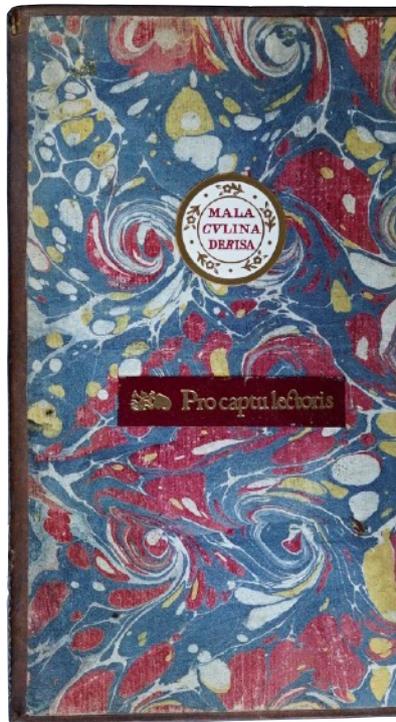


librairie d' âpre - *Vent*

Mathieu Charleux

CATALOGUE GASTRONOMIE - 1ÈRE PARTIE



2, place Alexandre Farnèse - F-84000 AVIGNON

Sur rendez-vous

+33 (0)6 79 18 61 75 - librairiedaprevent@yahoo.fr

Siret : 488 917 204 00031

© Mathieu Charleux / Librairie d'Âpre-Vent



LIVRES

1. GALIEN, Claude.

L'œuvre de Claude Galien des choses nutritives, contenant trois livres, traduit en François par maistre Iehan Massé, medecin, Champenois, habitant de saint Florentin.

A Paris, on les vend a l'enseig[ne de] l'escu du Soleil, rue saint I[acques], par Pierre Drouart, 1552.

In-12 de [8] (titre, extrait des registres et dédicace), 260, [4] ff. (table des chapitres).

Veau brun, filet à froid sur les plats, dos à nerfs, tranches rouges (*rel. de l'époque*).

ÉDITION EXTRÊMEMENT RARE DE LA TRADUCTION FRANÇAISE DE CET IMPORTANT TRAITÉ DE GALIEN SUR LES FACULTÉS DES ALIMENTS (*De alimentorum facultatibus libri tres*). L'édition semble avoir été partagée au moins par deux libraires de la même rue mais à une enseigne différente.

Le premier livre porte sur les grains, céréales et les aliments que l'on peut confectionner par leur usage dont notamment le pain.

Le second livre est consacré aux fruits, légumes, légumineuses, champignons et plantes (agrumes, dattes, caroubes, baies, laitue, orties, truffes, etc.) Le troisième et dernier livre s'intéresse aux viandes et poissons, au vin et au miel. Pour les quadrupèdes tout est passé en revue : langue, testicules, glandes, abats, moelle, graisse, lait, sang, et les produits qui utilisent ces matières transformées comme le fromage. Le sous-titre mentionne : « Le Lecteur pourra aisément cognoistre pas ces livres les viandes proposés pour le temps de santé & de maladie & les qualités d'icelles. »

On y trouve de nombreuses curiosités, comme les poissons saxatiles, la polente grecque, la recette de l'hydromel pour laquelle on utilisait parfois l'eau pour tremper les couteaux, les limaces et escargots, etc.

« C'est un des meilleurs ouvrages de Galien et même un des bons traité d'hygiène que nous possédions. » (Dezeimeris, *Dictionnaire historique de la médecine ancienne et moderne*).

Claude Galien, né à Pergame vers 131, fut l'un des plus grands médecins de l'Antiquité avec Hippocrate. Il soigna plusieurs empereurs romains dont Marc-Aurèle, Lucius Verus et Commode.

