

VILLA BROWNA

LIVRES ANCIENS

27, AVENUE RAPP PARIS VII^e - 09 53 76 14 18 - 06 33 258 158
villabrowna@free.fr *Lorgnettes à lire sur villabrowna.blogspot.com*

VINS ET CHARBON - NOËL 2019

« L'esprit vient en mangeant », disait Angest au Mans.

« La soif s'en va en buvant » écrivait Rabelais.

in n°25 *Les cent plus beaux textes sur le vin*

1 • Pierre Andrieu

Sachons boire

Paris, Les presses de France, 1936. **45 €**

In-8 demi-veau, couverture illustrée conservée. 302 pp.

Première édition de ce vade-mecum agréable à consulter. Choisir, boire et aimer les vins. Accords des vins et des mets, les vins de pays, les écrivains et le vin, &c. Ce livre est « le plus discret des confidentes. Faites-lui part de vos incertitudes. Il s'ouvrira aux pages qui calmeront votre inquiétude en satisfaisant votre curiosité. »

2 • Bistrots | Yves André, dit Gaster

Gastronomie galénique et magistrale

Eds de la Tourelle, 1956. **40€**

Ce pharmacien en chef de l'institut Pasteur trouva le temps d'écumer les bistrots de la capitale, d'en broser le portrait et d'en tirer de joyeuses considérations abreuvées aux vins de France. Envoi d'un dédicataire traçant la biographie de Gaster.

3 • Pierre Béarn

Grimod de la Reynière

Paris, Gallimard, NRF, 1930. **25€**

Exemplaire en partie non coupé. Préface de Pierre Véry. Biographie de l'écrivain Grimod de La Reynière (1758-1837) qui fut connu pour ses mystifications et son amour de la gastronomie. Il est considéré avec Brillat-Savarin, comme l'un des pères fondateurs de la gastronomie moderne.

4 • Cidre | Frédéric Le Guyader

La chanson du cidre

Vannes, Lafolye frères et Lamarzelle, 1931. **40€**

In-12, pleine toile postérieure. Couverture conservée illustrée par E. Guaguet.

En vers et en verve, le cidre dans tous ses états : histoires, légendes, odes et chansons. Notons la « scientifique dissertation sur l'ivrognerie bretonne ». « Dans cet ouvrage, lit-on dans la préface, c'est une peu l'âme de la Bretagne qui s'épanouit ».

5 • Robert J. Courfine (La Reynière)

Mangez-vous français ?

Paris, Sedimo, « mise au point », 1965. **20€**

in-8 broché, couverture années 70. 241 pp.

L'auteur qui fit paraître *l'Assassin est à votre table* qui dénonçait la chimisation des aliments, fait ici un état des lieux de la cuisine du milieu des années 60. On retrouve les prémices de nombres de réflexes d'aujourd'hui. Liste des associations et confréries gastronomes.

6 • Austin de Croze

La psychologie de la table. Suivi de recettes curieuses et savoureuses par un groupe de gourmets, chefs et cordons bleus.

Paris, Au sans Pareil, 1928. **50 €**

In-12 broché, couverture imprimée. 268 pp.

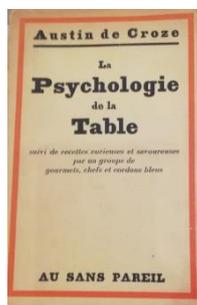
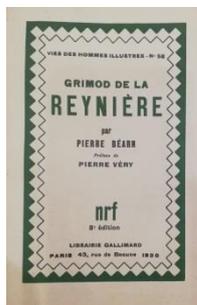
Recueil de recette et d'historiettes au milieu duquel on retrouve les plumes gastronomiques de Dérys, Hesse, Curnonsky, Mégnin, Isnard, Andrieu, Pomiane, etc. Parties sur les gourmandes, les chasseurs, les anglais, le maître d'hôtel, &c. Nombreuses recettes.

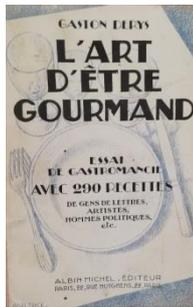
7 • [Curnonsky]

Le Poisson en Bretagne – Quelques recettes

Syndicat d'initiative de Cornouaille, 1949. **40€**

Plaquette in-12 agrafée par deux agrafes. Petite décharge des agrafes en marge intérieure. 28 pp. Astucieuse préface de Cur sur la « Bretagne gastronomique » avec liste des produits bretons et la carte du menu breton. Petites illustrations, nombreuses, en rouge. Quelques citations.





