

ROMAIN GOURS  
LIVRES ANCIENS  
*Gastronomie & Œnologie*

SÉLECTION BIBLIOMANIA

16-18 octobre 2025  
Réfectoire des Cordeliers  
15 rue de l'École de Médecine  
75006 Paris

---

**1. ARRÊT de la Cour du Parlement qui fait défenses à toutes Personnes, de tirer des coups de Fusils & Pistolets dans les Rues, Tavernes & Cabarets, sous prétexte de Noces, Fiançailles ou autrement, à peine de vingt livres d'amende contre les contrevenans. Du 29 juillet 1768.**

*Paris, Simon*, 1768 ; in-4, broché sous couverture de papier marbré moderne. 4 pp. 250 €

Curieux arrêt rendu par la cour du Parlement suite à une requête du substitut du procureur du roi au bailliage de Bourg-Argental, qui souhaitait dénoncer les abus qui se commettaient dans sa ville à l'occasion des noces et fiançailles et qui consistait « en ce que les gens de la campagne s'assembloient ces jours-là, & se distribuoient dans les cabarets, où ils tiroient jour & nuit des coups de fusils & de pistolets, dont il est souvent arrivé de grands accidens ».

**2. ARLEQUIN réformateur dans la cuisine des moines ou plan pour réprimer la gloutonnerie monacale, au profit de la nation épuisée par les brigandages de harpies financières.**

*Londres, Lord. C\*\*\**, 1876 ; in-16, demi-percaline rouge postérieure. 24 pp. 300 €

Réimpression limitée à 100 exemplaires de ce pamphlet révolutionnaire, « opuscule violent dirigé contre les moines des couvents à qui l'auteur reproche de faire trop excellente chère » (Vicaire). L'édition originale parut en 1789.

Publié sous le pseudonyme d'Arlequin, « natif de Bretagne », l'ouvrage se dresse contre les abus du corps monastique « qui, depuis tant de siècles, à l'ombre d'une profonde ignorance et d'une hypocrisie raffinée, se procure dévotement les plaisirs de la table », au détriment de la nation. Les moines y sont qualifiés de « frelons bien dotés » aux faces « rubicondes qui attestent en caractères vivants leur dévote activité à ne pas se laisser mourir de soif ».

*Vicaire*, 38.

Modeste cartonnage, mais solide. Intérieur frais.

### 3. ASSELINE (Alfred). *Le cœur et l'estomac.*

Paris, Michel Lévy frères, 1853 ; in-12, cartonnage bradel d'époque.  
162 pp. 80 €

Édition originale de ce recueil de pièces en vers et en prose aux noms évocateurs, souvenirs épars d'un XIX<sup>e</sup> siècle volontiers bachique : Montmorency et l'Auberge du Cheval-Blanc, Les Écrevisses du château de Madrid, Un salmis de bécasses, etc.

La préface, dédiée à madame Jouanne, cuisinière de Jules Janin, recommande particulièrement ce petit ouvrage aux amoureux de la treille : « Il vient un âge où l'homme intelligent qui a aimé de toutes les forces de son âme, qui a beaucoup souffert et beaucoup pleuré, connaît enfin tout le prix d'une bouteille de romanée ou de château-laffitte, venant de la cave de Collot aux Provençaux, et bu le soir, à petits coups, avec un ancien ami ».

### 4. CAILLO (Jean-Charles). *Recherches sur la pêche de la sardine en Bretagne, et sur les industries qui s'y rattachent.*

Nantes, Vincent Forest, 1855 ; in-8, demi-chagrin prune, dos à nerfs orné de fleurons. 96 pp. 650 €

Édition originale d'une insigne rareté de ce bel ouvrage sur la sardine, inconnu de toutes les bibliographies sur le sujet et qui fut réédité à petit nombre en 1997.

Née à Nantes dans les années 1820, l'industrie des conserves de sardines connaît au XIX<sup>e</sup> siècle un prodigieux essor. D'abord envisagée comme un produit de luxe exporté vers les grandes tables d'Europe, la sardine en boîte participe au rayonnement français avant de s'ouvrir au marché national, longtemps réticent. C'est dans le cadre de cette bouillonnante activité que s'inscrit la publication de l'ouvrage de Caillou.