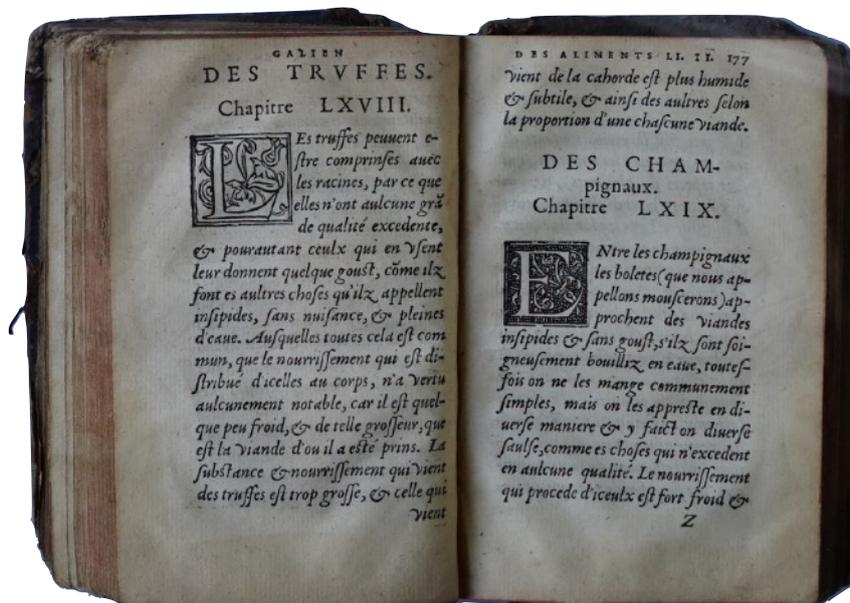
EDITION FRANÇAISE EXTRÊMEMENT RARE DE L'UN DES PREMIERS TRAITÉS DE MÉDECINE DÉVOLU À LA NOURRITURE.

Reliure très abîmée, en partie dérelié, pale moullure principalement sur le premier et dernier cahier, page de titre et dernier f. avec manque anciennement restaurés.

L'amateur qui le possédait avait conservé une reliure vide du 16^e en peau de truie estampée en guise de chemise de protection. On la joint donc à l'exemplaire.

Oberlé, *Fastes*, n°420 et Vicaire 380 (pour des éditions latines).

2 000 €



« LA CUISINE MODERNE EST UNE ESPÈCE DE CHIMIE »
DES BIBLIOTHÈQUES CURNONSKY ET DE BRY

2. [MARIN, François].

Les Dons de Comus, ou les Délices de la table.

Paris, Prault, 1739

In-12 de .

Veau granité, dos à nerfs orné, roulette dorée sur les coupes, tranches mouchetées de rouge (*rel. de l'époque*).

ÉDITION ORIGINALE EXTRÊMEMENT RARE D'UN DES TRAITÉS CAPITAUX DANS L'HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, QUI EST AUSSI L'UN DES PLUS IMPORTANTS RECUEILS DE RECETTES DU XVIII^E SIÈCLE.

Elle est ornée d'un **charmant frontispice gravé sur cuivre** par Le Bas et comporte en avertissement une intéressante histoire de la cuisine attribuée par certains aux pères jésuites Brumoy et Bougeant et par d'autres à Meusnier de Querlon.

L'auteur fut le protégé de Madame de Pompadour et dirigea les fourneaux de Madame de Gesvres avant de devenir le maître d'hôtel du maréchal Charles de Rohan-Soubise.

« Ami de coeur du roi », protégé par Madame de Pompadour, François Marin apporta à la cuisine de son temps une harmonie des mets, une cuisine pleine de virtuosité, de complexité. Avec Marin, on voit apparaître les « grands fonds », obtenus en faisant « suer » longuement la viande dans très peu de bouillon. Il utilise pour sa cuisine les vins de Champagne, de Bourgogne, d'Espagne et du Rhin. « La cuisine moderne est une espèce de chimie » dit-il dans la préface. « La science du cuisinier consiste à décomposer, à faire digérer et à quintessencier les viandes, à tirer les sucs nourrissants et pourtant légers, à les mêler et à les confondre ensemble de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir. » Le cuisinier Marin a révolutionné la cuisine en allégeant considérablement les recettes, une sorte de nouvelle cuisine, plus de deux siècles avant les prétendus inventeurs d'icelle ».