8•Curnonsky et A. de Croze

Le Trésor gastronomique de France. Répertoire des spécialités gourmandes des 32 provinces. 32 cartes
Paris, Delagrave, 1933. **80€**

La Sainte-Alliance du Tourisme et de la Gastronomie est ici théorisée : pour chaque région, on trouve recenser les produits naturels, les plats, les vins, les alcools typiques, mais aussi les spécialités par villes. Une introduction historico-gastronomique et une carte ajoutées à chaque chapitre.

9•Gaston Derys

L'art d'être gourmand. Essai de gastromancie avec 290 recettes de gens de lettres, artistes, hommes politiques, etc.

Paris, Albin Michel, 1929. **50€**

In-12 broché, couverture illustrée. Petit manque en haut du dos.

Belle couverture par Mars-Rick. Très amusant livre de recettes agrémenté d'une belle introduction. Chaque partie a également reçu une présentation de ceux et celles qui ont donné leurs recettes. En fin de volume petit tour du monde gastronomique et quelques pages de *Singularités, humour et fantaisie*.

10•Gaston Derys

Les Plats au vin, plus de 150 recettes. Potages - œufs - poissons - crustacés - viandes - volaille - gibier - abats - légumes - desserts

Paris, Albin Michel, 1937. **45€**

In-12, broché. 159 pp.

« Le vin joue dans l'art culinaire un rôle de premier plan, il enrichit la symphonie gourmande de thèmes magnifiques ». Quelques passages historiques. Index des recettes.

11•Maurice des Ombiaux

L'amphitryon d'aujourd'hui. Introduction à la vie gourmande du Porto au Havane

Paris, Dorbon-Aimé, 1936. **70€**

In-12 broché.

Délicieuse introduction à la vie gourmande où se mêlent anecdotes et histoires, opinions et souvenirs, écrivains et cuisiniers.

12•Maurice des Ombiaux

Eloge du tabac. Traité du Havane.

Paris, Le Divan, Les Quatorze n°5, 1924. **30€**

In-12 broché. 98 pp. Papier légèrement bruni.

Exemplaire numéroté sur Alfa. Pas mal de pipologie, quelques cigarette, beaucoup de havanofolie. Histoire, anecdotes, réflexions. « Et pour tuer le temps, en attendant la mort / je fume au nez des dieux de fines cigarettes » Laforgue.

13•George Finance

Le médecin gastronome. 138 recettes pour bien manger et une pour faire manger. Illustrations de Luc By

Paris, Armand Fleury, 1930. **30€**

In-12 broché. 121, V pp.

De nombreuses illustrations sautillantes agrémentent ce florilège de recettes.

14•Grimod de la Reynière

Calendrier gastronomique. Illustrations de Lucien Boucher

Paris, Gründ, s.d. **40€**

Ce calendrier illustré ferait fureur s'il était publié aujourd'hui puisqu'il met en valeur les produits de saison. Suivi des aphorismes de Brillat-Savarin et d'amusants *Sonnets gastronomiques* par Monselet.

15•Bertrand Guégan

La fleur de la cuisine française – La cuisine moderne (1800-1921) Les meilleures recettes des grands cuisiniers français

Paris, La Sirène, 1921. **140€**

Fort in-8 broché.

Bel état de cet exemplaire non rogné. Avec des figures et des planches en hors texte par Henry Monnier. Somme passionnante de recettes avec *in fine* quelques boissons dont un détonnant cocktail aux huîtres et un Brandy Daisy proposé par H. George, barman.

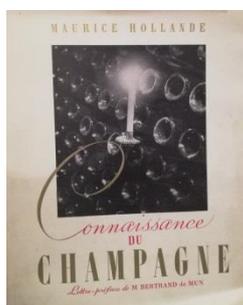
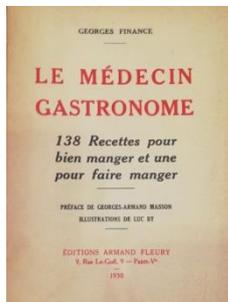
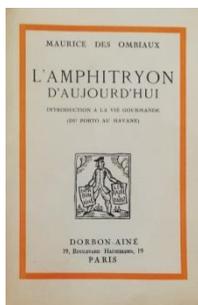
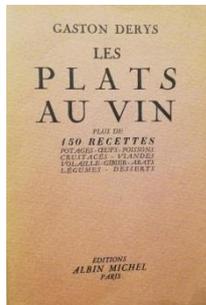
16•Maurice Hollande

Connaissance du champagne

Epernay, Comité interprofessionnel du vin de Champagne, 1952. **40€**

In-4 toilette rouge, sous jaquette illustrée.

