

LIBRAIRIE  
ROMAIN GOURE

GASTRONOMIE  
ŒNOLOGIE

Liste Août 2025

R  
G

R  
G

LIBRAIRIE  
ROMAIN GOURE

*Vente par correspondance*  
Montrond-les-Bains, 42210

+33 6 29 19 01 64

[contact@romaingoure.com](mailto:contact@romaingoure.com)

[www.romaingoure.com](http://www.romaingoure.com)

SIREN : 883474330

ESSAI  
SUR L'HISTOIRE

DE LA

MOUTARDE  
DE DIJON.

E. JOBARD,

Imprim<sup>r</sup> Lithog<sup>ph</sup>e

ÉDITEUR.

VERJUS.



34. Essai sur l'histoire de la moutarde de Dijon.

1. **ARBUTHNOT (Jean).** Essai sur la nature, et le choix des alimens, suivant les différentes constitutions. *Paris, Guillaume Cavelier*, 1741 ; in-12, plein veau glacé, dos à nerfs orné, triple filet doré en encadrement des plats, roulette intérieure, tranches rouges. *xxiv, 330 pp., 3 ff. (table)*. – PREMIÈRE ÉDITION EN FRANÇAIS de ce livre de Jean Arbuthnot, paru initialement en anglais en 1735 sous le titre *An essay concerning the nature of aliments*. Divisé en deux parties, l'ouvrage contient un traité médical sur la nature et le choix des aliments, puis un exposé de règles pratiques sur la diète à suivre lors de certaines maladies. On y apprend que les fruits mûrs, la laitue et l'endive sont particulièrement recommandés pour traiter les états d'anxiété, qu'un usage modéré de vin du Rhin est utile à la guérison des aphées ou encore que le vin, les épices et les spiritueux sont d'excellents remèdes aux violentes sueurs. *Vicaire*, 36 (pour l'édition originale anglaise). – *Bitting*, 15. – *Cagle*, 37 (autre édition). – Mors fendus en partie haute et basse, coiffe et queue arasées, coins usés, rares annotations manuscrites marginales. Exemplaire bien solide toutefois. 250 €

2. **ARIBAUD (Alban).** Le dieu de pourpre et d'or. *Paris, La Caravelle*, 1930 ; in-12, broché sous couverture polychrome d'éditeur. *257 pp.* Dessins à la plume de Paul Baudier et Alfred Carlier. – ÉDITION ORIGINALE bien illustrée de cet hommage au dieu de la vigne. Les grands crus de l'Antiquité, le précieux Sang des Grappes de France, comment on buvait au bon vieux temps, etc. Envoi autographe de l'auteur sur le faux-titre. *Oberlé Fritsch*, 208. – Dos un peu plissé avec léger manque de papier en queue. Bon exemplaire. 50 €
3. **L'ART D'ACCOMMODER LE RIZ.** Petit recueil de Recettes pratiques de cuisine, pâtisserie, entremets. *Paris, Cordon Bleu*, s.d. ; plaq. in-12. *50 pp.* Petite trace de pliure sur le premier plat. Charmant ouvrage donnant UNE CENTAINE DE RECETTES À BASE DE RIZ. 30 €

*L'exemplaire de Raymond Oliver*

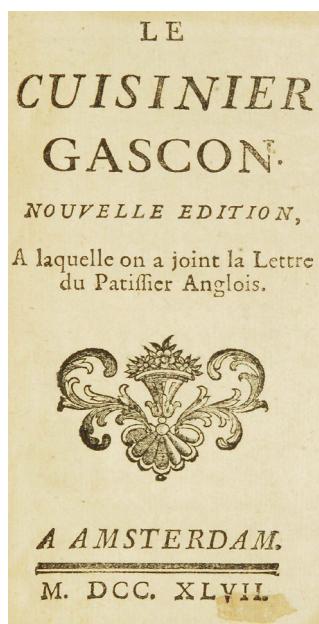
4. **BABET-CHARTON (Henriette).** La charcuterie à la campagne. Sixième édition. *Paris, Librairie Agricole*, s.d. (v. 1965) ; in-12, pleine toile à la bradel, pièce de titre en cuir rouge, couvertures et dos conservés. *202 pp.* 39 figures in et hors-texte. – Sixième édition de cet excellent traité sur la charcuterie, rédigé par Henriette Babet-Charton (qui signe aussi « Lasnet de Lanty »). Examen des principales races de porc français et anglais, étude des opérations pour le sacrifice des bêtes, recettes pour la préparation du boudin, des andouillettes, du saucisson, des pâtés, salaisons, jambons, etc. Bel envoi autographe de l'auteur à Raymond Oliver sur le faux-titre. *Genin*, 206. Exemplaire irréprochable. 120 €
5. **BERTHOUD (Marc).** Charcuterie pratique. *Paris, Hetzel*, s.d. ; in-12, broché. *376 pp.* 75 figures dans le texte. – Nouvelle édition de cet ouvrage fort détaillé sur la charcuterie, rédigé par Marc Berthoud, ancien charcutier et président de la corporation des charcutiers de Genève. Innombrables recettes : andouille de Genève, farce truffée, saucisses de Valence, saucisson marbré de Lyon, cervelas en gelée, groin à la Sainte-Ménéhould, etc. *Genin*, 207. Feuillets un peu jaunis, quelques petites rousseurs. Bon exemplaire. 80 €