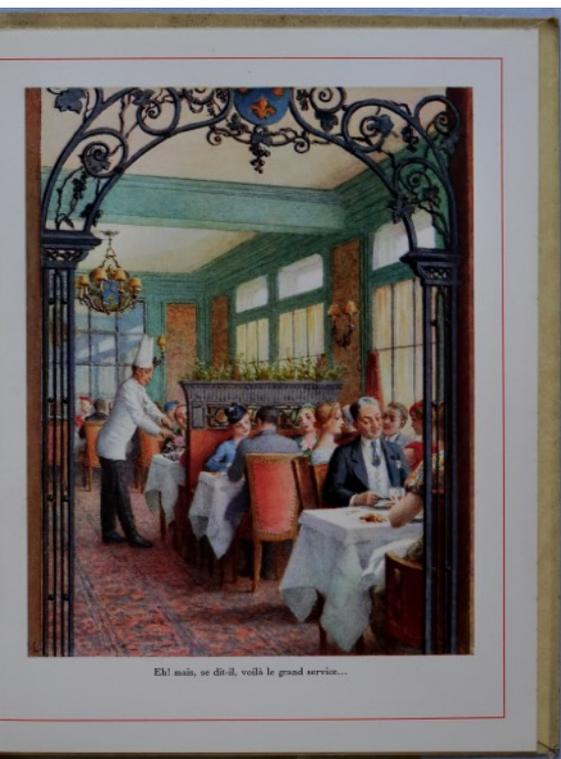
SUPERBE EXEMPLAIRE, FORT BIEN CONSERVÉ ET DE PRESTIGIEUSE PROVENANCE : BIBLIOTHÈQUES CURNONSKY (ex-libris avec sa devise *Mala cvlina derisa*) ET MICHEL DE BRY (ex-libris avec sa devise *Pro capte lectoris*).

Léger ressaut du frontispice, un tout petit accroc sans gravité à l'encoche droite de coiffe supérieur.

Oberlé, *Fastes*, 108. Vicaire 284. Bitting 307.

4 500 €





3. CURNONSKY.

Les avatars d'un client sérieux.

Montrouge, Draeger, 1930.

In-8 de 32 pp., broché couverture rempliée estampée à l'or.

Plaquette publicitaire, vantant les mérites du restaurant l'Écu de France par Edmond Saillan, dit Curnonsky, le Prince des gastronomes.

Elle est illustrée par Maurice LELOIR de **3 gravure hors-texte en couleurs** et en noir dans le texte.

Un des 100 exemplaires hors commerce sur vergé de Rives réservés aux Gourmets de l'Écu.

75 €

4. ***Le livre de raison de Madame Furland de Breuillet.***

S.l.n.n.n.d.

In-16 de [1] f., 14 pp.

Cartonnage souple de l'éditeur.

Curieux petit livret publicitaire certainement édité par la société Frigidaire à Paris vers 1932. La société Frigidaire, qui était une filiale de l'entreprise américaine automobile General Motors, se trouvait au 46 de la rue La Boétie.

Le livre narre, sur un ton badin, les déboires d'une dame du monde qui n'arrive pas à conserver convenablement ses provisions. Les œufs pourrissent, les glaces prévues pour une soirée mondaine fondent, la chantilly placée sur le rebord d'une fenêtre se voit saupoudrée d'escarbilles. Bien entendu Frigidaire lui vient en aide et sa vie se trouve transformée par son nouvel ami brillant « de son bel émail blanc sur porcelaine ».

Un frontispice de la dame en question. Un des exemplaires numérotés du tirage su vélin de luxe (qui se trouve en fait être un vergé !)

45 €

5. OLIVER Raymond.

Célébration de la nouille.

Les Jas du Revest-Saint-Martin, Robert Morel, 1965.

In-12 carré de 46 pp., pleine toile d'éditeur.

Edition originale un des exemplaire hors commerce pour les amis de l'éditeur et de l'auteur.

La nouille dans tous ses états : définitions historiques, recettes, considérations personnelles, anecdotes, etc.

20 €



AUTOGRAPHES ET DOCUMENTS

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre-Balthazar-Laurent (1758-1838)

Gastronome et littérateur

3 lettres adressées à Adélaïde-Thérèse FEUCHÈRE (1764-1845) qui était sa maîtresse. Elle lui donna une fille (morte en 1793) et il l'épousa en 1812.

6. GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

Lettre autographe signée à Mademoiselle Feuchère à Lyon.

Datée de Béziers, 26 août 1790.

3 pages pleines in-4, d'une écriture serrée à l'encre noire.

