



BIBLIOTHÈQUE DE L'INSTITUT



*À la Bibliothèque de l'Institut,  
du 1<sup>er</sup> octobre au 24 décembre 2011*  
Présentation de documents sur le thème :

## La GASTRONOMIE, dans les collections de la Bibliothèque de l'Institut

L'époque de la fondation de l'Institut de France, en 1795, est aussi celle de la naissance de la gastronomie française. Simple coïncidence, car l'Institut, au cours de son histoire, n'organisa pas d'autres agapes qu'un banquet ou un dîner annuel, révolu aujourd'hui. Un journal de 1858 classait même la moitié des membres de l'Institut dans la catégorie de « ceux qui mangent mal », « *parce qu'il ne suffit pas, pour être gourmand, d'être astronome, chimiste, d'avoir un habit brodé et 1500 fr.* »<sup>1</sup>

Plus récemment cependant, certains membres de l'Institut, tels Jean-François Revel<sup>2</sup>, de l'Académie française, et Jean-Robert Pitte<sup>3</sup>, prirent au sérieux ce sujet qui fut consacré, en novembre 2010, par l'inscription de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco<sup>4</sup>.

« *Faire l'histoire de la gastronomie, c'est faire l'histoire d'une littérature*<sup>5</sup>. » Il n'est donc pas étonnant que la bibliothèque de l'Institut, qui conserve surtout des fonds savants et peu de livres techniques ou pratiques, puisse illustrer un tel thème le temps d'une exposition qui n'a d'autre prétention que de lever le voile sur des documents peu connus de ses collections et de divertir ses visiteurs<sup>6</sup>.

---

<sup>1</sup> **Le Gourmet**, N° 5, 21 mars 1858, p. 3 : « *Le revers de la médaille. Ceux qui mangent mal ; 1. Tous les musiciens...2. Les danseurs... 3. Les chanteurs... 4. Les peintres et les sculpteurs qui ne travaillent que pour la gloire et les connaisseurs. La gloire n'a jamais eu de cuisine et les connaisseurs non plus. 5. La moitié des membres de l'Institut, parce qu'il ne suffit pas, pour être gourmand, d'être astronome, chimiste, d'avoir un habit brodé et 1500 fr...6. Les maîtres de langues, de mathématiques, de géographie et d'histoire...7. Les poètes... 8. Tous les historiens, romanciers, compilateurs, traducteurs, qui ne sont payés qu'après la vente de leurs ouvrages.* »

<sup>2</sup> JEAN-FRANÇOIS REVEL, **Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours**. Paris, Plon, 1979.

<sup>3</sup> JEAN-ROBERT PITTE, membre de l'Académie des Sciences morales et politiques et président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires. Auteur, entre autres, de **Gastronomie française, Histoire et géographie d'une passion**, Fayard, 1991 et 2005.

<sup>4</sup> Voir : FRANCIS CHEVRIER, **Notre gastronomie est une culture**, François Bourin, 2011. Préface de J.-R. Pitte.

<sup>5</sup> PASCAL ORY, « La gastronomie », dans **Les lieux de mémoire** (sous la direction de Pierre Nora), Gallimard, 1992, III, vol. 2, (p. 823-853) et **Le discours gastronomique français des origines à nos jours**. Gallimard-Julliard, 1998. Collection Archives.

<sup>6</sup> Faute de place certains ouvrages, notamment de grand format, n'ont pas pu être exposés.

# L'ANCIEN REGIME : NOUVEAUX ALIMENTS, NOUVELLES TECHNIQUES CULINAIRES, FESTINS PRINCIERS

## Nouveaux aliments, nouvelles techniques culinaires

☉ DU VAL. **Le Foyer de campagne et de cabinet, nouvellement inventé par le Sr Du Val**, ingénieur et architecte des bâtiments du roi. Paris, l'auteur et chez Estienne Michallet et Jean Cusson, 1685. 8 p. 8°CX 304 E.

Cette nouvelle machine est un réchaud ou chaufferette portatif, fonctionnant à l'éthanol (« esprit de vin »). Elle permet de faire cuire et réchauffer toutes choses pour la commodité des malades, des voyageurs (en carrosses, litières, ou bateaux), gens de guerre et personnes d'étude qui sont longtemps dans leurs chambres et cabinets, religieux sur l'autel ou dans un confessionnal. « Cette petite machine peut servir de chauffe pieds, à repasser et sécher le menu linge des dames, des lingères, des femmes de chambre, religieuses, & d'autres personnes, à cuire le chocolat, le thé et le café ; à chauffer des bouillons, ragouts, à répandre toutes sortes de parfums dans les appartements où on l'expose et à échauffer les mains par temps froid. »

☉ BLEGNY. **Le bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies**. Paris, l'auteur, 1687. 8° DM 158. Provenance : collection Delessert.  
Frontispice : « Chinois cueillant les feuilles et buvant la liqueur de thé. »

☉ PHILIPPE SYLVESTRE DUFOUR. **Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolat : Ouvrage également nécessaire aux medecins, & à tous ceux qui aiment leur santé. A quoy on a adjouté dans cette edition, la meilleure de toutes les methodes, qui manquoit à ce livre, pour composer l'excellent chocolat. Suivant la copie de Lyon**. La Haye, A. Moetjens, 1685. 8° DM 425. Provenance : collection Delessert.

Frontispice gravé représentant un Turc buvant du café, un Chinois buvant du thé et un Indien d'Amérique buvant du chocolat.

Dans l'ouvrage, 3 planches :

1 : Turc et Ibriq ou pot pour faire cuire le café.

2 : Chinois avec son pot de thé.

3 : Américain avec sa chocolatière et son gobelet.



☉ N. AUDIGER. **La Maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres... avec la véritable méthode de faire toutes sortes d'essences, d'eaux et de liqueurs...** Paris, Nicolas Le Gras, 1700. In-12 GM 310.

Audiger fut maître d'hôtel, c'est à dire responsable de la maison d'un grand seigneur, puis limonadier. Son ouvrage contient des plans de tables indiquant la disposition des plats selon le nombre de couverts.

☉ LOUIS LIGER. **Le nouveau theatre d'agriculture et menage des champs : contenant la maniere de cultiver & faire valoir toutes sortes de biens à la campagne. Avec une instruction générale sur les jardins fruitiers, potagers, jardins d'ornemens & botanique, & sur le commerce de toutes les marchandises qui proviennent de l'agriculture...** Enrichi d'un grand nombre de figures en taille douce. Paris, chez Damien Beugnie, 1723. 4° DM 286. Provenance : collection Delessert.

Ce livre est ouvert à la planche de « l'ambigu », repas très en vogue au 17<sup>e</sup> siècle, mêlant le gras et le maigre, le salé et le sucré, que l'on consommait le soir ou la nuit, à l'issue d'un spectacle ou d'une fête.

La planche montre les plats suivants : un agneau entier, des corbeilles de fruits, des compotes (marrons, poires, pommes, coings), une accolade de lapereau, une assiette de cerises, un chapon à la braise, une assiette de verjus (raisin vert un peu acide), des artichauts frits, un petit plat de quatre perdrix, un canard aux navets, une assiette de fromage, des tourtes à la frangipane, au citron, un gâteau feuilleté, un pain de jambon, un plat de ris de veau, un plat de foies gras, une tourte de blanc de chapon, un plat de filets de poularde à la crème, un plat de beignets... (Livre V, chap. I).

☉ VARENNE DE BEOST, **La Cuisine des pauvres ou Collection des meilleurs mémoires qui ont paru depuis peu, soit pour remédier aux accidens imprévus de la disette des grains, soit pour indiquer des moyens aux personnes peu aisées de vivre à bon marché dans tous les tems.** Dijon, 1772. 4° M 62 E.

☉ ANTOINE AUGUSTIN PARMENTIER, **Avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes, sur la meilleure manière de faire leur pain.** [Paris, Imprimerie Royale 1777]. 8°DM 1121 (2). Provenance : collection Delessert.

« Comme le pain est la provision du ménage la plus essentielle, puisqu'il constitue l'aliment journalier et indispensable à la vie, il nous paroît très important qu'on sache le préparer de manière avantageuse à la santé, à l'économie et à l'agrément : or, voilà tout ce que nous proposons. Le pain qu'on fabrique chez soi, en province, est presque toujours aigre, mat et bis, malgré la bonté des grains qu'on y emploie et revient toujours à un prix fort cher, faute de connoître les moyens économiques de les moudre et d'en préparer convenablement cet aliment. Je crois avoir remarqué que ces défauts dépendaient d'une farine mal faite, de l'eau trop chaude et des levains trop anciens... »

☉ ANTOINE AUGUSTIN PARMENTIER, **Recherches sur les végétaux nourrissans : qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les alimens ordinaires. Avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre ...** Paris, Imprimerie royale, 1781. 8°DM 1121 B (coll. Delessert) et 8° M 990.

Parmentier vante les avantages pour la santé du régime végétarien. Il propose une grande diversité de végétaux, dont on a retenu surtout la pomme de terre mais il préconise aussi marrons d'Inde, glands, racines diverses, par exemple de narcisse, de tulipes sauvages, de campanule et de chiendent, quantité de plantes sauvages et d'herbes.