*«L'un des livres de cuisine les plus célèbres du dix-huitième siècle»*

6. **[BOURBON (Louis-Auguste, de)].** Le cuisinier gascon. Nouvelle édition, à laquelle on a joint la Lettre du Patissier Anglois. *Amsterdam [Paris]*, s.i., 1747 ; in-12, plein veau marbré, dos à nerfs orné de fleurons, roulette dorée sur les coupes, tranches rouges (reliure de l'époque). *4 ff., 244 pp.* – Seconde édition de ce livre rare et recherché, l'un des plus célèbres manuels de cuisine. L'édition originale parut anonymement en 1740. Selon Simon et Guégan, tout porte

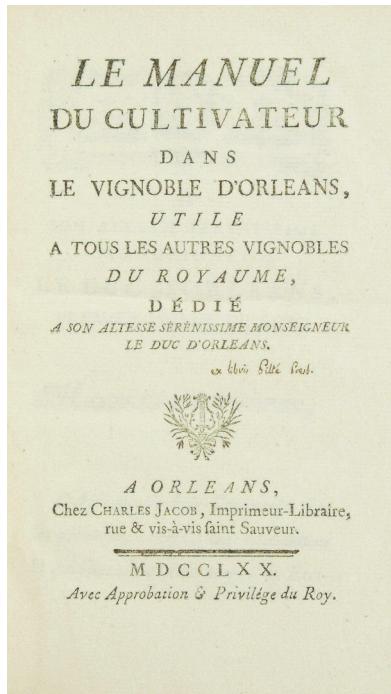
à croire que l'auteur n'est autre que le prince de Dombes, Louis-Auguste de Bourgon, qui se serait d'ailleurs dédicacé à lui-même son ouvrage. La *Lettre du Patissier Anglois*, qui ne figurait pas dans l'originale, aurait été écrite par Monsieur Desalleurs l'aîné, fils de l'ambassadeur français à Constantinople et le livre, bien que la ville d'Amsterdam soit mentionnée sur la page de titre, aurait été imprimé à Paris. Tous ces éléments conduisent Simon à déclarer « *the whole publication was somewhat of a hoax* ». Une charmante faisanderie dans laquelle transparaît le goût du prince dans les quelques 217 recettes d'entrées et d'entremets, « recettes paysannes ou raffinées, en ordre dispersé, où les ragoûts sont souvent mouillés de champagne et les saveurs soulignées par l'orange et le citron » (*Livres en Bouche*). Certaines appellations sont tout à fait curieuses : sauces au singe vert, poulets en chauve-souris, sauce bachique, hachis d'œufs sans malice, beignets bachiques, gâteau à la jacobine, yeux de veaux farcis au gratin, truite à la hussarde, toutes choses « au baptême affriandeur » (*Goncourt*). Une place de choix est également réservée à la gastronomie italienne : écrevisses à la Napolitaine, macaroni au lait, veau à la Piémontaise, lasagnes, foie gras à l'italienne, etc. *Vicaire*, 233. – *Oberlé*, 112. – *Bitting*, 540. – *Simon Gastronomica*, 421. – *Maggs*, 237. – Petit manque de cuir sur le haut du premier mors et sur le dos, quelques frottements à la reliure, minuscule trou de ver au second mors, trace de restauration en queue, charnières fatiguées, brunissures marginales sur les deux premiers feuillets, discrète mouillure claire à partir de la page 163, intérieur très frais autrement. Quelques défauts, mais bel exemplaire relié à l'époque d'un livre difficile à trouver dans cette condition.