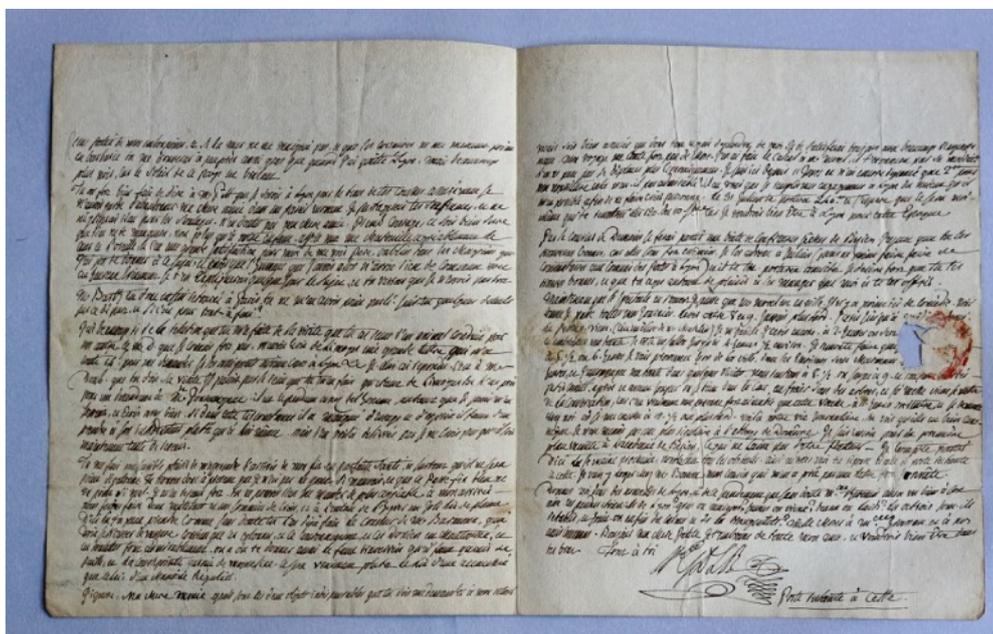
Charmante lettre écrite dans un style piquant, sur son voyage à Béziers :

« Ce n'est point assurément **les charmantes languedociennes qui me retiennent en ce pays, car elles sont affreuses et la seule femme de Béziers qui passe pour jolie est une Lyonnaise** et je ne lui ai parlé qu'une seules fois ... Je conçois que dans ta position la chaleur doit beaucoup t'incommoder. Pour moi elle m'a fait maigrir à Beaucaire et à Montpellier, **mais la bonne cuisine de ma Tante m'a fait reprendre une partie de mon embonpoint** ... Prends courage et sois bien sûre que rien ne te manque, non plus qu'à notre enfant. **Ah! le mot me chatouille agréablement le cœur et l'oreille et c'est une grande satisfaction pour moi de me voir père** ... oublie tous les chagrins que j'ai pu te donner à ce sujet ... Par le courrier de demain **je ferai partir une boîte de confiture de pêches de Béziers. J'espère que tu les trouveras bonnes car elles sont fort estimées** ... je désire fort que tu ayes autant de plaisir à les manger que moi à te les offrir ... »

750 €

Petit manque de papier dû au décauchage, avec perte de quelques lettres.

PROVENANCE :



Cabinet Henri Saffroy, 3 Quai Malaquais, Paris-VI (Chemise et notice de catalogue imprimées).

7. GRIMOD DE LA REYNIERE.

Lettre autographe signée à Mademoiselle Feuchère à Lyon.

Datée de Beaucaire, 30 juillet 1790.
3 pages pleines in-4, d'une écriture serrée à l'encre noire.

INTÉRESSANTE LETTRE SUR SA PRÉSENCE À LA FOIRE DE BEUCAIRE.

« **Tu n'as pas idée de cette foire, il faut l'avoir vue pour s'en faire une.** »

(Emile Levasseur, dans son *Traité du Commerce en France avant 1789*, apporte cet éclairage sur cette foire : « Dans le Languedoc du XIII^e siècle, la foire de Beaucaire tenait la tête. Placée au débouché du Rhône, elle attirait les marchands orientaux de Tunis, d'Alexandrie, de Syrie et de Constantinople, les Grecs, les Italiens de Venise et de Gênes ; les Aragonais et les Catalans de Barcelone ; des Portugais, des Anglais, même les Allemands et les marchands de France, venus de tous les points du territoire »).