☉ ANTOINE AUGUSTIN PARMENTIER, **Traité théorique et pratique sur le culture des grains suivi de l'art de faire le pain.** Paris, Delalain fils, 1802. 2 vol. in-8° .Orné de 16 planches en taille-douce. 8.° DM 1121 C.

## Festins princiers

Le modèle culinaire français a longtemps été celui de la cour versaillaise, ostentatoire et sophistiqué. L'abondance, la multiplicité et la diversité des mets sont les fondements de la tradition culinaire française. Pour J.-P. Aron, « au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, le raffinement gastronomique est à son comble. Les familiers de Louis XV se font chefs à leurs heures : Bernis, Soubise, Richelieu. La contagion gagne les maréchaux dans les places reculées [...] Sous Louis XVI, les cuisines seigneuriales rivalisent de splendeur [...] »<sup>7</sup>

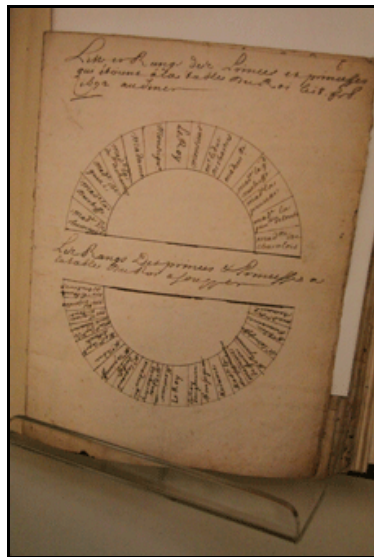
<sup>7</sup> JEAN-PAUL ARON, *Le Mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris, Robert Laffont, 1973, p.7.

En France, de la fin du Moyen Âge à Louis XVIII, les dîners de l'aristocratie sont servis « à la française ». Les convives sont soit debout - ils se servent eux-mêmes sur une table comportant tous les plats du service en cours, principe qui prendra ensuite le nom de buffet - soit assis. Le repas est divisé en trois services : potages et poissons, pièces rôties, desserts. Chaque service comprend 3 à 15 plats, selon le nombre de convives, plats qui sont tous servis en même temps, posés avec symétrie et qui circulent peu. Les verres sont placés sur les dessertes, apportés par les domestiques et rapportés une fois vides.

🕒 **Relation du festin offert par le comte de Soissons aux ambassadeurs de Suisse, le 12 novembre 1663.** Ms Godefroy 479, f. 74.

Le repas servi par Eugène de Savoie aux ambassadeurs des treize cantons suisses envoyés à Paris renouveler leur alliance avec le roi de France fut gargantuesque<sup>8</sup>. Louis XIV avait ordonné de traiter ces hôtes avec le plus d'honneurs possibles, car le traité perpétuerait la fourniture de troupes et le droit exclusif au passage des Alpes pour les troupes françaises. La table d'honneur comptait 57 convives. Il y eut cinq services (potages, entrées, rôti, entremets, dessert) et chacun d'eux fut apporté dans 48 plats et 30 assiettes.

🕒 **Plan de table à la cour de Louis XIV « Liste et rang des princes et princesses qui étaient à la table du roy le 18 février 1692 au dîner. »** Encre sur papier. Ms Godefroy 543, f.6.



« Monsieur », frère du roi, est placé à la gauche du souverain. Le Grand Dauphin, dit « Monseigneur », est assis à la droite de Louis XIV (croquis du haut) mais cède sa place au roi d'Angleterre si celui-ci est présent (croquis du bas). « Madame », la Dauphine, est placée à la droite de son mari dans les deux cas.

🕒 **Le Festin Royal**, dans : **Le Sacre de Louis XV, Roy de France et de Navarre, dans l'Église de Reims, le dimanche 25 octobre 1722** par Antoine Danchet. (S. l. n. d.). 2 parties en 1 vol. gr. : pl. gravées. Fol N 60 Réserve (hors rang). Non exposé.

🕒 **Desseins des buffets du bal de l'Hôtel de Ville**, dans : **Fêtes publiques données par la Ville de Paris à l'occasion du mariage de Monseigneur le Dauphin, les 23 et 26 février 1745.** Fol N 62 Réserve (hors rang). Provenance : ancienne bibliothèque de la Ville de Paris. Fonds Moriau. Non exposé.

---

<sup>8</sup> ARLETTE LEBIGRE, « Festin très diplomatique chez le comte de Soissons », dans *L'Histoire*, n° 298, mai 2005, p.58-61.

# NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE : GRIMOD DE LA REYNIERE ET BRILLAT-SAVARIN

## Révolution française, révolution de la table

Sous l'effet de la Révolution Française et de l'exil d'une partie de la noblesse, les cuisiniers talentueux exercèrent de moins en moins dans les « grandes maisons » et contribuèrent au développement des restaurants, mouvement déjà amorcé à la fin du 18<sup>e</sup> siècle. De 100 restaurants à la Révolution, ils passèrent à 600 sous l'Empire et à 3000 sous la Restauration.

La cuisine de restaurant offrait au critique gastronomique sa pleine justification. « *En succédant à l'office, le restaurant retirait le pouvoir au maître de maison pour le donner au client, donc à celui qui aura su éclairer les suffrages des consommateurs.*<sup>9</sup> »

Cette évolution s'accompagna du remplacement progressif du service à la française par le service dit « à la russe », qui comportait moins de plats et un service à la place à des convives assis. Les plats pouvaient être servis chauds et exigeaient moins de faste. Les restaurants ont naturellement beaucoup aidé cette évolution.

☉ JOSEPH DE BERCHOUX, *La Gastronomie, ou l'Homme des champs à table. Poème didactique en IV chants*. Seconde édition. 1803. 8° Pierre 4999 A.

Il s'agit de la première apparition du terme « gastronomie » dans un titre. Ce mot était attesté de façon isolée depuis le 17<sup>e</sup> siècle.

☉ CHARLES JOSEPH COLNET [DU RAVEL]. *L'art de dîner en ville : à l'usage des gens de lettres. Poème en IV chants. Seconde édition revue et corrigée*, suivi de : Extrait d'un grand ouvrage intitulé : *Biographie des auteurs morts de faim*. Paris, Delauney-Colnet, 1810. 8° Pierre 1986. Non exposé.

☉ MAGIRON, *Le Nouveau cuisinier universel ou l'art d'apprêter*. Paris, Ledentu, 1812. In 12 Erhard 2347. Frontispice gravé : *Le Gourmand*.

## Grimod de la Reynière, inventeur de la « littérature gourmande »

Comme l'a expliqué Jean-Robert Pitte, « *en France, peut-être plus qu'ailleurs, la culture orale ou écrite de la bonne chère et du bon vin suit une histoire parallèle à celle de son objet et soutient l'évolution de celui-ci, de la chanson populaire à la poésie savante, de la critique à la philosophie* ». P. Ory a noté : « *le gastronome, dans son type achevé, n'est pas cuisinier de profession. Il est homme de lettres, au moins en amateur. Sa vraie table n'est pas celle où il mange mais le bureau où il écrit, tout bien pesé, la chronique ou le traité...* »<sup>10</sup>.

Ainsi définie, la gastronomie est née en France au tout début du 19<sup>e</sup> siècle de l'oeuvre d'Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1838). En cinq ans, cet avocat, journaliste et feuilletoniste a tout inventé en ce domaine.

---

<sup>9</sup> PASCAL ORY, *op. cit.*, p. 46.

<sup>10</sup> *Ibid.*, p. 12.



☉ ALEXANDRE GRIMOD DE LA REYNIERE, ***Almanach des Gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur.*** Troisième édition. Paris, Maradan, 1804-1808 ; J. Chaumerot, 1812. 8 vol., In 12 AA 2398 X.

Chaque volume est orné d'un frontispice gravé d'après les croquis de Grimod de la Reynière, dessiné jusqu'en 1808 par son commensal DUNANT et gravé par MARADAN, et en 1812 par dessin par Ch. F. et gravé par Mariage : *Bibliothèque d'un gourmand du XIXe siècle* (I, 1804) ; *Les audiences d'un gourmand* (II, 1805) ; *Séance d'un jury de gourmands dégustateurs* (III, 1805) ; *Les méditations d'un gourmand* (IV, 1806) ; *Le premier devoir d'un amphytrion* (V, 1807) ; *Le lever d'un gourmand* (VI, 1808) ; *Les rêves d'un gourmand* (VII, 1808) ; *Le plus mortel ennemi du dîner* (VIII, 1812).

***Le Gourmand***  
selon Grimod de la Reynière.

Homme de lettres avant tout,  
sa vraie table est celle où il écrit.



