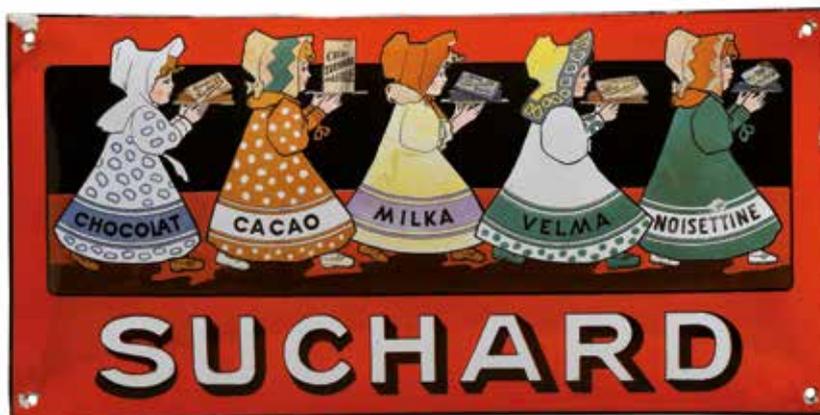
Deux trous de suspension en haut, peinture en bon état, rayure traversant la plaque depuis le bas jusqu’au centre, une autre plus petite en bas à droite, trace de rouille en haut à droite sur la bordure, dos en bon état, très belles couleurs. **80 / 100 €**

321. BISCUITS FLOR A MONTPELLIER. Ensemble de cinq Boîtes métalliques figurant un train composé d’une locomotive, de deux wagons de passagers, d’un wagon ménagerie et d’une bêtaillère. H. 17 x L. 9,5 cm avec les roues, L : 8,3 cm.

Deux attaches de roue manquantes, système d’accroche encore présent (2 manquants), couleurs bien préservées, bel ensemble. **50 / 80 €**

322. CHOCOLAT PUIPIER. Grande plaque en tôle plate émaillée à bords repliés avec son thermomètre d’origine, illustrée du personnage enfantin de Jean d’Ylen (1886-1938), sont notées les mentions : “le meilleur chocolat français”, “en vente ici”, lettres soulignées à l’or. Emaillerie Alsacienne de Strasbourg. H. 110,5 x L. 39,3 cm.

Bel état de conservation, trou à chaque angle, manque d’émail sur le montant droit, puis en haut à gauche et aux coins, dos en bon état. **4 600 / 5 000 €**



324



331

323. CHOCOLAT MENIER. Rare et fine plaque en tôle lithographiée en léger relief, représentant une jeune fille présentant une plaque de chocolat, dessin par Roedel, dans le bas la mention “en vente partout”. H. 51 x L. 36,5 cm.

Un trou au centre en haut et deux trous “faits maison” dans les angles en bas, manques sur le visage (nez et cheveux), érosions en surface à divers endroits, bordure usée, coins pliés, dos en bon état.

300 / 500 €

324. CHOCOLATS SUCHARD. Rare plaque bombée en tôle émaillée, présentant cinq fillettes portant chacune une assiette contenant du chocolat, noté sur les robes de chacune “chocolat”, “cacao”, “Milka”, “Velma” et “noisettine”. France ou Suisse, vers 1930. H. 50 x L. 25 cm.

Trou et éclats à l’émail à chaque angle, accident à l’émail sur le montant droit et sur la robe verte du dernier sujet, revers en bon état.

6 500 / 8 000 €

325. LOT DE DEUX PRÉSENTOIRS PUBLICITAIRES : GEO PÂTES-CONSERVES : petit présentoir métallique, portant sur une plaque la mention “Geo Pâtes-Conserves” et le logo “Geo je t’aime”, points de rouille, **CHOCOLAT FELIX POTIN :** petit panneau publicitaire en carton épais, présentant un enfant grignotant une barre de chocolat, appuyé sur une plaque logotée Chocolat Félix Potin, accompagnée de la mention “la perfection dans la qualité”, Imprimerie Bédos & Cie Paris, belles couleurs. H. 31,5 x L. 22,4 cm.