Craignant de ne point trouver de chambre à Beaucaire il est allé coucher à Tarascon. Le lendemain il est allé manger avec quelques convives mais « **le diner était fort médiocre** ». Il est ensuite allé voir le directeur des fermes de Montpellier. « Je ne connoissais point du tout ce monsieur, ainsi je n'y allais qu'en tremblant mais [...] **deux excellentes glaces et une vieille liqueur des Isles m'ont bien rassuré.** » Il fut ensuite convié chez son hôte et lui prouva qu'il n'était « **point paralysé ni des dents ni de la langue.** » Il a rencontré ensuite à l'auberge un monsieur de Dijon qui la connaît bien. **Il est ensuite allé marchander du sucre et de la cassonade en balles et en barriques mais il aura « meilleur compte d'en acheter à Marseille, aux raffineries de la Ciotat.** »

Il compte ensuite aller voir **le trésorier des Etats du Languedoc qui est « l'homme le plus estimé de toute la province »** et qui « a une campagne auprès de Montpellier. »

A son retour elle pourra choisir dans ses emplettes ce qui lui est le plus agréables notamment des parfums.

Une petite déchirure sans manque et manque de papier marginal dû au décachetage.

850 €

8. GRIMOD DE LA REYNIERE.

Lettre autographe signée à Mademoiselle Feuchère à Lyon.

Datée d'Agde, 27 septembre 1790.
2 pages pleines in-8, d'une écriture serrée à l'encre noire.

A propos d'une déjeuner chez sa tante : « **j'ai enfin quitté l'isle de Calypso.** J'en suis parti aujourd'hui à 2[h].3/4, emportant, j'ose le dire par vanité, les regrets de toute la ville. **Chacun pleurait tellement que des ruisseaux coulaient comme des torrents [...]** ma tante n'a rien épargné pour me retenir mais cette fois j'ai été inébranlable. On lui a parlé de toi, une dame de Lyon, **comme de quelqu'un de fort jolie, ce dont je suis fort jaloux.** »

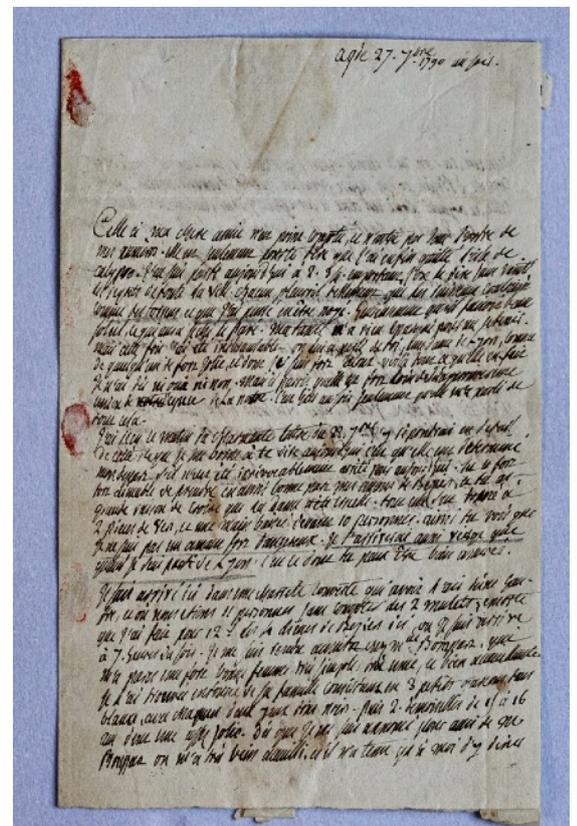
A propos d'une dame rencontrée à Bézier il lui assure que tout s'est réduit à « 2 pièces de vers et une main baisée devant 10 personnes. **Ainsi tu vois que je ne suis pas un aman fort dangereux. Je t'arriverai aussi vierge que quand je suis parti de Lyon,** c'est ce dont tu peut être bien assurée. »

Il refuse une invitation à dîner car il veut partir tôt le lendemain matin.

Charmante et amusante lettre.

Petit manque de papier dû au décachetage sur la 3e page (vierge).

700 €



3 Lettres adressées à GRIMOD DE LA REYNIERE :

9. LANTIER (E.-F. de) *Littérateur et auteur dramatique* (1734-1826).

3 lettres autographes dont 2 signées. Paris, 17 Ventôse an V, 2 Messidor an VI, 25 Pluviôse an VIII, 3 pp. in-4 et adresses.

- Remerciements pour « ses parfumeries ». Une bouteille de liqueur l'attend. « **Je changerai volontiers la pommade de jasmin contre un pot de frangipane** ». Il lui passe une autre commande dont une bouteille d'eau de lavande. Le jouera-t-on à Versailles ?