2 000 €



*Brillat-Savarin illustré par Bertall*

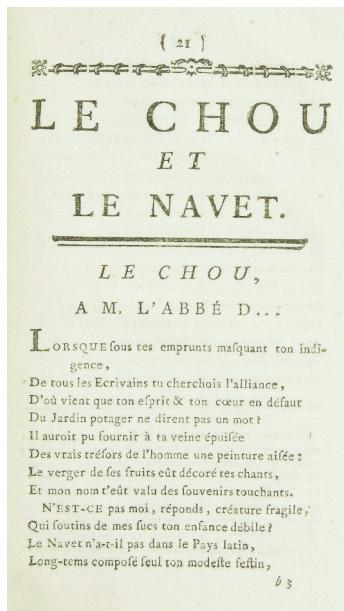
7. **BRILLAT-SAVARIN.** Physiologie du goût. *Paris, Gonet, s.d. (1848)*; gr. in-8, demi-chagrin vert, dos à nerfs orné de caissons dorés, gardes de soie, tranches dorées (*reliure de l'époque*). *XXIII, 416 pp.* Frontispice et 7 gravures tirées sur Chine, nombreuses vignettes dans le texte.  
– Premier tirage. Très charmante édition, savoureusement illustrée par Bertall. *Carteret, III, 108.* – *Vicaire, 118.* – *Löchner, 107.* – *Dartois, 126.* – *Lambert, 64.* – Petits frottements à la reliure, coins fatigués, rousseurs éparses. Les feuillets préliminaires ont été reliés dans le désordre. Bel exemplaire tout de même, bien relié. 250 €
8. **BRINGER (Rodolphe).** Les bons vieux plats du Tricastin. *Pierrelatte, Les Amis du Tricastin, s.d. (1982)*; in-8, en feuillets sous couverture bleue, non coupé. *28 pp.* – Réédition par Daniel Morcrette de cette introuvable petite plaquette, pleine d'humour, dont l'édition originale remonte à 1930. Édité par les Amis du Tricastin, cet opuscule avait pour ambition de promouvoir les traditions culinaires de cette région méconnue, « tous ces plats mijotés jadis au foyer des granges et des vieilles auberges et dont se régalaient nos Pères qui, heureusement, ignoraient la cuisine sophistiquée et monotone d'aujourd'hui ». Amusantes et instructives recettes des côtelettes de M. le Curé, de la Sardoulive (une sorte d'anchoïade), ou du gâteau d'oranges. Parfait exemplaire. 60 €
9. **CHARCUTERIE.** Nouveau manuel complet du charcutier, du boucher et de l'équarrisseur. *Paris, Roret, 1888*; in-16, broché, sous papier glacé. *IV, 310 pp.* Planche dépliante in-fine. Le manuel Roret de référence pour les charcutiers, bouchers et équarrisseurs. Petits manques de papier à la couverture, dos usé, rousseurs éparses, mais ensemble solide. 60 €
10. **COLAS (Jean-François).** Le Manuel du cultivateur dans le vignoble d'Orléans, utile à tous les autres vignobles du Royaume. *Orléans, Jacob, 1770*; in-8, pleine basane mouchetée, dos à nerfs orné, pièce de titre en maroquin fauve, tranches rouges. *XXIV, 207 pp., 1 f.* – ÉDITION ORIGINALE DE LA PLUS GRANDE RARETÉ de ce traité dédié au duc d'Orléans et consacré aux vignobles de l'Orléanais, conçu comme une version enrichie et perfectionnée de l'ouvrage de Boulay. Jean-François Colas (1702-1772), dit Colas de Guyenne, prévôt et chanoine de l'église royale de Saint-Aignan à Orléans, reproche en effet à son prédécesseur « ses digressions longues et fréquentes, ses invectives aigres et continues contre les vignerons qui rebutent, à chaque pas, le lecteur et lui font perdre de vue l'objet sur lequel il cherche à s'instruire » (*Préface*). De la plantation de la vigne, de sa culture (engrais, qualité du fumier, échalas, taille, liage, accolage, ébourgeonnement, binage et rebinage), des accidents qui l'affectent (gelées, grêles ou insectes). La quatrième et dernière partie contient de nombreuses informations sur le déroulé des ven-



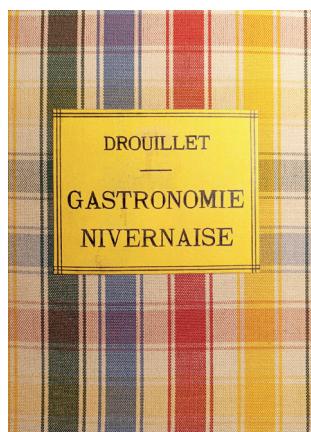
danges au XVIII<sup>e</sup> siècle : de la qualité des fûts à la manière de gouverner le pressoir jusqu'au commerce du vin. *Herlaison*, 431. – *Chwartz*, I, 313. – *Simon*, *Gastronomica*, 361. – Départ de fente en partie supérieure des mors (plus accusé sur le second), coins usés, menus frottements aux coupes, coiffe et queue arasées, infimes piqûres dans le texte. Bon exemplaire, solidement relié à l'époque.

1 500 €

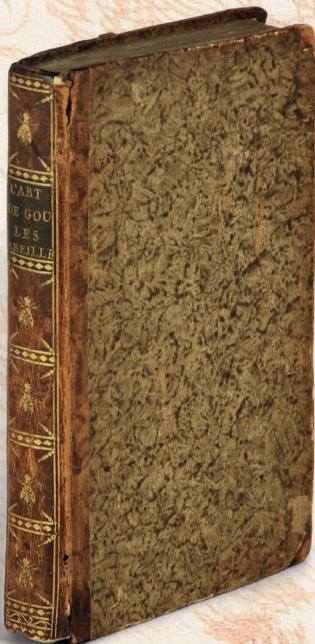
11. **CURNONSKY**. À l'infortune du Pot. La meilleure cuisine en 300 recettes simples et d'actualité. *Paris*, *La Couronne*, 1948 ; in-12, broché sous couverture d'éditeur décorée. 222 pp. Réédition de ce charmant traité dû aux soins du prince élu des Gastronomes. Couverture un peu salie, pages jaunies, dos légèrement plissé. 30 €
12. **DECUQ (F.)**. Cent et une recettes de cuisine aveyronnaise. *Saint-Affrique, Imprimerie Nouvelle*, 1969 ; in-12, broché sous couverture d'éditeur. 159 pp. Recueil de recettes aveyronnaises, recueillies pour la plupart auprès des cordons bleus de la région et des chefs versés dans les spécialités rouergates : gratous, cilatcs, aligot, truffade, tripou, gras-double, roquefort, laguiole, cabécou, etc. Très bon exemplaire. 40 €
13. **DELILLE (Jacques, abbé) et BARRUEL**. Les Jardins ou l'art d'embellir les paysages. Sui-  
vies du Chou et du Navet. *Paris*, *Valade, Cazin*, 1782 ; in-12, demi-veau brun, dos lisse orné (*reliure de l'époque*). ix, 122 pp., 29 pp. Réunion du poème de Delille et de deux textes rares et recherchés de Rivarol (qui signe sous le pseudonyme de Barruel), dont la fort amusante réponse du Chou et du Navet à Delille, ces légumes reprochant à l'abbé leur absence au sein de son poème. *Ganay*, 528-529. – *Vicaire*, 66. Plats un peu défraîchis, mors craquelés, petites piqûres. 220 €