20 / 40 €

326. JAMBONS ET CONSERVES GEO. Panneau lithographié, d’après Joe Bridge, présentant l’usine et les produits de la marque sous l’œil attentif d’un cochon, noté “la marque Geo garantie la qualité”, bel état des couleurs. Vers 1920. H. 72 x L. 59 cm avec l’encadrement. Cadre accidenté en bas.

120 / 150 €

327. JAMBON GEO. Chromolithographie contrecollée sur carton, présentant un personnage bonhomme attablé devant de nombreuses victuailles, noté “Geo je t’aime”. Imprimerie Draeger, couleurs en parfait état, cadre contemporain. H. 49,5 x L. 64,5 cm avec l’encadrement.

100 / 120 €

328. NESTLE. Plaque en tôle émaillée présentant le visage d’un jeune enfant, sont notées les mentions “lait sucré, farine lactée, les aliments parfaits pour les tout-petits”, puis en bas “en vente ici”, “Thermo Bd Gouvion Saint Cyr” en bas à gauche et “Importé de Belgique” en bas à droite. 114,5 x 31,5 cm.

Trous aux angles, manques d’émail aux angles, au centre et sur les bords, thermomètre manquant, quelques traces de corrosion au dos, bon état général.

500 / 800 €



329

329. ALSA. Plaque bombée en tôle émaillée, illustrée par une alsacienne présentant un sachet de levure, sont notés “Levure alsacienne Alsa”, “Un bon gâteau”, “en vente ici”. Emaillerie Alsacienne Strasbourg. H. 49,5 x L. 29 cm.

Trou à chaque angle, manques d’émail aux quatre coins et sur le montant droit, dos piqué de rouille sur une partie.

900 / 1 000 €

330. MOUTARDE AMIEUX-FRERES. Lithographie sur papier, figurant une petite fille mangeant goulument de la moutarde, accompagnée de son chat, signée par Eugène Ogé, noté “toujours à mieux” dans le bas. H. 50 x L. 33,7 cm.

Restauration des couleurs dans le haut de la feuille, tâches sur les bordures, petits enfoncement à divers endroits, non encadrée, couleurs très bien préservées.

150 / 250 €

331. LA VACHE QUI RIT. Tôle peinte double face, représente le portrait de la fameuse vache, modèle d’après Benjamin Rabier, peint par Chavane. H. 58 x L. 50,1 cm.

Deux trous d’accroche au niveau des oreilles, pliures aux oreilles et aux angles de l’encolure, traces sur la peinture : colle d’étiquette et salissures, points de corrosion, larges manques de peinture sur une boucle d’oreille recto et verso, tout comme sur une corne.

400 / 500 €

332. LA VACHE QUI RIT. Sculpture en plâtre polychrome, représentant la vache en buste, d’après Benjamin Rabier, mentions “La vache qui rit, fromages pasteurisés” en lettre d’or, une corne accidentée (recollée), cachet sur les deux cotés “Fromagerie Bel,(...)”. 45,5 x 33 cm au niveau de la base, H : 46 cm.

Eclat un niveau du museau, rayures éparées, boucles d’oreilles en Boîtes cartonées (non d’origine), une en bon état et l’autre fond manquant (remplacé).

350 / 500 €

333. LA VACHE QUI RIT. Impression, présentant la vache attablée, porte la mention “Pour un fromage, c’est un bon fromage”, signée HB dans la planche en haut à droite, d’après Benjamin Rabier. Imprimerie Chavane, 12 rue de la Grande Armée, Paris, cadre contemporain. H. 47 x L. 32 cm avec l’encadrement.

150 / 200 €

334. BOUILLON KUB. Rare tôle émaillée, texte inscrit en jaune sur fond vert “Bouillon, 10c le litre” et en bas “/8739-29.3/2”. H. 61,5 x L. 25 cm.

Deux trous d’accroche situés dans les coins supérieurs, quelques éclats dans l’émail, coins inférieurs accidentés.