- Admission par Le Brun, dans le Lycée dit des étrangers, qui est celui « des gens de lettre, amateurs et artistes. **Ainsi Grimaud de la Reyniere manque à cette société.** »

- il espère que Grimod viendra à la seconde répétition de sa pièce.

PROVENANCE :

Librairie ancienne Georges Privat. 180, boulevard Haussmann. Paris, 8e (Chemise et notice de catalogue imprimées).

Petit manque de papier marginal de déchetage avec perte de quelques lettres.

130 €

POUR LE CONTRÔLEUR DE LA CUISINE BOUCHE DE SA MAJESTÉ.

10.

LOUIS XIV.

Pièce signée sur vélin (secrétaire de la main), contresignée par Phélypeaux.

Versailles, le 23 décembre 1690.

1 f. petit in-4 de vélin, écriture manuscrite à l'encre noire.

BREVET D'UNE PENSION ANNUELLE DE 1200 LIVRES ACCORDÉE AU SIEUR GEORGES BENOIST, CONTRÔLEUR DE LA CUISINE BOUCHE DE SA MAJESTÉ.

« Aujourd'hui [...] le Roy entant a Versailles, voulant gratifier et traiter favorablement George Benoist contrôleur de sa Cuisine bouche, Sa Maj.^{te} luy a accordé et fait don de la somme de Douze cent livres de pension annuelle [...] ».

George Benoist (1641-1717), est issu d'une famille au service des cuisines royales depuis plusieurs générations. Il fut contrôleur de la cuisine-bouche du roi. A Versailles, son zèle lui valut l'accession à des postes élevés – un appartement de fonction à la Cour lui fut même octroyé par le roi – tout comme de nombreuses inimitiés.

« Selon l'article XVI du règlement de la maison du roi arrêté en 1681, le contrôleur ordinaire avait pour fonction de recevoir les viandes, fruits, confitures et vins destinés à la table du roi, de remettre à la bouche et au gobelet les nouveautés de viandes et de fruits et de distribuer lui-même les confitures et vins de liqueur. » (Gisèle Ollivier).

Il démissionna de sa charge en 1716. Saint-Simon, dans ses *Mémoires*, en brosse un portrait peu flatteur qu'il faut sans doute un peu relativiser : « C'était un gros homme brutal qui servait toute l'année, fils d'un cuisinier de Louis XIII. Il s'était rendu si familier avec le roi par son assiduité et son attention à ses mets, qu'il s'était fait craindre à toute la Cour, à Livry même et ménager jusque par Monsieur le Prince et Monsieur le Duc (Grands Maîtres de la maison du Roy). »

BELLE PIÈCE, PEU COURANTE.

PROVENANCE :

Cabinet Henri Saffroy, 3 Quai Malaquais, Paris-VI (Chemise imprimée et chemise manuscrite).

850 €

Le Monseigneur
Le Grand Tresorier De
France,

Monseigneur

La Communauté des Bouchers de la Ville de
Verailles a l'honneur de représenter très respectueusement
à votre Grandeur, que vous a rendu une ordonnance
de Police en date du 18 e Mars 1758 concernant les Bouchers
de la Ville de la Cour et ceux de Versailles ordonné par
Messieurs les Officiers de la Surintendance de l'Hotel de Commerce
aux Messieurs les Officiers du Bailliage de Versailles par
laquelle deffence ont été faite à tous bouchers de campagne
d'apporter en cette ville aucune viande de boucherie.

Le principal motif qui a fait rendre cette ordonnance
Monseigneur, a été l'exposé que les Supplieurs ont fait
qu'ils étoient obligés de s'assujétir à une Sorte Supérieure
en qualité de boeufs, veaux et moutons pour pouvoir



MENUS & INVITATIONS

12.

Invitation parodique au bal de Monsieur et Madame Gabriel Falampin.

1 p. In-4, gravée sur papier de soie contrecollé.

Encadrement composé d'une frise florale dans laquelle sont disposés les caricatures des musiciens amateurs de l'orchestre dont il est question dans le texte.

« Vous êtes prié d'assister au service de Punch, Baba et sandwiches, sirops qui sera fait le dimanche 2 avril, à 8 heures du soir, dans les vastes salons de M^r et Mad^e Gabriel Falampin, rue St honoré, n°348 bis.

La foule devant être immense, Les dames sont invitées à ne pas faire en pure perte de frais de toilette. La mousseline de laine sera seule admise...