- 14. DOUGLAS (Loudon M.).** Manual of the pork trade : a practical guide for bacon curers, pork butchers, sausage and pie makers. *Londres, L. Upcott Gill, (1893)* ; in-12, percaline noire d'éditeur. 107 pp. Figures dans le texte. 60 €
- 15. DROUILLET (les Frères).** Gastronomie nivernaise. *Moullins, Crépin-Leblond, 1939* ; in-12, toile bradel à carreaux colorés (*Ateliers Laurenchet*). 137 pp. – Charmant ouvrage dans une amusante reliure, tout entier consacré à la gloire de la gastronomie du Nivernais : l'Art du « Bien-Manger », les bons plats et « Fricanderies » (saupiquet, jau au sang, grapiaux, etc.), les vins du pays (rouges de Cosne, vins de la Charité, blancs de Pouilly). Complet du papillon d'errata in-fine. *Oberlé, 303.* – *Löchner, 216.* – Bon exemplaire. 80 €
- 16. DU TRAITEMENT DES PORCS** aux différentes époques de l'année extrait des meilleurs ouvrages anglais. *Paris, Auguste Goin, s.d.* ; in-12, broché. 216 pp. 64 figures. – Nouvelle édition de cette étude illustrée sur le traitement des porcs et leur élevage. Utile appendice sur la construction des auges mobiles et fixes. Bon exemplaire malgré quelques rousseurs. 60 €
- 17. FOILLARD (Léon).** Un sauveur de la vigne. Benoît Raclet. Histoire d'une grande découverte en Beaujolais et Maconnais. *Villefranche-en-Beaujolais, Guillermet, 1934* ; in-8, broché. XIII, 125 pp. Illustrations de Luc Barbier, Émile de Villié, Jean Limonon. Biographie fort complète et bien illustrée de Benoît Raclet (1780-1844), inventeur de l'échaudage de la vigne. Bon exemplaire. 50 €
- 18. FULTON (A. W.).** Home Pork Making. A complete guide for the farmer, the country butcher and the suburban dweller, in all that pertains to hog slaughtering, curing, preserving and storing pork product – from scalding vat to kitchen table and dining room. *New York, Orange Judd Company, 1910* ; in-12, toile d'éditeur rouge. 124 pp. 35 figures dans le texte. Bon ouvrage américain sur le porc, son élevage et ses produits. Le dernier chapitre donne quelques idées de recettes pour cuisiner les différentes parties de l'animal. 40 €
- 19. GERRARD (Frank).** Sausage and small goods production. A practical handbook on the manufacture of sausages and other meat products. *Londres, Hill, 1960* ; in-8, toile d'éditeur ocre. 218 pp. Bel exemplaire de cette quatrième édition. 50 €
- 20. GOUIN (R.).** Le porc. Races, élevage, exploitation. Sixième édition. *Paris, Maison Rustique, s.d.* ; in-12, demi-percaline verte. 223 pp. 21 figures. Sixième édition de cette étude sur le porc : races, élevage, engrangissement, alimentation, hygiène, police sanitaire, utilisation du porc à la ferme, production et commerce. Bon exemplaire. 40 €
- 21. HEUZÉ (Gustave).** Le porc. *Paris, Librairie Agricole, s.d.* ; in-12, demi-chagrin framboise, dos à nerfs. 334 pp. 56 figures dans le texte. Étude très complète sur tous les aspects du roi de la charcuterie. Élevage et engrangissement, abatage et utilisation du porc, études économiques. En fin d'ouvrage, un vocabulaire et un calendrier du porcher qui dresse, au fil des mois, la liste des tâches à accomplir pour l'éleveur de cochon. Très bon exemplaire. 50 €



- 22. LA CUISINE DES MALADES.** *Paris, Plon, 1914* ; in-12, broché. 202 pp. – Ouvrage fort instructif dont la première partie est destinée à la maîtresse de maison, « appelée, dans bien des cas, à devenir l'auxiliaire le plus utile du médecin ». La seconde partie, non moins intéressante, traite plus spécifiquement de la CUISINE DES AMBULANCES ET DE L'ARMÉE EN CAMPAGNE. On y trouve des recettes de pot-au-feu sans viande fait avec des os, celle de la fameuse soupe à l'oignon, du *pouding* de figues sèches au pain de guerre ou de la confiture d'officiers. – Couverture un peu salie, bon exemplaire. 50 €