550 / 650 €



337



340



340

335. BOUILLON KUB. Plaque bombée en tôle émaillée, présentant le fameuse Boîte carrée accompagnée du logo, noté en bas "TP Bruxelles, 359-234b-1936". H. 49,5 x L. 24,5 cm. Trou à chaque angle, émail craquelé sur les bords, manque d'émail en bas à droite, traces de rouilles au revers de la plaque. **250 / 350 €**

336. MAGGI. Plaque bombée en tôle émaillée, présentant trois produits de la marque sur fond blanc, noté en bas de la plaque "53-24". H. 50 x L. 35,2 cm. Trous à chaque angle, éclats à l'émail sur les bords, revers en bon état. **300 / 400 €**

337. LA POULE AU POT LE CONSOMME PARFAIT. Plaque bombée en tôle émaillée, présente un pot du produit, une tasse fumante et une papillote de bouillon sur fond blanc, noté en bas "en vente ici" et la date "10/35". Emaillerie Alsacienne. H. 34,3 x L. 44,5 cm. Quatre trous aux angles sur partie non émaillée, petits éclats à l'émail au dessus des angles, petit accident à la plaque en haut droit, traces de corrosion au revers. **700 / 800 €**

338. LE CONSOMME PARFAIT, LA POULE AU POT. Plaque bombée en tôle émaillée, présentant une marmite fumante, une tasse et une papillote de bouillon sur fond bleu, noté en bas de la plaque "en vente ici" et la date "2/38". Emaillerie Alsacienne. H. 41,5 x L. 28,5 cm. Trou à chaque angle, petits éclats sur les bords, dont un restauré en haut à droite et un autre en bas à gauche, dos en bon état, des points de corrosion sont à noter. **450 / 550 €**

339. MONTCHARMONT-LACHARME. Plaque en fonte, présentant la publicité d'un marchand en gros de vin, liqueurs spiritueux, sirops, à fond bleu profond, lettres en relief rehaussées de jaunes, six trous sur les côtés. H. 65 x L. 45 cm. Salissures en bas. **200 / 300 €**

340. Luis JIMÉNEZ Y ARANDA (1845-1928). La serveuse, 1899 et Le cuisinier. Deux huiles sur toile en pendant signées. H. 75 x L. 41 cm. Restaurations. Présentées dans deux cadres en bois et stuc dorés du temps. **1 500 / 2 000 €**

341. PHOTO PARIS-PLAGE CASINO DE LA FORET, 1928. Tirage présentant l'ensemble des collaborateurs de l'époque. A vue : 17 x 23 cm. Durant les années folles, le Casino de la Forêt du Touquet connaît son heure de gloire et fait de Paris-Plage la destination chic de la jet-set et des joueurs du monde entier. Ian Flemming, le père de James Bond, imaginera d'ailleurs le premier roman du célèbre espion au Touquet et dans ses salles de jeux, sous le pseudonyme Royale-les Eaux. **30 / 50 €**

342. Patrice CARRE (né en 1957). Suite de trois CREPIERES : circulaire percée au centre, carrée et triangulaire. Signée et numérotées (9/15 et 12/15). H. max : 45 cm. Conçues et utilisées lors de deux expositions (Crêperie 2000 et Crêperie 2000 changement de gérants) à L'espace des arts à Colomiers et à la Galerie du Dourven à Trédrez - Locquemeau, ces oeuvres interrogent sur le renouvellement formel lié au changement de millénaire. **1 000 / 1 500 €**

343. Gérard PUVIS (né en 1950). VALRHONA pour le Cercle des Chefs. Impression estampée. A vue : 28,5 x 38,5 cm. **20 / 30 €**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La maison de vente **CONAN HOTEL D'AINAY** (ci-après "CONAN"), SAS au capital de 10.000 €, enregistrée au RCS sous le n° LYON 442 544 797 est une société de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques, ayant reçu le n° d'agrément 2002-271, régie par la loi n°2000-642 du 10 juillet 2000 réformée par la loi n°2011-850 du 20 juillet 2011.

I. CONDITIONS DE VENTE

Conan agit comme mandataire des vendeurs.

Les ventes sont faites au comptant et conduites en euros.

Les acquéreurs paieront, en sus des enchères, les frais de vente suivants, calculés sur le prix d'adjudication de chaque lot :

- 25% TTC

2. EXPOSITION

L'exposition précédant la vente est ouverte à tous.

Tous les biens sont vendus dans l'état où ils se trouvent au moment de la vente avec leurs imperfections ou défauts.