Après de riches réflexions sur l'histoire des mœurs de la sardine, l'auteur examine l'opinion des anciens à leur sujet. Il cite ainsi l'opinion de Marcellus l'Empirique selon lequel « la Sardine, non salée, désossée et frottée sur les varices produit un soulagement immédiat » et que les têtes de Sardines brûlées constituent un « remède contre la fétidité de la bouche », mentionne une recette d'Apicius pour une farce à sardines composée par « du pouillot, du cumin, de la graine de poivre, de la menthe, des noix avec du miel », et donne à méditer sur l'*Hallex*, une vieille sauce « très-appréciée des gourmets de Rome », composée de saumure et d'entrailles de sardine, et chantée par Horace.

L'ouvrage est naturellement truffé de précieux renseignements sur l'histoire de la pêche à la sardine, son économie générale, son commerce et les traditions bretonnes en la matière : le goût immodéré des marins pour le cabaret, la bénédiction de la baie du Croisic à la mi-août ou les longues processions menées par le curé de Groix.

Très bel exemplaire relié à l'époque, en dépit d'un petit manque de cuir au premier mors.

**5. [CLAUDE (Victor)]. Les Grappillons. Contes en vers, Sonnets, Épigrammes, Fables, Boutades, Naïvetés, Épices, etc. par un Bourguignon salé.**

Paris, Arnaud et Labat, 1879 ; in-12, cartonnage moderne. 3 ff., VIII, 216 pp., 1 f. Frontispice à l'eau-forte. 100 €

Édition originale de cet amusant recueil « aux lueurs éclatantes de gaieté rabelaisienne » dont bien des pièces sont consacrées aux plaisirs de la table et à ceux de la treille : La Confession de l'Ivrogne, Le Cosaque et le Vigneron, La Bûche de Noël, La Feuille de Vigne, Le Mauvais apiculteur, etc.

Tiré à 530 exemplaires. Celui-ci l'un des 15 exemplaires sur Whatman, après 15 sur Chine. Charmant frontispice signé Lalauze.

*Oberlé, 1053.*

Excellent exemplaire malgré un insignifiant accroc en marge haute sur les premiers feuillets.

*La vengeance du champagne*

**6. COFFIN, Charles. Le vin de Champagne. Ode traduite de Coffin, Par le Comte Louis de Chevigné.**

Paris, Firmin-Didot, 1825 ; plaquette gr. in-12, couverture décorée. 15 pp. 2 culs-de-lampe. 400 €

Harissime édition de cette traduction de l'ode au vin de Champagne, initialement rédigée en latin dans les années 1710. L'auteur, Charles Coffin (1676-1749), ecclésiastique du diocèse de Reims, naquit à Bouzancy, près de Vouziers. En 1711, il fut blessé dans son honneur champenois lorsque Bénigne Grenan (1681-1723), un bourguignon professeur au collège d'Harcourt, publia une ode sur le vin de Bourgogne, lui accordant la prééminence sur celui de Champagne. Coffin décida alors de rédiger sa réponse, au nom évocateur de *Campania vindicata*. S'ensuivit une plaisante querelle universitaire entre les deux hérauts, lutte qui « n'outrepassa jamais les bornes d'une plaisanterie spirituelle » (cf. Boulliot, *Biographie ardennaise*, p. 259).

Ces vers comptent parmi les plus beaux jamais consacrés au vin de Champagne. Leur traducteur, le comte Louis de Chevigné (1793-1876), n'est autre que le gendre de la veuve Clicquot-Ponsardin. Texte latin et traduction en regard.

*Vicaire, 169.*

Envoi autographe du traducteur sur le faux-titre. Couverture un peu ternie, bas droit de la page de faux-titre sali, infimes rousseurs, traces de notes manuscrites effacées sur le dernier feuillet. Bel exemplaire.

**7. [ECLUSE (L')]. Les citrons de Javotte. Scène de carnaval, en vers.**

Genève, Gay et Fils, 1868 ; pet. in-12, broché sous couverture, chemise et étui. II, 24 pp. 350 €

Rare réimpression de l'édition unique de cette pièce poissarde et spirituelle qui se déroule dans l'auberge du Bout du monde, où « les poètes de l'Opéra-

Comique et les chansonniers allaient manger des huîtres, en sablant force verres de vin blanc ». Charles Nisard l'attribuait au comte de Caylus, Paul Lacroix à Fleury, dit « l'Écluse », ami et imitateur de Vadé.

« Ces trente pages, dit Paul Lacroix dans sa notice bibliographique placée au début de l'ouvrage, valent mieux que bien des volumes ».