- 23. [LAGRENÉE (Cl.)].** L'art de gouverner les abeilles, et de fabriquer le miel et la cire sans méprises, ou Courtes instructions Propres aux gens de la campagne. Pour tirer des Abeilles tout le profit possible. *Paris, Lamy, 1783* ; pet. in-12, demi-veau brun à petits coins, dos lisse orné d'abeilles dorées (*reliure de l'époque*). liv, 170 pp., 2 ff. Frontispice et 3 planches in-fine en manière de sanguine. – La très rare édition originale de ce charmant traité d'apiculture, dédié aux curés du Royaume. L'auteur y étudie les méthodes propres à assurer à la France et à ses apiculteurs une abondance de cire et de miel, depuis le choix du jardin propre à accueillir les abeilles jusqu'à la récolte du fruit de leur travail. Intéressants CHAPITRES SUR LES COMBATS DES ABEILLES (et les moyens de les arrêter), leurs maladies, sur la manière de mettre la cire en pain, sur le massacre des bourdons, et une partie consacrée à ce que « les abeilles offrent de plus curieux ». *Casteljau, 982*. – Petits manques de cuir aux mors, le second fendu en partie haute et basse, coins et coupes usés, queue arasée, mouillure claire dans la marge inférieure du volume. Malgré des défauts, l'exemplaire est solide et l'intérieur frais. 800 €

- 24. LALOUE (Paul).** La charcuterie des ménages. *Paris, Garnier Frères, s.d.* ; in-12, percaline rose d'éditeur. X, 187 pp. 44 gravures. Bon ouvrage, bien illustré, dédié « aux habitants des campagnes, aux fermiers, aux métayers, ainsi qu'aux particuliers des villes ». Nombreuses recettes : andouillettes, sauces, farces de gibier et de volaille, salade de museau, aspics, escargots, cornichons au vinaigre, etc. Très bon exemplaire, papier légèrement jauni. 40 €

- 25. LAMB (Charles).** A Dissertation upon Roast Pig. With illustrations by C. O. Murray & Engraved in Colours by R. Paterson. *Londres, Sampson Low, s.d.* ; in-12 carré, cartonnage bleu d'éditeur, premier plat orné d'un portrait doré de l'auteur. 62 pp. Ouvrage rempli d'humour sur l'histoire du cochon rôti, richement illustré en couleurs. *Bitting, 271*. Bel exemplaire, très frais. 100 €

26. **LASNET DE LANTY (Henriette).** Charcuterie et confits. Élevage et sacrifice, charcuterie fraîche et de conserve du porc et des animaux de basse-cour : lapin, oie, canard, poule et dinde. *Paris, Montsouris*, s.d. (v. 1945) ; in-12, broché, couverture illustrée. 95 pp. 23 figures dans le texte. Élevage et sacrifice du porc, du lapin, des oies, canards, poules et dindes. Recettes de charcuterie correspondantes. Bon exemplaire. 60 €
27. **LES PLATS REGIONAUX DES BUFFETS GASTRONOMIQUES.** Préface de Curnonsky. *Paris, Chaix*, 1951 ; in-8, broché sous couverture d'éditeur décorée. 171 pp. Illustrations photographiques. Couverture un peu salie, bon exemplaire. 70 €
28. **LE GUYADER (Frédéric).** La Chanson du Cidre. *Saint-Brieuc, Bretagne Touristique*, 1925 ; gr. in-8, demi-maroquin havane, dos à larges nerfs, tête dorée, couvertures et dos conservés. XXX, 270 pp., 2 ff. 60 dessins de Louis Garin gravés sur bois par Pierre Guillemat et J. Soulas. PREMIÈRE ÉDITION ILLUSTRÉE de l'un des recueils de poèmes les plus fameux de l'Armorique. De nombreux chants concernent directement notre domaine : *Scientifique Dissertation sur l'Ivrognerie bretonne, Pourquoi nous buvons, Le meilleur Cidre du monde, Duels de Buveurs*, etc. Très bel exemplaire, fort bien relié, l'un des 1 200 exemplaires sur simili Japon de chez Dujardin. 90 €

«The first Western history of Chinese medicine»