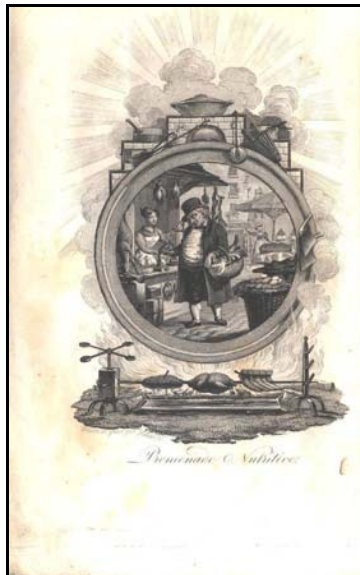


[A. B. L. GRIMOD DE LA REYNIERE & CH.- L. CADET-GASSICOURT]. *Le Gastronom français ou l'art de bien vivre par les anciens auteurs du Journal des gourmands, MM. G. D. L. R\*\*\*, D. D., Gastermann, G\*\*\*, Clytophon, Charles, Sartrouville, C. L. C\*\*\*, Marie de Saint-Ursin, B\*\*\*, etc., ouvrage mis en ordre accompagné de notes, de dissertations, et d'observations par M. C\*\*\**. Paris, Charles Béchet, 1828. Lov. B 1230 et B 1231 (2 exemplaires). Collection Spoelberch de Lovenjoul.

Ouvrage imprimé sur les presses de l'imprimerie d' H. de Balzac<sup>11</sup>, qui a écrit anonymement<sup>12</sup> le truculent discours préliminaire, véritable hymne à la gourmandise car « *le ventre est le vaste atelier où s'élaborent tous les ressorts de notre existence.* »



Mention de BALZAC comme imprimeur du *Gastronome français*.



Frontispice :  
« *Promenade nutritive* »  
dessiné et gravé par ROUARGUE



Page de titre

<sup>11</sup> Balzac imprima aussi *l'Art de ne jamais déjeuner chez soi et de toujours dîner chez les autres par feu le Chevalier de Mangenville*.

<sup>12</sup> Balzac signe anonymement « l'auteur de cet article ».

## Brillat-Savarin, l'homme d'un seul livre

Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) est l'exact contemporain de Grimod de la Reynière mais il a fréquenté les Idéologues et son propos est plus doctoral. Jean-François Revel a dit de lui : "*Brillat-Savarin inaugure avec génie cette intellectualisation de la gastronomie qui ne devait pas cesser jusqu'à nos jours. Il est témoin de l'époque où s'impose le restaurant, lieu pour manger, au détriment de l'auberge, refuge du voyageur sans feu ni lieu, où l'on ne faisait guère que boire et se nourrir. La cuisine se professionnalise et toute profession suscite discours ; se mettre à table est affaire de langage.*"<sup>13</sup>.

Brillat décéda deux mois après la publication de son unique livre, la *Physiologie du goût*, qui ne connut jamais aucune éclipse en librairie. Il y définit la gastronomie comme « *la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.* » Ses aphorismes sont célèbres : « *Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger* », « *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es* », « *Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil* » « *On devient cuisinier, mais on naît rôtiisseur* ».

☉ ANTHELME 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, A. Sautelest et compagnie, 1828. 2 vol. 8° R 259 K\*\*\*.

TII, p.180 : « *On a ressuscité du grec le mot gastronomie : il a paru doux aux oreilles françaises et, quoique à peine compris, il a suffi de le prononcer pour porter sur toutes les physionomies le sourire de l'hilarité... On a commencé à séparer la gourmandise de la voracité et de la goinfrerie... Un esprit général de convivialité s'est répandu dans toutes les classes de la société... On a créé les banquets politiques... enfin les restaurateurs ont paru... »*

☉ ANTHELME BRILLAT-SAVARIN, ***Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour...*** Illustré par BERTALL. 1848. 8° Bernier 551. Provenance : fonds Louis Bernier, membre de l'Académie des Beaux-Arts (autre ex : 4°LB 50(1)).

☉ ANTHELME BRILLAT-SAVARIN, ***Physiologie du goût de Brillat-Savarin avec une préface par Ch. Monselet.*** Paris, Librairie des bibliophiles, 1879. 2 v. In 12 Bernier 975. Ouvrage illustré d'un portrait de Brillat-Savarin et de 52 eaux-fortes originales d'ADOLPHE LALAUZE. Provenance : fonds Louis Bernier, membre de l'Académie des Beaux-Arts (autre ex. : 12° Erhard 875).



<sup>13</sup> JEAN-FRANÇOIS REVEL, *Un festin en paroles*, op. cit.

## Honoré de Balzac

Balzac, dont on connaît les qualités de gourmet, composa sa *Physiologie du mariage* sur le modèle de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, dont il vantait la saveur du style. Il est aussi l'auteur de la notice Brillat-Savarin dans la *Biographie universelle ancienne et moderne* de Michaud.

☉ | HONORE DE BALZAC, ***Traité des excitants modernes***, dans : ANTHELME 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...Nouvelle édition suivie d'un Traité sur les Excitants modernes par M. de Balzac.*** Paris, Charpentier, 1839. Lov. B 1075 réserve. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

Note manuscrite au crayon de Charles de Spoelberch de Lovenjoul: « Edition Charpentier originale très rare. L'avant-propos de Balzac à son *Traité des excitants modernes* (pages 445-449) n'a paru que dans cette édition et n'a jamais été réimprimé. C'est aussi l'édition originale de ce traité in-12. La première édition est de 1825, l'auteur est mort en 1826.»

Dans ce court texte publié en mai 1839 en préambule à une nouvelle édition de la *Physiologie du Goût* de Brillat-Savarin, Balzac dresse le portrait de cinq excitants – le café, le thé, le sucre, l'alcool et le tabac – dont la consommation pourrait influencer l'évolution et le futur de peuples entiers.

☉ | HONORE DE BALZAC. ***Sur Brillat-Savarin et de l'alimentation dans la génération***, manuscrit autographe incomplet. Ms Lov. A 166 / Fol. 21-29. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

«... Ainsi nous devons à Brillat-Savarin la popularisation de cet adage que la beauté comme le talent dépendent de la diète, de l'entretien des tubes intérieurs. Hélas il n'a pas osé proclamer un fait plus cruel encore pour l'âme humaine, c'est que le chagrin, les peines, tout ce qui nous ronge et nous mine peut être combattu par l'alimentation ... Les filles sont le produit d'une nourriture débilante, les garçons naissent d'un régime tonique. La marée donne des filles, la boucherie fait les garçons ... »

☉ | **Comptes d'HONORE DE BALZAC.** Comptes de boucherie (1831-1833), boulangerie (1832), cave (1831-1833), cuisine (1832), épicerie (1832), horlogerie, jardinage (1832) et ceux de Jules Sandeau, logé chez Balzac en 1834-1835. Manuscrits. Ms Lov. A 331 / Fol. 43 et suivants. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

Page exposée : note d'épicerie du 5 janvier 1832 (café, thé, chandelles, moutarde, pruneaux, sucre, bougies, huile, vinaigre, citrons).

☉ | **Eléments d'un service à thé en porcelaine de Chine ayant appartenu à HONORE DE BALZAC, composé d'un pot à crème, d'un sucrier, d'une tasse et de deux soucoupes.** Collection Spoelberch de Lovenjoul. Objets 2 à 6.



# L'ESSOR DE LA LITTÉRATURE GOURMANDE AU 19<sup>E</sup> SIECLE

- ☉ **Manuel d'économie rurale et domestique, ou Recueil de plus de 700 recettes, ou Instructions excellentes pour l'économie rurale et domestique, pour la santé et les agréments de la vie : tirées des ouvrages les plus estimés sur cette matière, et garanties par des savans d'un mérite reconnu. Traduit de l'anglais par M\*\*\*.** Paris, Alexis Eymery, 1820. 8° DM 937. Provenance : collection Delessert. Non exposé.

Ce manuel ne contient pas de recettes culinaires, mais des conseils pratiques. Selon le traducteur, il eut un grand et long succès en Angleterre.

- ☉ VIARD, **Le Cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine, pâtisserie et tout ce qui concerne l'office. Dixième édition augmentée par M. Fouret.** Paris, J.N. Barba, 1820. In 8° Erhard 812.

- ☉ B. ALBERT, **Le Cuisinier parisien ou Manuel complet d'économie domestique.** Paris, Dufour et compagnie, 1828. 4° édition. Ill. 8° M 3823.

Frontispice gravé : *Intérieur d'une cuisine bien ordonnée.* B. Albert était l'ancien chef de cuisine du cardinal Fesch, archevêque de Lyon et oncle de l'Empereur Napoléon I.

- ☉ HORACE RAISSON, **Code gourmand. Manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre.** Bruxelles, Aug. Wahlen, 1829. 4° édition. Frontispice gravé. 8° R 263-C15 (11). Contrefaçon belge de l'édition de Paris, chez Ambroise Dupont, 1827, 1828, 1829.

Cet ouvrage à succès fut réédité également dans des revues. P. 48. « *Du voisinage avec les enfants. Article unique : « Le seul parti à prendre lorsqu'on a le malheur de se trouver le voisin d'un enfant, c'est de le griser au plus vite, afin que sa maman lui fasse quitter la table.»* »

- ☉ ELISABETH CELNART, **Manuel complet de la bonne compagnie ou guide de la politesse et de la bienséance...** Sixième édition. Paris, Ancelle-Roret, 1832. 8° LB 559. Non exposé.