Très belle photos en noir et blanc à pleine page. Du vigneron obstiné au beau vignoble vers la loyauté du champagne.



17• Villatte des Prûgnes | Roger Lallemand

La vraie cuisine du Bourbonnais

La Rochelle, Quartier latin, « la cuisine de chez nous » n°1, 1967. **30€**

In-8 broché, couverture illustrée.

Exemplaire en majeure partie non coupé. Très nombreuses recettes dont l'origine est soigneusement indiquée. On y retrouve de nombreuses compositions de la mère Marguerite, cuisinière divine du grand-père de Villatte des Prûgnes.



18• Roger Lallemand

La vraie cuisine du Nivernais et du Morvan

La Rochelle, Quartier latin, « la cuisine de chez nous » n°2, 1967. **30€**

In-8 broché, couverture illustrée.

Très nombreuses recettes dont l'origine est soigneusement indiquée.

19• Roger Lallemand

La cuisine de Paris et de l'île de France.

La Rochelle, Quartier latin, « la cuisine de chez nous » 10, 1975. **45€**

In-8 broché, couverture illustrée, sous jaquette illustrée d'une photographie.

Envoi de l'auteur à Stéphane Oliver (sans doute Stéphanie, la fille de Raymond Oliver) évoquant le Pigeon prince Rainier III. Préface de Héron de Villefosse. Table des commentaires historiques ou anecdotiques. Illustrations.

20• Fernand Lebault

La table et le repas à travers les siècles

Paris, Laveur, s.d. (1910) **180€**

Fort in-12, demi-chagrin à bande.

116 reproductions de documents anciens en noir et blanc. Mine d'informations sur l'« Histoire de l'alimentation, du mobilier à l'usage des repas, du cérémonial et des divertissements de table chez les peuples anciens et les français, précédée d'une étude sur les mœurs gastronomiques primitives et sur le rôle du repas dans la civilisation. »

21• Fernand Lequenne

Le livre des salades

Vauvenargues, Robert Morel éditeur, 1968. **90€**

In12, toilé éditeur vert salade. Pages dentelées feuille de chêne. 299, [3] pp.

Edition originale. 16 joyeuses images de Marion Sabran illustre ce bel exemplaire. Mystère et intimité des salades ; dressage, recettes, salades de fruits.

22• Charles Morellet

Fais ce que dois... suite et début de A Vienne qui pourra... Cuisine et dires de bon goût

Cholet, Farré et Freulon, 1954. **70€**

Etroit in-8 broché. 75 pp., table.

Long envoi de l'auteur qui donne ici des recettes précises quoique en vers. Préface amusante. Les réjouissantes illustrations-« Enjolivures » de François Morellet apparaissent derrière les recettes.

23• R. de Noter

La bonne cuisine aux colonies. Asie - Afrique - Amérique. 400 recettes exquises ou pittoresques. Illustré de nombreuses gravures. Préface de M. Paul Reboux

Paris, dépôt général à l'art culinaire, 1931. **120 €**

In-12 broché, couverture imprimée. XVI, 183 pp.

Exemplaire non coupé. Bandeau conservé assurant que cet ouvrage est un « recueil étourdissant de recettes de cuisine, toutes plus extraordinaires les unes que les autres » et qu'il « est remboursable en produits coloniaux »... Kyrielle de plats exotiques en plus des « vers palmistes, larves de scarabées, que l'on embroche tout vivants, qu'on fait griller, dorer, qu'on arrose de jus de citron et d'échalote, et dont le goût d'amande s'enrichit des saveurs de l'assaisonnement ».

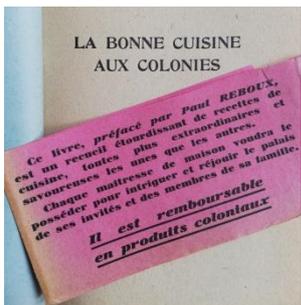
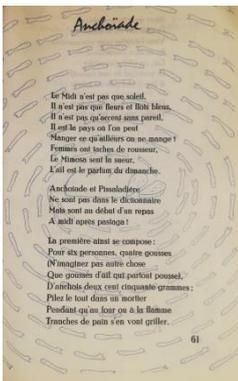
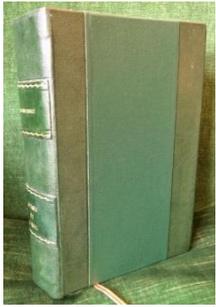
24• Opium | Jules Boissière

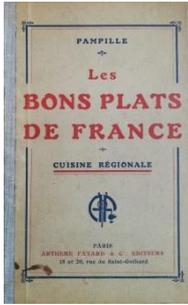
Propos d'un intoxiqué – le bonze Khou-Su – Terre de fièvre – Cahier de route

Paris, Louis-Michaud, s.d. [1911] **60€**

In-12 broché, couverture illustrée. 316 pp. Manque au dos.