Cette réédition fut tirée à 100 exemplaires numérotés, le nôtre est l'un des 4 exemplaires sur Chine.

Bas du dos fendu, petites rousseurs. Bel exemplaire conservé dans son étui.

### **8. HARDY, Antoine-François. Expériences sur les cidres, les poirés et les bières, sur les falsifications de ces boissons, sur les différents moyens de les découvrir, etc.**

*Rouen, Pierre Seyer, 1785 ; in-4, broché sous couverture d'attente, non rogné. 96 pp.* 650 €

Très rare étude qui manque à toutes les grandes collections sur le sujet. L'auteur y expose différentes expériences qu'il mit en place pour comprendre les secrets du vin de pomme qui est « pour la Normandie, ce que la bière est pour la Flandre, le vin pour la Bourgogne et la Champagne ».

L'ouvrage contient de savantes informations pour combler certaines lacunes scientifiques des fabricants de cidre de l'époque afin de tenter « d'arrêter les malheurs et les abus » : addition de craie pour accélérer la fermentation, conséquences de l'utilisation des alkalis, de l'acide vitriolique ou de l'acide nitreux, etc. Documentation de premier ordre.

*Frère, II, 64.*

De rares rousseurs. Bon exemplaire, tel que paru.

*« Rien de nouveau sous le soleil »*

### **9. LALLIER (François). Du salaire comparé des vignerons sénonais aux XVI<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles.**

*Sens, Duchemin, 1867 ; in-8 broché, sous couverture. 31 pp.* 100 €

Rare et très instructif opuscule, tiré à part des mémoires de la Société archéologique de Sens. L'auteur, François Lallier (1814-1886), y étudie les différences, parfois fabuleuses, entre les salaires et les prix pratiqués au XVI<sup>e</sup> siècle et ceux du XIX<sup>e</sup>, chiffres à l'appui. Le salaire du vigneron était ainsi « 15 fois plus élevé aujourd'hui qu'en 1537 : mais comme le blé, et par conséquent le pain, coûte 16 fois plus cher, il s'ensuit que le vigneron, au lieu de pouvoir acheter aujourd'hui, avec son salaire, 26 bichets ½ de blé, n'en peut plus acheter que 25 ».

De même, on apprend que les œufs, qui valaient 3 centimes la douzaine au XVI<sup>e</sup> siècle, « valent aujourd'hui 50 et 60 fois plus cher, et le salaire n'a augmenté que de quinze fois », ou qu'en 1522, « avec le salaire de huit à neuf journées, on achetait un veau : il y faudrait aujourd'hui le salaire de trente ou quarante jours ».

Bon exemplaire, en dépit d'un infime accroc sur le second plat.

## **10. LAIR (Pierre-Aimé). De la pêche, du parcage et du commerce des huîtres en France.**

Caen, Imprimerie F. Poisson, 1826 ; in-8, broché sous couverture de papier marbré moderne. 16 pp. 120 €

Rare plaquette sur l'ostréiculture, rédigée par Pierre-Aimé Lair (1769-1853), érudit normand et membre actif de plusieurs sociétés savantes régionales. Il y est notamment question de l'un des plus beaux parcs à huîtres, celui de Courceulles, près de Caen, qui parquait chaque année près de 60 millions d'huîtres issues de la baie de Cancale, ou encore des fameuses *bourriches*, connues sous le nom de *cloyères* au Havre et à Dieppe.

*Frère, II, 135.*

## **11. MAYOR (Mathias). Sur l'hippophagie en Suisse, ou Sur l'usage, comme aliment, de la chair de l'espèce chevaline.**

En Suisse, Chez les principaux libraires, 1838 ; in-12, broché sous couverture de papier marbré moderne. 23 pp. 200 €

Rare édition originale de ce plaidoyer en faveur de l'emploi de la viande chevaline comme aliment. Longtemps interdite et associée aux périodes de disette ou de déséquilibre alimentaire, l'hippophagie connaîtra ses premiers défenseurs sérieux au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, au rang desquels figure l'auteur de notre ouvrage, Mathias Mayor (1775-1847), chirurgien suisse né à Cudrefin, près de Neuchâtel.

Selon lui, l'hippophagie permettrait notamment de mettre « une nouvelle substance alimentaire à la portée de toutes les classes ». Adressé aux sociétés helvétiques d'utilité publique, son mémoire invite à traiter le sujet « sans s'embarrasser du *qu'en dira-t-on* ». A l'appui de sa thèse, l'auteur observe notamment que la viande de cheval est « fort bonne en sauce, sous les diverses dénominations d'aloiau, de filet, de ragoût, de daube, de miroton, de bœuf, en vinaigrette, etc. »

Discrètes rousseurs, quelques feuillets non coupés. Bon exemplaire.