Il s'agit de l'un des nombreux « Manuels Roret », encyclopédie pratique populaire qui compta plus de 300 volumes. Ce manuel prévoit que chaque convive amène son domestique pour aider au service et que les invités débarrassent eux-mêmes la table avant le dessert.

- ☉ C. VERDOT, **Historiographie de la table ou Abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, cérémonies, moeurs et coutumes de tous les peuples anciens et modernes, dédié à l'Académie de l'industrie agricole, manufacturière et commerciales [sic].** Paris, Delaunay et chez l'auteur, 1833. In 12 Z 120. Non exposé.

« *C'est aux connaissances et à l'intrépidité des voyageurs de toutes les nations... que nous dûmes ces végétaux exquis, ces plantes salutaires...* »

- ☉ **Verbindung deutscher und französischer Kochkunst ... mit Abbildungen.** Strassburg, Treuttel und Wüerst, 1822. 8° Barth 278. Provenance : fonds Etienne Barth. Non exposé.

- ☉ LIDA SEELY. **Mrs Seely's Cookbook. A Manual of French and American Cookery, with chapters on Domestic servants, their rights, their duties...** New York, The Macmillan Company, 1902. 8° N.S 38 965. Provenance : fonds Paul Morand.

- ☉ PAUL BEN ET A. DESREZ. **Science du bien vivre ou monographie de la cuisine envisagée sous son aspect physique, intellectuel et moral, Guide de la maîtresse de maison ; suivie de mille nouvelles recettes par ordre régulier du service de la table...** Paris, Au bureau du Musée des familles et chez Martinon, 1852. Nouvelle édition. Dédié au secrétaire de feu Antonin Carême. 8° NS 27 656. Provenance : legs Donop de Monchy.

- 🍴 | EUGENE LABICHE ET EDOUARD MARTIN. **La Poudre aux yeux**, Paris, Michel Lévy, 1861. 8° Q 1097 E. Non exposé.

Cette comédie a pour thème la surenchère ostentatoire entre deux familles de la petite bourgeoisie parisienne à l'occasion des fiançailles de leurs enfants. Ratinois, père du fiancé, juge élégant d'ajouter des truffes à tous les plats du repas auquel il convie les parents de la promise : *Carpe du Rhin à la Chambord flanquée de truffes, Filet de bœuf braisé aux pois nouveaux avec des truffes, Faisan doré de la Chine aux truffes, Truffes à la Lucullus en surprise.*

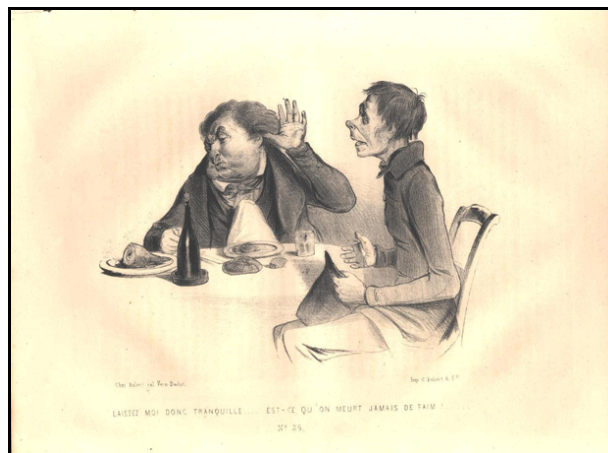
- 🍴 | CHARLES JOSEPH COLNET. **L'Art de dîner en ville, à l'usage des gens de lettres, poème en IV chants suivi de la Biographie des auteurs morts de faim. Le Parasite mormon. Salmis de vers et de prose.** Paris, Bureau de la Bibliothèque choisie, 1853. In-12°. Md 829 (a). Non exposé.

- 🍴 | EUGENE CHAVETTE. **Restaurateurs et restaurés.** Dessins par CHAM. Paris, A. Le Chevalier, 1867. 8° Pierre 2421 et Lov. 15992.

Ouvert aux gravures du « chef-chef » - grand maître des cuisines du restaurant, où il surveille le travail de chacun - et du « garçon » qui, aux Bouillons Duval, a la particularité d'être toujours une femme.

## Illustrations et caricatures

- 🍴 | LOUIS HUART (TEXTE) ET DAUMIER (ILL.), «Le Gastronomo», dans **Le Musée pour rire. Dessins par tous les caricaturistes de Paris.** Paris, Aubert, 1839. Tome I, n° 36. 4° NS 10 079.



**Le Gastronomo**, lithographie d'Honoré Daumier, 1839 :  
« Laissez-moi donc tranquille... Est-ce qu'on meurt jamais de faim ! »

Le gastronome est décrit comme un gloton égoïste : « On ne dérange pas un honnête homme qui dîne ». A plus forte raison ne doit-on pas dérange un gourmand qui est à table. Le gastronome à table n'est que ventre des pieds à la tête : c'est ce qui fait que le cœur n'a plus de place chez lui... »

☉ LOUIS-ADRIEN HUART (TEXTE), ILLUSTRATIONS DE GRANDVILLE, GAVARNI, DAUMIER ETC., **Museum Parisien. Histoire physiologique, pittoresque et grotesque de toutes les bêtes curieuses de Paris et de sa banlieue pour faire suite à toutes les éditions des oeuvres de M. de Buffon.** Paris, Beauger et Cie, 1841. 4° N.S. 10 179.

P. 329-336 : Le Crocodile. « *Sous l'Empire et même pendant une partie de la Restauration, on donnait à notre personnage le nom de Pique-Assiette ; mais, de nos jours, on l'a gratifié du sobriquet bien plus expressif encore de Crocodile... Le crocodile ne vit que pour dîner.* »

☉ PAUL DE KOCK, **La Grande ville. Nouveau tableau de Paris, comique, critique et philosophique,** Paris, Bureau central des publications nouvelles, 1842. 8° N.S. 22 965.

P. 155-160 : « *Les marchands de vin. Il n'y a plus à Paris de cabarets proprement dits, mais il y a une immense quantité de marchands de vin ... Chez presque tous les marchands de vin, on donne aussi à manger ... Dans le quartier de la Cité, ... on lit au-dessus d'un cabaret d'assez belle apparence : A l'hazard de la fourchette... Dans une immense marmite, placée sur un feu très ardent, vous voyez bouillir constamment le fricot (c'est le mot technique), composé de je ne sais quelle viande, qui nage dans je ne sais quelle sauce. Pour un sou, vous avez le droit de saisir une fourchette à trois dents, et de l'enfoncer dans la marmite ; vous devez la retirer aussitôt... Lorsque vous avez été assez heureux pour piquer et rapporter un morceau de viande, il est à vous ; si votre fourchette est ressortie à vide, ce qui arrive très fréquemment, vous avez le droit de recommencer en payant un autre sou.*

*Il y a aussi des marchands de vin chez lesquels on boit à l'heure. C'est ordinairement quinze sous l'heure, et cela séduit souvent les grands consommateurs qui, dans une séance d'une heure se flattent de boire plusieurs litres de vin.* »

☉ FREDERIC SOULIE, « Restaurants et gargotes », dans PAUL DE KOCK, BALZAC, DUMAS, ETC **La Grande ville. Nouveau tableau de Paris, comique, critique et philosophique,** Paris, Marescq, 1844. Tome 2, p. 5-24. Illustrations hors texte par Andrew, Best et Leloir. 4° N.S. 10 210. Non exposé.

Soulié note comme un fait nouveau que étudiants et ouvriers prennent journalièrement leurs repas au restaurant. Il distingue deux catégories de restaurants : ceux où l'on mange et ceux où l'on se régale.

☉ EUGENE BRIFFAULT. **Paris à table.** Illustré par BERTALL. Paris, J. Hetzel, 1846. In 12 Bernier 974.

Provenance : fonds Louis Bernier, membre de l'Académie des Beaux-Arts.

Eugène Briffault (1799-1854) publiciste, journaliste, chroniqueur, a fait partie des témoins principaux de l'art de la table de son siècle. Il écrit (p. 55) : « *Nous avons une louange particulière à adresser aux dîners de la bourgeoisie parisienne : ils ont secoué le joug de la routine culinaire...* »

☉ ROGER DE BEAUVOIR, **Les soupeurs de mon temps** ; préface d'ALEXANDRE DUMAS. Paris, Achille Faure, 1868. Collection « Profils et charges à la plume ». 8° Pierre 2101. Non exposé.

Un chapitre est consacré à Briffault (p. 151-194) : « *Peu d'hommes auront dans leur vie soupé autant que Briffault [...] lequel n'avait rien de commun avec son homonyme, l'académicien<sup>14</sup> auteur de Ninus, le poète en cravate blanche.* »

☉ EUGENE BRIFFAULT, **Le Viveur**, dans : **Les Français peints par eux-mêmes. Encyclopédie morale du XIX<sup>e</sup> siècle.** Paris, L. Curmer, 1840. Tome I. p 565-572. Gravure de J.A. Lavieille, d'après Gavarni. Exemple colorié. Lov. L 6388. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

---

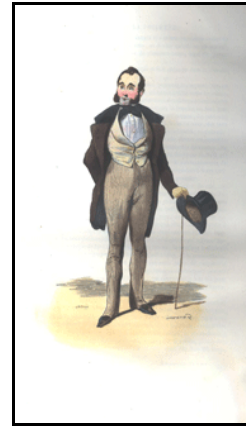
<sup>14</sup> Charles Brifaut (1781-1857) poète, journaliste et auteur dramatique.