Les *Propos d'un intoxiqué* de Boissière procède d'une volonté de décrire les effets de l'opium sur une conscience. Ils furent tout d'abord publiés à Hanoi sous le pseudonyme de Khou-Mi. Boissière (1863 – 1897) fut lui-même un opiniâtre fumeur d'opium.





25 • Louis et Jean Orizet

Les cent plus beaux textes sur le vin

Paris, cherche midi éditeur, 1984. **30€**

In-8, cartonnage éditeur sous rhodoïd.

Edition originale. Bien complet de son bandeau. Intéressant sommaire thématique. « L'esprit vient en mangeant », disait Angest au Mans. « La soif s'en va en buvant » écrivait Rabelais.

26 • Pampille

Les bons plats de France – Cuisine régionale

Paris, Fayard, s.d. **50€**

In-12, cartonnage éditeur. 192 pp. Une page réparée.

Pampille, à la ville madame Léon Daudet, fut un nom de la littérature gastronomique. Les plats régionaux sont précédés des plats nationaux où l'on retrouve tous les basiques de la cuisine traditionnelle.

27 • Payen

Brillat-Savarin, conseiller à la cour de Cassation, gastronome et gastrologue

Paris, Peyronnet et Cie, 1925. **30€**

In-12 broché. 61 pp.

L'auteur, avocat, raconte à grand renfort d'anecdotes et de sourires la vie professionnelle de Brillat-Savarin avant de se pencher sur sa *Physiologie*.

28 • Julián Pematín

Diccionario del vino de Jerez recopilado por Julián Pematín

Barcelone, Gustavo Gili, 1965. **110€**

Envoi de l'auteur à son neveu et collaborateur. Dictionnaire truffé de précieuses étiquette de Jerez. C'est bien ici la bible du Jerez géographique, gastronomique, anecdotique.

29 • Léon Pigot

La chasse gourmande ou « l'art d'accommoder tous les gibiers ». Encyclopédie du chasseur

Meulan, Réty, Académie de cuisine, Bibliothèque culinaire, s.d. (après 1910). **150€**

In-12 broché, couvertures ornées de deux dessins d'Alayeux. 239 pp.

Ouvrage peu courant et très complet. On en prend pour preuve la présentation de pas moins de 41 recettes de cailles. « Mon cher Pigot [...] vous n'oubliez rien, depuis l'outarde géante jusqu'à un roitelet lilliputien » assure Béléor qui écrit la préface. Th. 742.

30 • Mademoiselle Rose

Cent façons de préparer le gibier

Paris, Flammarion, s.d. **50€**

In-16 broché carré, couvertures illustrées en couleurs. 92, [2] pp. Papier légèrement bruni.

Classique de cuisine cynégétique. « On ne plume le gibier qu'au moment de le préparer, à moins qu'on le truffe »... Mo 1240.

31 • Les Sans-filistes gastronomes

Les belles recettes des provinces françaises

Paris, Flammarion, 1929. **70€**

Epais in-12 carré, couverture illustrée en couleurs. Bout de scotch en bas du dos.

Ces recettes ont été glanées, via la radio, auprès des ménagères et maitresses de maisons de chaque région. « Les secrets de la cuisine française ne sont-ils pas légués pieusement de mère en fille ? » Entrées, plats, desserts.

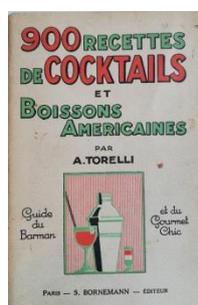
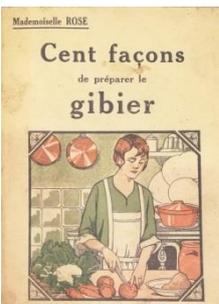
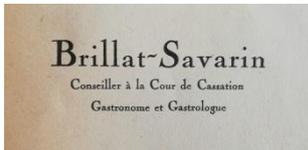
32 • A. Torelli

900 recettes de cocktails et boissons américaines. Guide du barman et du gourmet chic.

Paris, Bornemann, 1927. **70€**

In-12 broché, couverture illustrée en couleurs. 192 pp.

En frontispice, photo de Torelli. Un lexique bienvenu précède les confections.



Et pour tuer le temps, en attendant la mort
Je fume au nez des dieux de fines cigarettes

Jules Laforgue. in n°12 *Eloge du havane*