29. **LEPAGE (François-Albin).** Recherches historiques sur la médecine des Chinois. *Paris, Didot Jeune*, 1813 ; in-4, broché sous couverture muette moderne. 104 pp. RARISSIME THÈSE présentée et soutenue le 31 août 1813 par son auteur, «the first Western history of Chinese medicine» selon Garrison & Morton. François-Albin Lepage, élève de Pierre Sue, ami et collègue du grand sinologue Jean-Pierre Abel-Rémusat, souhaitait améliorer l'état des connaissances de la médecine chinoise en Occident, convaincu « qu'il ne doit pas être sans intérêt pour le médecin de connaître l'état des sciences médicales chez des peuples si différents de nous sous tous les rapports ». Plusieurs passages sont consacrés aux mœurs épulaires, aux divers remèdes et à la gastronomie de la Chine de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les dépouilles de cigales réduites en cendres étaient alors utilisées pour endiguer la dysenterie, le sang du cerf encore vivant pour guérir la phthisie et le corail rouge pour « dissiper les nuages des yeux et détruire les polypes du nez ». Intéressants détails sur la culture du thé et son usage, l'opium, la consommation de chiens, chats, rats et autres animaux qui « se vendent publiquement dans les rues », du *samsou*, etc. *Garrison & Morton, 14178*. Pâle mouillure marginale en partie basse des feuillets, petite marque de pliure à la couverture, rares piqûres. Très bon exemplaire, à toutes marges, d'un ouvrage rare et recherché. 900 €
30. **MAISONNEUVE (Dr. P.).** Le Vigneron Angevin. *Paris, Bailliére et Fils*, 1928 ; in-8, broché. XVIII, 372 pp. 113 figures dans le texte. Étude détaillée sur la viticulture et la vinification angevines : culture de la vigne, greffage, la crise phylloxérique en Anjou, les hybrides, les maladies parasitaires, l'hygiène du cellier, les vendanges, etc. Quelques rousseurs sur la couverture et sur les tranches. Bon exemplaire. 50 €
31. **MARÉCHAL (Irma).** Le lait, le beurre et le fromage. Quatrième édition. *Liège, Dessain*, 1913 ; in-12, broché. 126 pp. 40 figures dans le texte. – Rare et intéressante étude sur les produits laitiers. Opérations de la traite, qualités d'un bon beurre, sa conservation, valeur nutritive et classification du fromage, étude du camembert (« un des fromages les plus parfaits »), du Mont-d'Or (jadis préparé avec du lait de chèvre), des petits-suisses, etc. 60 €

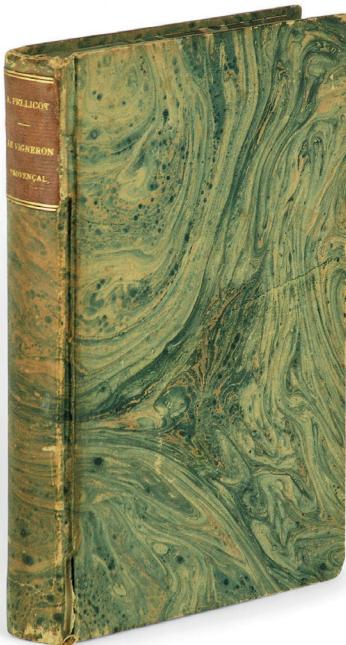
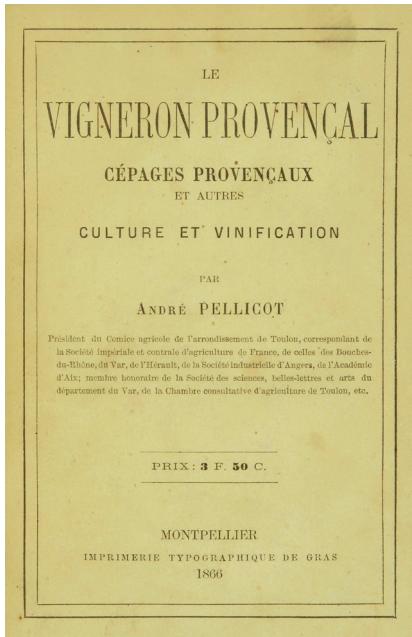
32. **MAURON (Paul).** La Vigne et le Vin en Berry du Cher. *Bourges, Tardy*, (1946) ; in-8, broché. 116 pp. Intéressant travail sur la viticulture berrichonne, rédigé par un ingénieur agronome, directeur des services agricoles du Cher. Couverture un peu tachée. 60 €
33. **MOULS (X.).** Les huîtres. *Bordeaux, Crugy*, 1861 ; in-8, demi-vélin, titre manuscrit sur le dos. 57 pp. 2 planches anatomiques in-fine. – OUVRAGE D’UNE GRANDE RARETÉ consacré à l’ostréiculture, rédigé par le curé d’Arcachon. Aperçu des caractères généraux de l’huître, étude des huîtres de la baie de Saint-Brieuc, de l’île de Ré, et surtout celles du bassin d’Arcachon. A la suite : SOUBEIRAN (J. L.), Rapport sur l’ostréiculture à Arcachon. – MOQUIN-TANDON (O.) et SOUBEIRAN (J. L.), Établissements de pisciculture de Concarneau et de Port-de-Bouc, 1865. – SAUVADON et SOUBEIRAN (J. L.), Des écrevisses et de leur culture, 1865. – VIDAL (Léon), Étude sur le littoral français de la Méditerranée au point de vue piscicole, 1866. – PAMPELONNE, Considérations sur le personnel de la Marine, 1864. – Coupes et coins usés. Excellente documentation sur le sujet. 180 €