### Le Viveur

Le mot « viveur » date de 1825 environ. Le personnage mis en scène par Briffault a consacré sa soirée à souper entre hommes au Café anglais, jusqu'à quatre heures du matin.

Les femmes sont bannies de ses soirées car « *les femmes n'entendent rien au souper... la Régence s'est trompée en admettant les femmes à table...* ».

Il déplore : « *le souper, ce repas de viveurs, se perd, on ne le comprend plus ;... le dîner a tué le souper.* ». Un ami rétorque : « *Le souper renaîtra du dîner... Ne vois-tu pas comme le dîner s'avance de plus en plus dans la soirée ? Comme il marche d'heure en heure vers la nuit ? On finira par ne dîner que le lendemain...* »



Le Viveur

La riche encyclopédie des *Français peints par eux-mêmes* contient aussi :

- **La Ménagère parisienne**, par **J. BRISSET** (t. III) : « *ce réduit triste et malsain, c'est la cuisine des petits appartements de Paris. Le pot au feu cuisant dans la chambre à coucher appartient essentiellement au ménage de l'ouvrier... A présent que le costume est le même pour toutes les classes de la société... il n'y a plus que deux grandes démarcations, en haut la place de la voiture et, en bas, la place du pot au feu... Les instants passés dans ce triste et incommode réduit sont les plus pénibles dans la vie de notre jeune ménagère.* »

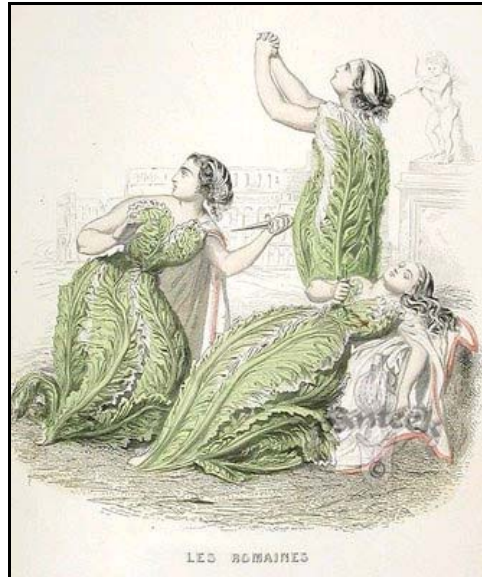
- **Le Pâtissier**, par **JOSEPH MAINZER** (t. IV) : « *ces innocents pâtés garnis de raisins et de confitures, devinrent, après mille transformations successives, les plus ennemis du genre animal... Le pâté mérita bientôt d'être la pièce de résistance d'un repas classique... La pâtisserie joua un grand rôle sur toutes les tables opulentes, et surtout dans les grandes fêtes gastronomiques des rois de France. Après les petits pâtés, vinrent les pâtés monstres [...] Le marchand de gâteaux a subi ces dernières années, sous nos yeux, une rapide et complète métamorphose... Il a déserté la rue, naguère le théâtre de sa fortune... s'est établi le long des boulevards, écrivant en grosses lettres d'or, au-dessus de sa boutique, le nom de sa nouvelle profession : "Pâtissier"... »*

📖 **ALBUM VILMORIN. Fleurs rustiques, annuelles et vivaces. Légumes et plantes fourragères peintes d'après nature par Mme CHAMPIN et Mlle CONSTANCE. Livraison 185.** Paris, Vilmorin-Andrieux, 1850-1856. 18 pl. en coul. Fol DM 281 A - hors rang. Collection Delessert.



AMEDEE VARIN (DESSINATEUR). *Drôleries végétales. L'Empire des légumes, Mémoires de Cucurbitus ler*, recueillis et mis en ordre par MM. EUGENE NUS et ANTONY MERAY, dessins par Amédée Varin. Paris, Gabriel de Gonet, 1861. 4° Pierre 176.

Frontispice et 24 planches gravées sur acier et coloriées. Ouvert à la page des « Romaines ».





🕒 Gabriel DE GONET. *La Cuisinière universelle, nouveau livre de cuisine indispensable à tous les ménages, contenant l'art d'utiliser les restes par Gabriel de Gonet, le calendrier culinaire, le guide complet de l'étiquette... par Mme la COMTESSE DE BASSANVILLE, augmenté du service de la table... par J. DE RIOLS,... précédé d'une introduction sur les classiques de la table par ALPHONSE KARR.* Dessins d'AMEDEE VARIN (1818-1883), gravés par ADOLPHE PORTIER. Paris, Le Bailly, 1884. In-8°. 8° Lovenjoul 23169. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

🕒 BERTALL, « Paris à table », dans *Le Diable à Paris. Paris et les Parisiens à la plume et au crayon....* 1869. Tome 4, p.154-156. 4° Karaiskakis 586 (4).

🕒 ALFRED LE PETIT. *Fleurs, fruits et légumes du jour.* Légendes de H. Briollet. Paris, Au bureau de l'Eclipse, 1871. Titre et 31 lithographies en coul. sous portefeuille. 4° Erhard 312.

	<p><b>Suite de charges en couleurs avec légendes en vers, représentant des célébrités politiques, militaires et littéraires, figurées par une fleur, un légume ou un fruit.</b></p> <p><i>Jules Ferry</i> : narcisse ; <i>général Trochu</i> : œillet ; <i>Léon Gambetta</i> : soleil ; <i>Général Chanzy</i> : perce-neige ; <i>Delescluze</i> : cactus ; <i>Dorian</i> : pomme de terre ; <i>Edmond About</i> : hortensia ; <i>Général Faidherbe</i> : rosier des batailles ; <i>Jules Simon</i> : pois de senteur ; <i>Félix Pyat</i> : radis ; <i>Litré</i> : fleur desséchée ; <i>Steenackers</i> : pêcher ; <i>Louis Blanc</i> : pensée ; <i>Clément Thomas</i> : myosotis ; <i>Henri Rochefort</i> : raisin ; <i>Jules Favre</i> : immortelle ; <i>Adolphe Thiers</i> : poire ; <i>Victor Schoelcher</i> : haricot rouge ; <i>Mgr Dupanloup</i> : buis ; <i>Benjamin Crémieux</i> : plante grasse ; <i>Pouyer-Quertier</i> : pomme ; <i>Jules Grévy</i> : campanule ; <i>Louis Veillot</i> : melon ; <i>Emmanuel et Etienne Arago</i> : cerises ; <i>Edgar Quinet</i> : violette ; <i>Ernest Picard</i> : citrouille ; <i>Tirard</i> : chardon ; <i>Victor Hugo</i> : églantine ; <i>Joigneaux</i> : laitues.</p>
--	--



*Adolphe Thiers portant une grosse poire représentant Louis-Philippe, tandis que les fils du souverain sont placés sur une étagère.*

## Charles Monselet (1825 – 1888)

Journaliste, romancier, poète et auteur dramatique éclectique, Charles Monselet acquit une certaine notoriété grâce à ses écrits sur la gastronomie où il fit preuve de lyrisme et de bonne humeur. De février à août 1858, il fit paraître un journal hebdomadaire, *Le Gourmet*.

☉ CHARLES MONSELET. ***La Cuisinière poétique, avec le concours de MM. Méry, Théophile Gautier, Théodore de Banville, Paris, Michel Lévy frères, 1859.*** (Collection Hetzel & Lévy). Edition originale. 8° Pierre 3658. Non exposé.

« *Qu'on y réfléchisse bien : les heures charmantes de notre vie se relient toutes, par un trait d'union plus ou moins sensible, à quelque souvenir de table... La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges... S'attaquant à tous les sens à la fois, elle résume toutes les poésies.* »

☉ CHARLES MONSELET. ***L'Almanach des gourmands pour 1870.*** Paris, Librairie Pagnerre, 1869. Md 841 (I).

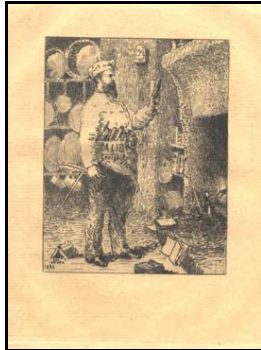
Sous un titre emprunté à Grimod de La Reynière, dont il se voulait le continuateur, cet Almanach parut en 1861 et 1862, puis de 1866 à 1870.

☉ CHARLES MONSELET. ***Gastronomie. Récits de table.*** Paris, Charpentier, 1874. In 12 R 299 c 8. Non exposé.

« *...Je porte un tendre intérêt aux choses de la nutrition... Oui, je suis tourmenté de l'ambition de laisser un nom invoqué à l'heure des repas... A défaut du renom poétique, si difficile à conquérir, je me contenterai avec reconnaissance d'un peu de gloire culinaire. Les casseroles ont aussi leur airain.* »

☉ CHARLES MONSELET ET EDMOND MORIN (ILLUSTRATEUR). ***Les mois gastronomiques.*** Compositions d'Edmond Morin avec douze rondeaux de Charles Monselet. Paris, Société anonyme de publications périodiques, 1880. In folio. Lov. Folio 8729. Collection Spoelberch de Lovenjoul. Page exposée : Décembre, « *Le Réveillon* ».