L'orchestre composé d'amateurs, exécutera, pour ne point faire mentir le proverbe, la plus mauvaise musique possible [...] Aucun manteau, schall, boa parapluie, canne &^{ca} ne sera rendu à la sortie, ces objets étant destinés à une loterie au profit des malheureux ouvriers lyonnais. »

Gabriel Falampin était avocat ayant son cabinet 348 bis, rue Saint-Honoré à Paris. **Il fut l'un des fondateurs du journal L'Illustration, et son directeur artistique.**

CURIEUSE ET AMUSANTE PIÈCE, DÉCORATIVE.

Quelques petite salissures, papier contrecollé un peu fripé.

120 €

13.

Banquet Patriotique offert à M. Léon GAMBETTA, Président de la chambre des députés, à Cahors, le 28 Mai 1881. Servi par la Maison Tivollier de Toulouse.

Sur un carton plié en deux, imprimé en lithographie, bords dorés, sceau à la cire rouge aux armes de la ville de Cahors pour le Concours Régional. Portrait photographique original de Léon Gambetta sur papier albuminé.

On y servit des saumons du Rhin sauce tartare, des filets de bœuf glacés, da la galantine de coqs de bruyère aux truffes, un buisson d'écrevisse, des dindonneaux rôtis, divers desserts, le tout arrosé de Saint Julien 1874, d'un vieux Cahors 1869 et de champagne glacé.

BEAU ET RARE MENU.

Toute petite fente en tête.

130 €

14. Déjeuner offert à son Excellence LI-HUNG-CHANG, Ambassadeur extraordinaire de S.M L'empereur de Chine. Chambre de Commerce de Lyon, le 26 juillet 1896.

Carton à coins arrondis, bordure dorée, menu surmonté du sceau de la chambre du commerce.

180 €

3 MENUS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE DE LYON OFFERTS AU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

15.

Dîner offert à Monsieur MILLERAND, président de la république au Palais du commerce, le 13 Mars 1921. 4 pp. in-12. Broché sous chemise rose en soie brodée.

Alexandre MILLERAND fut Président de la République sous la III^e République, du 23 septembre 1920 au 11 juin 1924.

Déjeuner offert à Monsieur le Président de la République, Monsieur FALLIERES, au palais du Commerce, le 19 Mai 1907.

4 pp. in-12 et 2 planches. Broché sous chemise grise en soie brodée.

Déjeuner offert à Monsieur le Président de la République, Monsieur FALLIERES, au palais du Commerce, le 19 Mai 1907.

Programme du concert Wagner, Massenet, Saint-Saëns, etc.) et menu en vis-à-vis, réception organisée par Wattelbled & Cie.

4 pp. in-12.

Armand FALLIÈRES fut Président de la République française sous la III^e République, du 18 février 1906 au 18 février 1913.

180 €

16. LYON.

3 MENUS SUR SOIE.

Menu imprimé sur soie brodée : **Exposition universelle de Lyon, 1894.**

Banquet des exposants soies, soieries, tulles, dentelles, passementeries, broderies. Chalet du Parc, le 20 octobre 1894. Imprimeur A. Rey, Lyon.

Menu fanion sur soie : **Préfecture du Rhône, 13-23 Octobre 1893.**

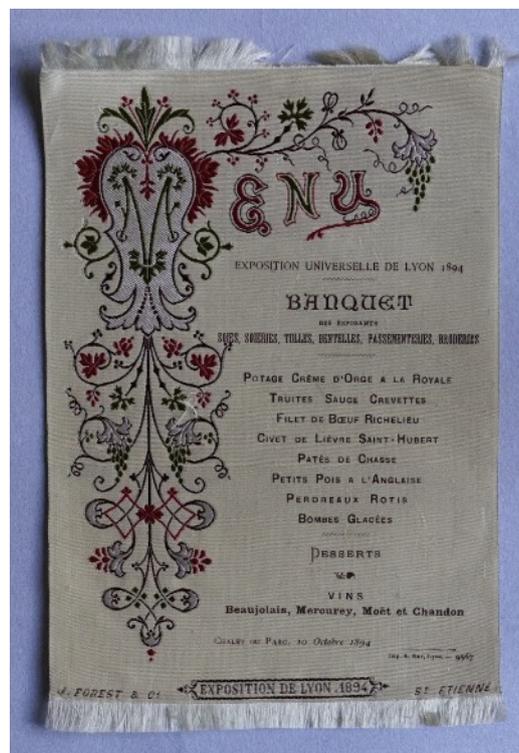
En satin de soie imprimée, relié par un cordonnet tricolore terminé par deux pompons, monté avec chaînette et bague de suspension en laiton.