## **12. PANNIER (Léopold). Le pâté et la tarte. Farce du XV<sup>e</sup> siècle mise en langage moderne.**

Saint-Prix, Chez tous les libraires, 1875 ; in-12, demi-chagrin chocolat, dos à nerfs orné (*reliure de l'époque*). 56 pp. 280 €

Réédition, tirée à 120 exemplaires sur beau papier vergé, de cette farce imprimée pour la première fois au commencement du XVI<sup>e</sup> siècle et dont le seul exemplaire connu se trouverait conservé au *British Museum* dans un recueil cité par Viollet-le-Duc. Cette petite pièce morale met en scène l'histoire de Malvêtu et Tristemine, gourmands affamés décidant de détrousser un pâtissier de son fameux pâté d'anguilles, puis de l'une de ses tartes.

Exemplaire parfaitement établi, intérieur d'une grande fraîcheur.

*Vicaire, 355.*

**13. ROWE (Edward). Histoire de l'efficacité de l'eau, et de son influence sur la santé et la beauté du corps ; entremêlée d'anecdotes curieuses sur ses propriétés comme boisson, comme moyens préservatifs et curatifs des maladies, et comme avantages dans la génération et dans l'éducation physique des enfans ; d'après l'avis des plus célèbres médecins et philosophes anciens et modernes. Traduction de l'anglais, augmentée de l'opinion de quelques médecins français, allemands et italiens.**

*Paris, Lagan, Gabon, Bouquin-Delassouche, 1824 ; pet. in-12, broché sous couverture, non rogné. 2 ff., 259 pp.* 150 €

Première édition en français de cet ouvrage rédigé à la gloire de l'eau, et placé sous l'autorité des anciens. C'est une citation de Pindare qui figure d'ailleurs sur la couverture : « Il n'y a rien de meilleur que l'eau ». Il y est question de toutes les vertus de ce liquide, dont l'auteur proclame les bienfaits qu'en pourront retirer les femmes enceintes, les enfants faibles, les poitrinaires ou les rhumatiques.

On y apprend aussi que l'eau est un remède utile à la mélancolie et à l'hypocondrie (« je n'ai qu'à boire une pinte ou davantage d'eau froide, je me trouve soulagé dans deux ou trois minutes »). Un curieux chapitre tente même de déterminer « si ceux qui ne boivent que de l'eau sont plus amoureux et s'ils vivent plus que les autres ».

Très légers défauts à la couverture, quelques tâches et rousseurs, deux feuillets déchirés en marge inférieure sans atteinte au texte. Charmant exemplaire, tel que paru.

**14. 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.* 850 €

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 meilleurs 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.

**15. TARBÉ (Prosper). Histoire chronologique, pathologique, politique, économique, artistique, soporifique et melliflue du Très-noble, très-excellent et très-vertueux pain d'épice de Reims.**

S.l., *Société des bibliophiles de Reims*, 1862 ; in-12, demi-maroquin rouge, dos à nerfs, titre et année dorés, tranches marbrées (*reliure de l'époque*). VI, 42 pp. 500 €

Rarissime édition originale de cet ouvrage, première étude sérieuse sur ce beau sujet. Faisant remonter l'origine du pain d'épice peu après le Déluge, l'auteur retrace l'histoire de celui que les anciens appelaient *melitounta* ou *panis mellitus* et que chantèrent Aristophane, Homère et Virgile. Parvenu au XVI<sup>e</sup> siècle, il rappelle que, si l'on produisait également du pain d'épice dans le Midi ou à Verdun, c'est à Reims que se trouvaient alors les meilleurs « paind'épiciers ». En 1571, de haute lutte, ceux-ci obtiendront le monopole de la production du fameux pain, à l'exclusion des boulangers et pâtisseries. Ce privilège accordé à la corporation des paind'épiciers ne tombera d'ailleurs que deux cents ans plus tard, à la Révolution. Le règlement de 1571 se trouve reproduit en fin d'ouvrage.

L'édition a été tirée à petit nombre, notre exemplaire portant le n°70, signé par l'auteur. Infime frottement sur le haut du premier mors. Très bel exemplaire.