## Georges Vicaire (1853-1921), gastronome, bibliophile et conservateur de la Collection Spoelberch de Lovenjoul



*Ex-libris de Georges Vicaire  
représenté en cuisinier.*

Un livre ouvert dans la main gauche  
et une plume dans la main droite,  
il surveille un rôti embroché dans la cheminée.  
Sur les étagères, on aperçoit  
des livres et une palette de peintre.

**Dessin et gravure de Tattegrain, 1888<sup>15</sup>.**

La *Bibliographie gastronomique* (1890) de Georges Vicaire est un ouvrage fondateur et son auteur demeure un grand nom de l'histoire de la bibliophilie. Après avoir été employé à la Bibliothèque de l'Arsenal puis à la Bibliothèque Mazarine, G. Vicaire fut nommé par l'Institut de France, en 1909, conservateur de la Bibliothèque Spoelberch de Lovenjoul, à Chantilly, fonction qu'il garda jusqu'à sa mort en 1921. Cette exceptionnelle collection littéraire du 19<sup>e</sup> siècle venait d'être léguée à l'Institut par le vicomte Charles de Spoelberch de Lovenjoul dont Vicaire était devenu l'ami dès 1894. G. Hanotaux<sup>16</sup> écrit : « Lovenjoul, belge, était un fanatique de la littérature française ; ce gentilhomme était le plus ardent, le plus pétulant, le plus généreux, le plus irascible et le plus délicieux des amoureux des lettres ... Quand il mourut, sa collection étant léguée à l'Institut et, selon son désir, installée à Chantilly, Georges Vicaire était désigné par l'amitié et par la confiance du maître disparu, pour prendre en main l'installation, le classement et la mise en œuvre du magnifique héritage. »<sup>17</sup>

G. Vicaire est l'auteur du célèbre *Manuel de l'amateur de livres du XIX<sup>e</sup> siècle* et fut, de 1896 à sa mort, directeur du *Bulletin du bibliophile*. En 1901, il devint membre de la Société des bibliophiles français. Vicaire s'était tourné d'abord vers la poésie et la critique d'art, mais sa rencontre avec le grand bibliophile et collectionneur, le baron Jérôme Pichon (1812-1896), l'avait orienté définitivement vers la bibliophilie et la gastronomie. En 1892, ils réalisèrent à eux deux l'édition du manuscrit du *Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent*, traité de cuisine du 14<sup>e</sup> siècle qu'ils tirèrent de l'oubli.

---

<sup>15</sup> « C'est par Tattegrain que fut dessiné et gravé, en 1888, l'ex-libris gastronomique reproduit ci-après et dont le somptueux cuisinier nous offre la fidèle image de Georges Vicaire en personne. » écrit Marcel Bouteron, dans *In Memoriam*, édité par Jean Vicaire, 1947.

<sup>16</sup> Gabriel Hanotaux, de l'Académie française, *Georges Vicaire 1853-1921*, Paris, Henri Leclerc, 1922.

<sup>17</sup> D'abord logée dans un ancien pensionnat de jeunes filles de la rue du Connétable à Chantilly, la Collection Lovenjoul fut transférée en 1987 à la Bibliothèque de l'Institut à Paris.

**Gravure sur bois de l'édition de 1545**  
du *Livre de Taillevent*.

M. Bouteron rapporte que ce bois plaisait beaucoup à G. Vicaire qui l'utilisa souvent pour illustrer des menus.



Le baron Pichon résidait dans l'Hôtel Lauzun, édifié au 17<sup>e</sup> siècle quai d'Anjou dans l'île Saint-Louis, et auquel il avait rendu son décor de l'époque. Marcel Bouteron a recueilli des souvenirs de G. Vicaire : « *Que de fois m'a-t-il conté ces déjeuners de l'hôtel Lauzun où dans la solitude d'un salon princier, en tête à tête avec son hôte, il piquait avec délices une antique fourchette de vermeil dans la noix d'une côtelette à point saignante. Je crois que le baron Pichon fut son véritable excitateur et aiguïsa en lui ce goût des belles collections qui fut sa passion dominante. Dès lors G. Vicaire a trouvé sa voie ; désormais il se consacra exclusivement aux livres, à leur description, à leur recherche et de sa belle écriture posée, il couvra des milliers et des milliers de fiches.* »

Vicaire aimait aussi se mettre aux fourneaux<sup>18</sup> : « *Non content de collectionner les livres de cuisine et de gastronomie, n'étant pas pour rien du pays de Brillat-Savarin et de Tendret, M. Vicaire aimait à les mettre en pratique et à en expérimenter les recettes ; il conviait ensuite ses amis à en examiner le résultat. C'est ainsi que j'ai longuement entendu parler, dans ces temps lointains, d'un repas Louis XIV dont, sans y avoir moi-même assisté, je garde le souvenir émerveillé de la description que m'en fit mon père, par la suite. Il y avait, entre autres raretés, des œufs au petit pertuis, c'est-à-dire farcis et cuits à la broche, et un rôti composé d'un paon présenté dans toutes ses plumes, lequel était rempli d'une oie, laquelle contenait un dindon, lui-même contenant une volaille moins volumineuse. Je ne sais si tout cela, assaisonné selon Vatel ou Taillevent, était bon. Je me souviens seulement que mon père disait s'être surtout régalé d'un simple gigot de mouton que Mme Vicaire, par prudence, avait sagement fait préparer, au cas où les œufs au petit pertuis et le paon fourré n'auraient pas été aussi satisfaisants que M. Vicaire l'attendait....* »

🕒 Portrait de G. VICAIRE dans :  
Gabriel HANOTAUX, **Georges Vicaire 1853-1921**.  
Paris, Henri Leclerc, 1922. 8° NS Br 228 (A).



🕒 GEORGES VICAIRE, **Bibliographie gastronomique. La cuisine, la table, l'office, les aliments, les vins, les cuisiniers, les gourmands et les gastronomes, l'économie domestique, facéties, dissertations, singulières, pièces de théâtre, etc., préface de Paul Ginisty**. Paris, P. Rouquette et fils, 1890. Réimpression : Londres, 1954. 8° NS 26197. Usuel Af 80.

Cette bibliographie fut tirée à 500 exemplaires seulement et épuisée dès 1900. Elle recense plus de 2500 ouvrages sur le sujet entre le 15<sup>e</sup> siècle et la fin du 19<sup>e</sup> siècle

---

<sup>18</sup> Allocution d'Emile Henriot, dans *In memoriam...op. cit.* 1947, p. 27-30.

Avertissement de G. Vicaire : « Une bibliographie des livres de cuisine peut sembler, au premier abord, quelque peu futile, et cependant la Science de gueule, cette science si chère à Montaigne et à Rabelais, n'a-t-elle pas, depuis que le monde est monde, tenu une place considérable dans la vie des peuples ? Je ne voudrais pas avec Berchoux, ce rimeur d'assez triste mémoire, Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine, mais il est juste de reconnaître l'influence qu'elle a toujours exercé sur les rapports sociaux et sur le caractère de l'homme qui, suivant qu'il a bien ou mal dîné, se montre d'humeur enjouée ou grincheuse.

Sans parler des instincts gourmands qui m'ont toujours poussé du côté de la rôtissoire, j'ai été frappé, en feuilletant les catalogues, de la place réservée, dans les plus belles bibliothèques d'amateurs, à l'art culinaire et du prix que ces livres atteignent dans les ventes. Est-ce la gourmandise, est-ce l'amour du livre qui m'ont guidé ? Tous les deux peut-être. Toujours est-il que j'ai recueilli, noté, classé, au jour le jour et sans presque y penser, les titres de ces ouvrages gastronomiques jusqu'ici assez négligés par les bibliographes et que leur grand nombre, en même temps que l'intérêt et la rareté de beaucoup d'entre eux, m'a amené à tenter leur réhabilitation. »



Photographie de GEORGES VICAIRE dans son bureau, dans : JEAN VICAIRE, **Essai bibliographique sur les œuvres et publications de Georges Vicaire de la Société des bibliophiles français, conservateur de la collection Spoelberch de Lovenjoul, bibliothécaire honoraire de la Bibliothèque Mazarine**. Paris, 1923, p. VII-XVI. 8° NS Br 245 (O)<sup>19</sup>.

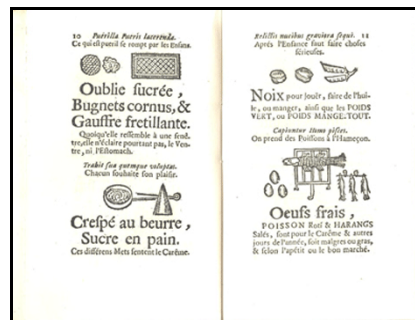
**Rôti-Cochon ou méthode très facile pour bien apprendre les enfants à lire.** (Dijon, Cl. Michard, entre 1689 et 1704). Paris, Morgand, 1890. Exemplaire numéroté 288. 8° O 120 C\*.