*L’histoire de la moutarde de Dijon*

34. **MOUTARDE.** Essai sur l’histoire de la moutarde de Dijon. *Dijon, Jobard*, s.d. (1854) ; plaq. in-12, couverture bleue ornée, sous papier glacé. 32 pp. Titre en couleur, frontispice et vignettes typographiques. – RARISSIME ÉDITION ORIGINALE de cette charmante monographie. La très belle page de titre imprimée en rouge, bleu et or, présente les armes de Dijon et les blasons des corporations de moutardiers dans un encadrement entrelaçant vigne et plante de moutarde. Vue de Dijon en frontispice et charmantes vignettes typographiques. La moutarde chez les Romains, étymologies du mot moutarde, antiquité et supériorité de la moutarde de Dijon, son commerce et sa situation au milieu du XIXe siècle. Seuls 3 exemplaires sont référencés en institutions publiques (deux à la BnF, un à la bibliothèque de Neuchâtel). *Vicaire*, 342. – Löchner, 497. – Rares rousseurs, discrètes annotations manuscrites. Ravissant exemplaire, tel que paru (p. de titre reproduite en début de catalogue). 1 300 €

*De la bibliothèque de Pierre Orsi*

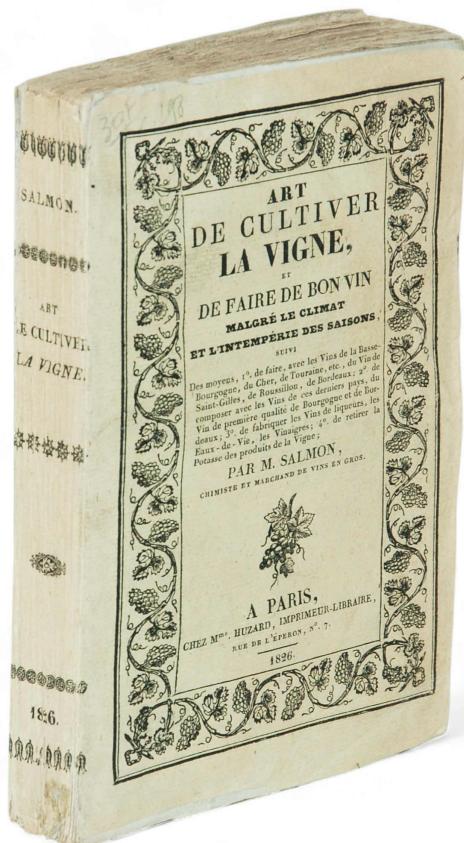
35. **MUREAUX (Jean, des).** La cuisine au poisson. *Bagneux, Éditions du Cep*, 1946 ; in-12 carré, couverture rigide d’éditeur décorée par Joseph Hémard. 254 pp. Contient d’innombrables recettes de poissons, crustacés, mollusques, coquillages et même de cétacés : morue Pompadour, mitan de saumon béarnais, maquereau à la vendéenne, marsouin à la provençale (!). Ex-libris Pierre Orsi. Quelques feuillets légèrement jaunis. Très bel exemplaire. 45 €
36. **NICHOLLS (George J.).** Bacon and Hams. Second edition (revised) with 50 illustrations. *Londres, Institute of certificated grocers*, 1924 ; gr. in-8, percaline d’éditeur. 104 pp. Deuxième édition de cette bonne étude sur le bacon et les jambons. En guise de frontispice en couleur, se trouve une amusante illustration à système permettant de comprendre et situer les différentes parties de l’anatomie porcine. Charmantes reproductions photographiques à travers l’ouvrage. 160 €
37. **PALLU (René).** La charcuterie en France. *Paris, Chez l’auteur*, 1956 ; 2 vol. in-4, brochés. 284 et 296 pp. L’une des études les plus complètes sur la charcuterie, rédigée par un ingénieur chimiste, Chevalier du Mérite Artisanal. Les deux volumes traitent respectivement de la charcuterie crue et de la charcuterie cuite. Illustrations en noir et reproductions photographiques en couleurs. Très bon exemplaire. 120 €



- 38. PELLICOT (André).** Le vigneron provençal. Cépages provençaux et autres. Culture et vinification. *Montpellier, Gras, 1866*; in-12, cartonnage bradel, couvertures conservées (reliure de l'époque). 2 ff., 368 pp. – RARISSIME ÉDITION ORIGINALE de l'un des meilleurs traités sur les vignobles provençaux et leurs cépages. André Pellicot (1799-1880), agronome et président du Comice agricole de Toulon, y dresse une monographie commentée de 50 cépages provençaux : Pécou-Touar, Bouteillan, Brun-Fourca, Picpoule, Persaigne, Furmint, etc. Il reconnaît d'ailleurs s'être « longuement étendu sur les cépages » dans son avis préliminaire. Pellicot signale aussi des pratiques qu'il estime préjudiciables à l'essor du vignoble provençal : vigne complantée, taille longue, vinification mal conduite – autant de conséquences malheureuses d'un conflit entre l'ancienne viticulture paysanne et les principes modernes de l'ampélographie française. Oberlé Fritsch, 384. – *Absent de la quasi-totalité des grandes collections sur le sujet, Simon, Schraemli, Dartois, Crahan, Lambert, etc.* – Cartonnage un peu frotté, quelques rousseurs. Bon exemplaire. 900 €
- 39. SALMON (M.).** Art de cultiver la vigne et de faire de bon vin malgré le climat et l'intempérie des saisons. *Paris, Mme Huzard, 1826*; in-12, broché, couverture ornée. 2 ff., vi, 282 pp., 3 ff. 2 planches dépliantes in-fine. – TRÈS RARE ÉDITION ORIGINALE de ce traité fort détaillé rédigé par un chimiste et marchand de vins en gros. Après avoir analysé près de 40 cépages, l'auteur aborde la question des climats et leur influence sur le raisin, parle du foulage, indique les meilleures manières pour opérer la fermentation et précise les moyens pour « faire avec du raisin provenant d'une mauvaise année du vin de bonne qualité », comme ceux permettant de faire « avec les raisins provenant des vignobles de la Basse-Bourgogne et autres, des vins semblables à ceux de la Haute-Bourgogne, de Bordeaux et du Midi ». Intéressants passages sur les vins de