Les acquéreurs potentiels sont invités à examiner avant la vente les biens pouvant les intéresser afin de prendre connaissance de leurs caractéristiques et de leurs éventuelles réparations ou restaurations.

Toute manipulation d'objet sera effectuée uniquement par le personnel de Conan.

Le ré-entoilage, le parquetage ou le doublage constituant une mesure conservatoire et non un vice, ne seront pas signalés. Les dimensions sont données à titre indicatif.

Aucune réclamation ne sera possible relativement aux restaurations d'usage et petits accidents, ou aux différences entre le bien et sa reproduction photographique.

Les estimations sont fournies à titre purement indicatif. Elles ne comprennent pas les frais de vente visés ci-dessus.

En cas de modification d'une estimation ou d'une caractéristique portée au catalogue ou dans la publicité, l'annonce sera faite en début de vente et mentionnée au procès-verbal de la vente.

3. PARTICIPATION AUX ENCHERES

3.1 La participation à une vente aux enchères entraîne obligatoirement l'acceptation des présentes conditions générales de vente, telles que modifiées le cas échéant par des avis écrits ou oraux qui seront dans ce cas, portés au procès-verbal de la vente.

Tout enchérisseur s'engage irrévocablement à régler le prix d'adjudication.

Chaque enchérisseur est réputé agir pour son propre compte, sauf accord exprès de Conan, auquel cas l'enchérisseur se porte fort de l'exécution, par la personne pour laquelle il se porte acquéreur, de l'ensemble des obligations mises à la charge de l'acheteur.

3.2 Participation en salle

Le mode usuel pour enchérir consiste à être présent dans la salle.

Les acquéreurs potentiels sont invités à se faire connaître avant la vente afin de permettre l'enregistrement de leurs données personnelles, de se voir attribuer un numéro d'enchérisseur et de remettre une garantie de paiement. A la demande de Conan, ils devront justifier de leur identité. Dans l'hypothèse où l'adjudicataire ne se sera pas fait enregistrer avant la vente, il devra obligatoirement le faire dès l'adjudication du lot prononcée.

3.3 Ordre d'achat /enchères par téléphone

Si un enchérisseur ne peut assister à la vente, Conan pourra :

. soit exécuter ses ordres d'achat donnés préalablement par écrit et en euros ;

Dans l'hypothèse où Conan est porteuse de plusieurs ordres d'un même montant, elle donne la priorité à l'ordre reçu le premier ; elle pourra informer ses donneurs d'ordres de cette situation avant la vente, sans révéler l'identité des autres enchérisseurs;

. soit joindre l'acquéreur potentiel par téléphone durant la vente afin de lui permettre d'enchérir en direct.

Toute demande de ligne téléphonique vaut ordre d'achat à l'estimation basse en cas de problème de liaison ou d'absence.

Les ordres et demandes de téléphone doivent être envoyés par écrit au plus tard 24H avant la vente, et accompagnés d'une copie de pièce d'identité en cours de validité et d'un relevé d'identité bancaire ou d'une lettre accréditive de la banque :

- par courrier à : Conan Hôtel d'Ainay, 8 rue de Castries, 69002 LYON

- par télécopie au 04 78 61 07 95

- par email à : contact@conanauction.fr

- directement au personnel de CONAN

Conan et les experts chargés d'exécuter gracieusement et confidentiellement ces ordres d'achat ou téléphoniques ne peuvent être tenus pour responsables en cas d'erreur ou d'omission dans leur exécution, ou de problème de liaison téléphonique.

3.4 Enchères via www.drouotlive.com ou www.interencheres-live.com

Pour les ventes permettant une participation aux enchères en ligne, les enchérisseurs qui le souhaitent pourront participer à distance via le site www.drouotlive.com ou www.interencheres-live.com, soit en direct en ligne pendant la vente, soit en laissant un ordre d'achat ; ils sont invités à se reporter aux CGV desdits sites.

4. LA VENTE

4.1 Les enchères sont placées sous la direction du commissaire-priseur qui a seul la faculté de diriger la vente aux enchères de la manière qui lui paraît la plus opportune et d'adjuger le lot mis en vente.

Il peut refuser toute enchère, décider de retirer tout lot de la vente, de réunir ou de séparer les lots.