Fac-similé de deux opuscules du 17<sup>e</sup> siècle enrichi d'une introduction de 30 pages de GEORGES VICAIRE. L'original n'est conservé qu'en un seul exemplaire à la Bibliothèque de l' Arsenal à Paris.

Cette seconde édition, devenue à son tour rarissime, a été éditée à l'initiative de la Société des Bibliophiles Français, présidée alors par le Baron Pichon. Elle a été tirée à 330 exemplaires numérotés sur papier Van Gelder, les 30 premiers sur Hollande étant destinés aux membres de la Société.

Ce lexique culinaire très imagé, était destiné aux petits enfants bourguignons afin qu'ils apprennent à lire facilement, captivés par les nombreux bois gravés dont s'orne ce livre.

Exemples : « le mouton et chapon bouilli servent à l'entrée de table des festins, pour abattre la grosse faim.- Les meilleures viandes ne sont pas toujours servies les premières. - De la tête de veau l'œil et les oreilles en sont les plus friants morceaux. C'est viande de gentilhomme car il y a à manger pour lui et ses chiens. »



Le Rôti-cochon, p. 10-11 :

<sup>19</sup> Ce texte a été réédité en 1947, dans *In memoriam. Georges Vicaire (1853-1921)*, tiré en édition privée à 310 exemplaires numérotés. Exemplaire n° 185 offert à la Bibliothèque de l'Institut : 8° NS Br 542 (C).

## Le dîner du Vendredi Saint chez Sainte-Beuve, 10 avril 1868

Le 10 avril 1868 - jour du Vendredi-Saint – Sainte-Beuve reçut à dîner Taine, About, Flaubert, Renan, Robin (de l'Académie des sciences) et le prince Napoléon-Jérôme. Les journaux conservateurs furent scandalisés, car Sainte-Beuve était sur le point de prononcer un discours au Sénat sur liberté de la presse. Le dossier complet de ce dîner est conservé au sein des archives de Sainte-Beuve dans la collection Spoelberch de Lovenjoul.

☉ C.-A. SAINTE-BEUVE. **Souvenirs et indiscretions. Le dîner du Vendredi Saint, publiés par son dernier secrétaire.** Deuxième édition. Paris, Michel Lévy, 1872. NSd 24 814. Provenance : G. de Narros. Selon ce témoignage, Sainte-Beuve, malade, avait l'habitude de recevoir à dîner chez lui et le « dîner du Vendredi Saint » n'aurait eu aucun rapport avec la fête religieuse du jour, le jour n'ayant été choisi que parce que le Prince Napoléon n'avait que le vendredi de libre dans la semaine et qu'il était à la veille de partir et ne pouvait donc pas venir le vendredi suivant. Les lettres des convives (voir ci-dessous) attestent cependant des intentions plus affirmées. Au tollé que suscita le récit de ce dîner, Sainte-Beuve répondit : « Voilà bien du bruit pour une omelette au lard ». En fait le menu était le suivant : *Truite saumonée, Buisson d'écrevisses, Faisan truffé, Filet de bœuf sauce madère.*

☉ **Lettres de MME DE TOURBEY, PRINCE NAPOLEON, GUSTAVE FLAUBERT, ERNEST RENAN, EDMOND ABOUT, H. TAINE, BERTHELOT, TROPLONG, HENRI HARRISSE reçues par SAINTE-BEUVE à l'occasion du fameux dîner du Vendredi Saint (10 avril 1868).** Ms Lov. D 612 / Fol. 331-351.

F. 332. Mme de TOURBEY<sup>20</sup> : « Mon ami chéri, le Prince a diné chez moi vendredi. Je lui ai montré votre lettre et le méchant taquin a dit oui pour vendredi prochain, le Vendredi Saint ! J'espère bien que cela ne s'arrangera pas pour ce jour-là. J'aurais trop peur de n'y pouvoir assister parce que ma méchante fièvre est revenue et que je crains de n'en avoir pas raison d'ici là. Mais, c'est la moindre des choses, arrangez cela selon votre convenance et la sienne. Il souhaite voir Ed. About. Le connaissez-vous ? Je suis sûre que le petit jardin de la rue Montparnasse devient bien joli par ce beau soleil. Toute ma tendresse à vous mon ami cher ! »

F. 332. MME DE TOURBEY : « Le Prince, mon ami, est venu hier surveiller lui-même les progrès de mon mal et il n'est pas de prière et de petites menaces qu'il ne m'ait faites pour vendredi. Il a voulu voir le Dr Forget et lui a prescrit qu'il fallait que je fusse sur pieds vendredi ! [..] Du reste, a dit le Prince, je viendrai vous prendre et fussiez-vous au lit, je vous emporterai dans une couverture. Et bien, mon ami, me voyez-vous arriver dans ce joli costume.[..] S.A. a dit que vous invitiez qui vous voulez – About et Flaubert lui vont très bien – Tissot si vous voulez – mais il parle bien peu. Ollivier est encore dans le midi je crois... Il y a John Lemoine, Ducamps [sic pour Du Camps] l'ami de Flaubert... enfin ce que vous voulez. J'avais un instant pensé à Girardin – mais est-ce le moment ? Je me soigne, je fais tout ce que je peux non pour lui obéir... mais pour vous voir, J. de Tourbey. »

F. 336. PRINCE NAPOLEON : « Le lundi 6. Cher et aimable collègue et ami, c'est bien pour vendredi 10 à 7 heures que j'avais prié notre belle amie de vous dire que je serais charmé de dîner chez vous. Il faut bien fêter les fêtes catholiques entre philosophes et libres penseurs à notre manière ! Choisissez qui vous voulez, je vais chez vous et ceux que j'y trouverai me seront agréables. Renan et Flaubert que vous me nommez, très bien – c'est à moi à les inviter, mille amitiés, Napoléon (Jérôme). »

F. 338. GUSTAVE FLAUBERT : « Lundi soir. Mon cher Maître, Oui, j'accepte. Car c'est vous, n'est-ce pas, qui m'avez écrit aujourd'hui une lettre non signée ? J'ai reconnu votre écriture bien qu'extraordinairement lisible - & surtout votre cachet. Je suis pris par la grippe mais je me transporterai chez vous vendredi, Sain ou malade. »

F. 540. ERNEST RENAN : « 6 avril 1868. Cher Maître, Oui certes, je me rendrai à une invitation si honorable pour moi, et par celui qui me l'adresse et par celui au nom de qui on me l'adresse. A vendredi donc, et croyez, cher Maître, à mes sentiments les plus élevés, E. Renan. »

F. 542. EDMOND ABOUT<sup>21</sup> : « Mon cher Maître, Encor que mes principes religieux me défendent de faire maigre le vendredi, je serai bien heureux de dîner avec vous, dût-on servir à table l'esprit des cardinaux, le courage de M. Lacaze, la charité de Dupanloup, l'éloquence de Charles Dupin, le génie du maréchal Canrobert, la chasteté du sénateur baron de Heeckeren, et généralement tout ce qu'il y a de plus impalpable au monde.

<sup>20</sup> Demi-mondaine très proche du Prince Napoléon, Jeanne de Tourbey recevait dans son salon le Tout-Paris des lettres.

<sup>21</sup> Ecrivain, journaliste et critique d'art, Edmond About fut élu à l'Académie française en 1884.

*Tout à vous de cœur et d'esprit, o esprit plein de cœur, Edmond About. Tout de suite, aujourd'hui. »*

F. 544. HIPPOLYTE TAINE : « *Bien volontiers, mon cher Maître ; je suis encore à Paris pour un petit livre que j'ai peine à finir. A vendredi donc ; est-ce pour fêter votre résurrection complète, ou la passion du charmant Saint qu'a loué Renan ? À vous de cœur, H. Taine. »*

F. 346. MAURICE BERTHELOT : « *Mon cher Président, A mon retour de la campagne, je trouve votre invitation à dîner pour le Vendredi 10 avril. Les attaques dont vous êtes l'objet à cette occasion me font regretter vivement de n'avoir pas été à Paris pour me rendre à votre dîner. Il faut maintenir en toute occasion la liberté des opinions contre le fanatisme qui relève sans cesse la tête. Si on ne lui résiste en face, il reprendra bientôt l'autorité des persécutions. Agréez l'assurance, mon cher Président, de ma respectueuse affection, M. Berthelot. »*

F. 350. HENRY HARRISSE : « *29 avril 1868. Cher Maître, Je viens de recevoir une lettre de notre amie, Madame Sand, qui se rappelle affectueusement à votre souvenir. Elle sera elle-même à Paris le 5 mai. Je lis dans sa lettre le passage suivant : « Je regrette que la légende du dîner Ste-Beuve ne soit qu'une légende. Loin de me scandaliser, elle m'édifiait. » Tout à vous, et de cœur, Henry Harrisse. »*

## La dictée de Mérimée

La fameuse dictée de Prosper Mérimée, symbole de la complexité de l'orthographe du français, qu'il aurait proposée lors d'une soirée chez Napoléon III, a pour sujet un dîner : « *Pour parler sans ambiguïté, ce dîner à Sainte-Adresse, près du Havre, malgré les effluves embaumés de la mer, malgré les vins de très bons crus, les cuisseaux de veau et les cuissots de chevreuil prodigués par l'amphitryon, fut un vrai guêpier. Mais ce n'est qu'en 1900 que le paragraphe du repas à Sainte-Adresse fut ajouté, longtemps après la mort de Mérimée en 1870*<sup>22</sup> .