Champagne et la distillation des eaux-de-vie. Exemplaire non rogné, tel que paru, bien complet de ses 2 planches dépliantes. *Simon Vinaria*, 19. – *Löchner*, 602. – Manque à la plupart des autres grandes collections sur le sujet. – Dos un peu plissé avec de légers manques, infimes déchirures marginales au second plat, discrètes rousseurs, quelques annotations manuscrites anciennes.

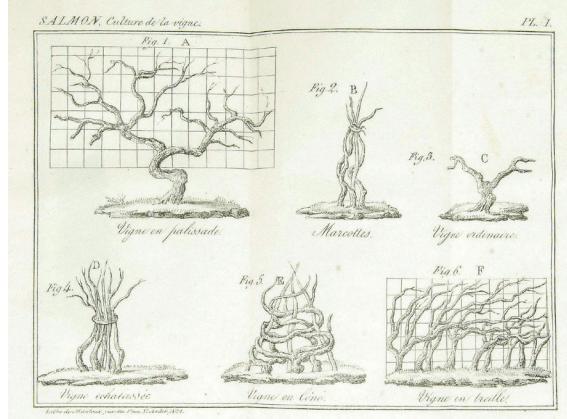
850 €



40. **SOULLIER (Charles)**. La Castromanie ou le Nouvel Abeillard, poème héroï-comique. *Paris*, *Baudmont*, 1834 ; in-12, bradel demi-percaline verte, pièce de titre en cuir brun, couvertures conservées. 2 ff., 173 pp., 1 f. d'errata. 6 planches lithographiées par Kaeppelin. – Édition originale de ce conte plein de charme. La Castromanie conte les aventures du chapon Martyrogal. Réduit un temps à l'esclavage, tour à tour suicidaire, matelot et séducteur, ses frasques finiront par le conduire sur l'île Gastronomal, où règne le roi Pudding dans son palais de la Gourmandise. Consécration suprême pour un chapon parvenu au sommet de sa gloire culinaire, il terminera sa vie à Lyon, rôti lors d'un banquet. *Vicaire*, 797. – Percaline un peu passée, coins usés. Bon exemplaire.

300 €

- 41. TENDRET (Lucien).** La table au Pays de Brillat-Savarin. *Chambéry, Dardel*, 1934 ; in-8, broché. 283 pp. Réédition sur vergé de Rives de ce grand classique adressé aux gourmands du Bugey, hommage à Brillat-Savarin et à ses terres natales. Nombreuses anecdotes et superbes recettes : salmis de bécasses du Bernardin Dom Crochon, épinards à la crème pour canapés de gibier du marais, fondue de Belley, soupe au fromage, etc. Bon exemplaire. 80 €
- 42. VAULTIER (Roger).** Chasseurs et gourmets ou l'art d'accommoder le gibier. *Vichy, Crépin-Leblond*, 1951 ; in-8, broché, non coupé. 256 pp. – ÉDITION ORIGINALE préfacée par Curnonsky de l'un des meilleurs recueils de recettes consacrées au gibier (« l'un des sujets les plus chers aux Fins-Gourmets »), émaillé de reproductions de documents anciens dans le texte. L'auteur y recense, en les commentant, les grandes recettes de célèbres chefs : bécasses en Jaquette d'Edouard Nignon, croûtes de bécasses d'Urbain Dubois, potage d'alouettes à l'anglaise de Pierre de Lune, grives à la Moscovite du baron Brisse, etc. L'un des 2 490 exemplaires sur Fleur d'Alfa. *Mouchon*, 1264. – *Genin*, 204. – *Löchner*, 667. Ex-dono manuscrit sur la page de titre, petite tache sur le premier plat, discrètes rousseurs. Bon exemplaire. 70 €
- 



39. SALMON. Art de cultiver la vigne.

LA CASTROMANIE ,  
OU LE  
**NOUVEL ABEILARD ,**  
POÈME HÉROÏ-COMIQUE ;  
PAR  
Charles Soullier.



**PARIS ,**  
BAUDMONT, LIBRAIRE, RUE MIGNON, N° 2,  
ET  
AUX BUREAUX DU TROUBADOUR PROVENCAL ,  
RUE SAINTE-ANNE , N° 54.

—  
1834.