Si une erreur est constatée ou une contestation soulevée au moment de la vente ou juste après l'adjudication, le commissaire-priseur peut décider d'annuler cette adjudication et poursuivre les enchères, de remettre en vente le lot litigieux, ou de le retirer de la vente, sans que la responsabilité de Conan puisse être recherchée.

En cas de double enchère reconnue effective par le commissaire-priseur, le lot sera remis en vente sur décision de celui-ci au prix proposé par les derniers enchérisseurs, toute personne présente pouvant alors de nouveau participer aux enchères.

4.2 Adjudication

L'adjudicataire sera le plus offrant et dernier enchérisseur. Aucune réclamation ne sera recevable dès l'adjudication prononcée, les expositions ayant permis aux acquéreurs de constater l'état des objets présentés.

L'adjudication est faite par la prononciation du mot "Adjugé" accompagnant le coup de marteau, et réalise la transmission de propriété, les risques inhérents étant alors à la charge de l'acquéreur.

Il appartiendra à ce dernier de faire assurer le lot dès l'adjudication. Il ne pourra recourir contre Conan en cas de vol, de perte ou de dégradation de son lot.

4.3 Droit de préemption de l'Etat français

L'Etat peut exercer sur toute vente publique d'œuvre d'art un droit de préemption sur les biens proposés à la vente, par déclaration du représentant de l'Etat aussitôt prononcée l'adjudication de l'objet.

L'Etat dispose d'un délai de quinze jours pour confirmer l'exercice de son droit de préemption. En cas de confirmation, il se substitue à l'adjudicataire.

4.4 Paiement

Le prix de vente est payable exclusivement en Euros au comptant :

- par chèque bancaire tiré sur une banque française (le retrait des lots pourra être différé jusqu'à l'encaissement effectif) ;

- en espèces, dans la limite de 1.000€, ou de 10.000€ pour les seules personnes justifiant d'une résidence fiscale à l'étranger et n'agissant pas pour les besoins d'une activité professionnelle (prix d'adjudication et frais de vente) ;

- par carte bancaire sauf american express ;

- par virement bancaire en euros sur le compte de CONAN du montant exact de la facture ; l'acquéreur supporte seul les frais bancaires ;

CREDIT LYONNAIS / LCL
150 boulevard de la Croix-Roussé, 69001 LYON
IBAN : FR47 3000 2010 3400 0009 9173 C33
BIC : CRLYFRPP

4.5 Défaut de paiement

A défaut de paiement de l'adjudicataire, et après mise en demeure restée infructueuse, Conan ayant reçu mandat du vendeur à cet effet, pourra décider de procéder à la remise en vente du bien sur folle-enchère de l'adjudicataire défaillant dans un délai de trois mois suivant l'adjudication, ou à défaut, de constater la résolution de plein droit de la vente, et ce sans préjudice de tout dommage et intérêt à la charge de l'adjudicataire défaillant.

En outre, Conan se réserve de lui réclamer :

- des intérêts au taux légal majoré de cinq points,

- le paiement de la différence entre le prix d'adjudication initial et le prix d'adjudication sur folle enchère s'il est inférieur (sans pouvoir prétendre au surplus s'il est supérieur), ainsi que des coûts générés par les nouvelles enchères.

Conan se réserve d'exclure de ses ventes futures tout adjudicataire défaillant, et de déclarer l'incident de paiement au Registre central de prévention des impayés visé au § 7.2 ci-dessous.

5. EXPORTATION

L'exportation de tout bien hors de France peut être sujette à autorisations (certificats d'exportation, autorisations douanières). Il est de la responsabilité de l'acheteur de vérifier les autorisations requises et de les obtenir.

La TVA sur les frais ne pourra être remboursée, pour les personnes éligibles, que sur présentation d'un justificatif douanier d'exportation ouvrant droit à ce remboursement.

6. ENLEVEMENT DES ACHATS

Le lot ne sera délivré à l'acquéreur qu'après paiement intégral du prix, des frais et taxes. Son enlèvement devra intervenir dans les plus brefs délais, le stockage ne pouvant entraîner aucune responsabilité de CONAN.

CONAN ne prenant pas en charge les expéditions, des solutions de transport pourront être proposées aux acquéreurs. Le transport des lots s'effectue à la charge et aux risques des ces derniers.