Menu sur soie : **Banquet offert par le commerce Lyonnais à MM. Edouard AYNARD et Auguste ISAAC.** Présidents honoraires de la chambre de commerce de Lyon. 7 Mai 1911. Palais du commerce, grande salle de la Bourse.

ON JOINT une note imprimée de la mairie de Lyon datée du 6 octobre 1893, priant les invités de faire parvenir instamment leur réponse à l'hôtel de ville « en raison de l'importance du dîner du 25 octobre et des difficultés relatives à son organisation. »

Certainement au sujet du dîner organisé lors la visite de l'escadre russe à Lyon.

250 €



POUR L'INAUGURATION DE L'EXPOSITION COLONIALE DE 1894 À LYON, À SADI CARNOT

17.

Banquet offert par la chambre de commerce à l'occasion de l'inauguration de l'exposition coloniale de Lyon, salle de la bourse (Palais du commerce) le 27 Mai 1894.

Alexandre Rey, imprimeur éditeur, Lyon.
In 12. oblong.
Reliure à la japonaise en soie verte brochée dorée.

Ce banquet est l'un des temps forts des manifestations liées à l'Exposition universelle et coloniale de 1894 à Lyon. Le repas fut offert à Sadi Carnot alors Président de la République.

On y trouve sur papier de soie le menu du banquet, le programme du concert, ainsi que de nombreuses vues gravées des différents pavillons de l'exposition : Algérie, Tunisie, Indochine, vue d'ensemble de l'exposition, la salle du banquet, etc.

RARE.

400 €



18. LOT de MENUS imprimés et manuscrits :

- Dîner offert par M.M les membres étrangers du jury international de la Classe 75. 16 juillet 1878
- 3 menus manuscrits dont deux avec des scènes asiatiques peintes en couleurs
- menu des marmitons Lancery, Maillard et Robert, sous chemise avec cordelette. **Provenance Curnonsky**. En la bonne ville de Chelles, en l'an 1939, le 5ème jour de juin.
- Menu du 22 mai 1935, Paquebot « Ile-de-France », Compagnie générale transatlantique, **Dîner des grands vins de Bourgogne** organisé par M. E. Plumon. Avec une eau-forte originale en couleurs.
- Menu du 17 août 1935, Palace Hôtel, Villars-sur-Bex. Compagnie générale transatlantique, **59ème dîner de la revue « le golf »**, avec gravure du château d'Azay le Rideau (XIVe siècle) Georges Plasse.
- Gravure sur cuivre : **La comédie française a l'honneur d'inviter M... à la soirée d'inauguration de la nouvelle salle qui aura lieu le samedi 29 décembre 1900.**
- Frontispice gravé « **les quat' saisons, 1900-1901** » par Louis Morin. Offert aux abonnés.
- 3 petits menus sur soie brodée et manuscrite.
- 3 petits menus manuscrits
- 2 menus de chasse : Déjeuner du 12 décembre 1906 avec gravure de faisants signée Devambe, et l'autre en lithographie avec une scène de chasse, laissé vierge pour écrire le menu.
- Menu de l'International Sporting Club : 113e opiner « le Golf » Monte-Carlo, 5 mars 1954. Fastes de l'Art Culinaire au temps de Brillat Savarin.

180 €

TUNISIE

19.

2 menus du déjeuner offerts par la municipalité de Sfax, à l'occasion du voyage de M. FALLIERES, Président de la République Française, en Tunisie.

Armand FALLIÈRES fut Président de la République française sous la III^e République, du 18 février 1906 au 18 février 1913.

Un carton décrivant l'emploi du temps de la **Réception de M. le Président de la République. Municipalité de Sfax.**

Compagnie des chemins de fer de Bone-Guelma et prolongements. **Déjeuner offert à Monsieur le Président de la République Française**, le 24 avril 1911, à Sbeitla. Monsieur CLAPOT « Lyon Républicain »

Menu de l'association des journalistes français de Tunis à la Presse Métropolitaine le 17 avril 1911.

Menu EL_DJEM le 20 avril 1911.

4 pp. in-12.

200 €