En cas de non retrait des lots dans un délai de 30 jours ouvrés après la vente, le stockage et la manutention des lots seront facturés à l'acquéreur à raison de 5€ HT par jour calendaire et par lot payables préalablement au retrait.

7. DONNEES PERSONNELLES - AUTRES DISPOSITIONS

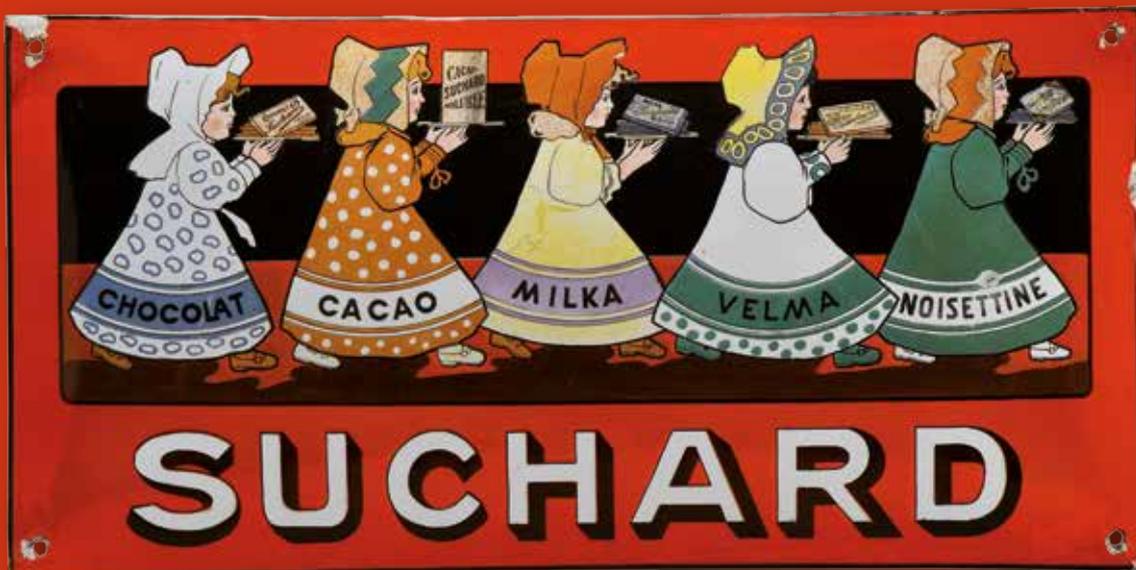
7.1 Les informations recueillies sur les formulaires d'enregistrement pour participer à la vente sont obligatoires pour le traitement des adjudications.

Dans le cadre de ses activités, CONAN est amenée à collecter des données à caractère personnel concernant le vendeur et l'acheteur. CONAN pourra utiliser ces données afin de satisfaire à ses obligations légales, et, sauf opposition des personnes concernées, aux fins d'exercice de son activité (notamment, des opérations commerciales et de marketing). Ces données pourront également être communiquées aux autorités compétentes dès lors que la réglementation l'impose. Les personnes concernées disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur leurs données personnelles en s'adressant directement à CONAN.

7.2 CONAN est adhérente au Registre central de prévention des impayés des commissaires-priseurs auprès duquel les incidents de paiement sont susceptibles d'inscription. Les droits d'accès, de rectification et d'opposition pour motif légitime sont à exercer par le débiteur concerné auprès du SYMEV, 15 rue Fressinet, 75016 Paris.

7.3 Les dispositions des présentes sont indépendantes les unes des autres, la nullité de l'une d'entre elle ne pouvant entraîner l'inapplicabilité des autres.

7.4 La loi française régit seule les présentes conditions générales de vente. Toute contestation qui leur serait relative sera tranchée par le tribunal compétent du ressort de Lyon (France).



CONAN

HÔTEL D'AINAY

Cécile Conan-Fillatre
Commissaire-priseur habilitée - Commissaire-priseur judiciaire
8 rue de Castries - 69002 LYON
Tel. : +33 (0)4 72 73 45 67
Fax : +33 (0)4 78 61 07 95
contact@conanauction.fr
Agrément : 2002-271

www.conanauction.fr