Mérimée était membre libre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres (1843) et membre de l'Académie française (1843). Il fut élu en janvier 1847 à la Société des bibliophiles français et se chargea plusieurs fois d'organiser le dîner annuel de la société en proposant des recettes raffinées<sup>23</sup> .



FELIX CHAMBON. **Notes sur Prosper Mérimée**. Paris, Librairie Dorbon, 1903. 8° N. S. 5387.

L'auteur a interrogé Léo Claretie, qui avait dévoilé le texte de la « dictée de Compiègne » trois ans auparavant. Mais il n'a « pas pu réussir à trouver une preuve quelconque d'authenticité ».

## Le repas de deuil dans *A rebours* de J.-K. Huysmans, 1884

Le héros d'*À Rebours*, Des Esseintes, organise un extravagant repas de deuil, inspiré du « souper funèbre » auquel Grimod de la Reynière avait convié ses amis en 1783.



JORIS-KARL HUYSMANS. **A rebours**. Paris, G. Charpentier et Cie, 1884. Edition originale. Lov. 24247. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

« *Il s'acquit la réputation d'un excentrique qu'il paracheva [...] en donnant aux hommes de lettres des dîners retentissants, un entre autres, renouvelé du XVIII<sup>e</sup> siècle, où, pour célébrer la plus futile des mésaventures, il avait organisé un repas de deuil.*

*Dans la salle à manger tendue de noir, ouverte sur le jardin de sa maison subitement transformé, montrant ses allées poudrées de charbon, son petit bassin maintenant bordé d'une margelle de basalte et rempli d'encre et ses massifs tout disposés de cyprès et de pins, le dîner avait été apporté sur une nappe noire, garnie de corbeilles de violettes et*

<sup>22</sup> YANNICK PORTEBOIS, *Les arrhes de la douairière. Histoire de la dictée de Mérimée ou l'orthographe sous le Second Empire*. Genève-Paris, Droz, 2006.

<sup>23</sup> CHARLES TOURNEUX, *Prosper Mérimée; ses portraits, ses dessins, sa bibliothèque*. Paris, 1879.

de scabieuses, éclairée par des candélabres où brûlaient des flammes vertes et, par des chandeliers où flambaient des cierges.

Tandis qu'un orchestre dissimulé jouait des marches funèbres, les convives avaient été servis par des négresses nues, avec des mules et des bas en toile d'argent, semée de larmes.

On avait mangé dans des assiettes bordées de noir, des soupes à la tortue, des pains de seigle russe, des olives mûres de Turquie, du caviar, des poutargues de mulets, des boudins fumés de Francfort, des gibiers aux sauces couleur de jus de réglisse et de cirage, des coulis de truffes, des crèmes ambrées au chocolat, des poudings, des brugnons, des raisinés, des mûres et des guignes ; bu, dans des verres sombres, les vins de la Limagne et du Roussillon, des Tenedos, des Val de Peñas et des Porto ; savouré, après le café et le brou de noix, des kwas, des porter et des stout.

Le dîner de faire-part d'une virilité momentanément morte, était-il écrit sur les lettres d'invitations semblables à celles des enterrements. »

## Journaux gastronomiques

☉ | Epreuves de **Le Gastronom. Journal universel du goût rédigé par une société d'hommes de bouche et d'hommes de lettres**. Fondé par PAUL LACROIX en 1830, paraissait les jeudis et dimanches de chaque semaine. Exemplaire personnel de Paul Lacroix, connu sous le nom du Bibliophile Jacob. Lov. N 6818 et N 6818 bis. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

Dans une lettre du 21 février 1858, publiée dans le premier numéro du *Gourmet* de Charles Monselet (voir ci-dessous), Paul Lacroix explique : « J'ai publié en effet le *Gastronome*, trois ou quatre mois avant la révolution de juillet. C'était le bon temps... pour le *Gastronome*. Nous avions six cents abonnés lors des ordonnances, et nous en aurions eu bien davantage si la partie technique eût été plus succulente et plus utile, car l'esprit seul ne nourrit pas. Après les glorieuses, le ventre sembla devoir mourir, et nos abonnés s'en allèrent comme la saison des fraises. Je m'accuse de ce désabonnement : je faisais de la politique tricolore dans le *Gastronome*.

Enfin, c'est un très joli journal pour le temps... ; il est d'une telle rareté, que je le cherche depuis dix ans pour en réimprimer quelque chose. La Bibliothèque Impériale en possède un exemplaire bien complet en deux volumes in folio obl., format des cartes de restaurateur. Les rédacteurs étaient Henry Martin, Charles Lemesle, Félix Davin, Edmond Marcotte, Pierquin de Gembloux, marquis de Cussy et moi, moi, toujours moi, habillant et r'habillant prose et vers.

Je vous donne liberté entière pour reproduire ce qui ne sera pas rance ni moisi. Je me rappelle un article très plaisant sur le pudding de Johnston. Et maintenant, bonne chance ; vous avez le feu sacré, outre celui de la cuisine, et vous ferez marcher les abonnés au bruit des fourchettes. Je ne doute pas du succès, si vous mettez le côté pratique et utile à côté de l'esprit, la pièce de résistance, la grande et la petite cuisine à côté du dessert. Bien à vous, Paul Lacroix (bibliophile Jacob).

Une autre lettre de Paul Lacroix du 10 mai 1864, publiée dans le premier numéro de *la Salle à manger* (voir ci-dessous), nous éclaire sur l'histoire de ce rare périodique : « Mon cher Confrère, Vous me demandez d'inscrire mon nom sur le frontispice de votre *Salle à manger*. Il faut que vous soyez devenu tout à coup bibliographe, pour savoir que le Bibliophile fut le *Gastronome* en 1830. J'étais alors un fin connaisseur en fait de cuisine et de table ; j'avais un assez bon estomac et un excellent palais dégustateur : je fondai, de concert avec mon ami Charles Lemesle, une feuille bis-hebdomadaire intitulée le *Gastronome journal universel du goût*, qui affectait le format oblong d'une carte de restaurateur. Ce journal commença, ce me semble, à paraître le 1<sup>er</sup> février 1830 ; on s'abonnait alors chez Corcellat, au Gourmand ; chez Gobillard, au grand Vatel ; et chez d'autres marchands de comestibles. Je vous laisse à penser ce que fut le succès de cette succulente publication, qui recueillit tardivement l'héritage de l'Almanach des gourmands de Grimod de la Reynière. Je comptais, il est vrai, parmi mes collaborateurs le grand Carême, le plus illustre des cuisiniers anciens et modernes, et le comte de Cussy, le plus aimable et le plus savant des maîtres d'hôtel français. La révolution de Juillet tua le pauvre *Gastronome*, comme si c'eût été un des Suisses de la garde royale. La cuisine, hélas ! périt elle-même dans ce bouleversement politique. Par bonheur, la cuisine est immortelle, ni plus ni moins que le Phénix, et elle sortit bientôt des cendres de ses fourneaux éteints, pour briller d'une nouvelle et glorieuse jeunesse [...]

P.S. La collection du *Gastronome*, qui se compose de 220 à 250 numéros, de 8 pages chacun, petit in folio oblong en hauteur (de février 1830 à mai ou juin 1832), est de la plus grande rareté. Je n'en connais pas d'autre exemplaire complet que celui de la Bibliothèque impériale. Il faut dire que j'ai cessé de m'occuper de la rédaction dans le cours de l'année 1831. —Les principaux rédacteurs étaient Félix Davin et Henri Martin. »



*Le Gastronom : journal universel du goût. Rédigé par une société d'hommes de bouche et d'hommes de lettres. 1ère année, n° 30, jeudi 24 juin 1830. Epreuve, exemplaire de Paul Lacroix.*

🍴 | **L'Officier de bouche, Journal universel de la bonne chère, des restaurateurs, marchands de comestibles, pâtisseries, confiseurs, limonadiers, glacières, crémières, maîtres d'hôtels, négociants [sic] en denrées coloniales, marchands de vins, distillateurs, des ménages, des marchés, des halles etc et des consommateurs de toutes classes.** Paris, rue Sainte-Anne, 17 mars-9 juin 1836. Imprimerie de A. Pinard, quai Voltaire. Journal bi-hebdomadaire (jeudi et dimanche). 24 numéros. Lov. N 6780. Collection Spoelberch de Lovenjoul.



🍴 | Revue **La Gastronomie**. Paris, 1840-1841. 1<sup>ère</sup> année. 2<sup>e</sup> série, n° 1- n° 40. A partir du n° 10 s'intitule **Dimanche. Revue de la semaine**. Lov. N 6781. Collection Spoelberch de Lovenjoul. Le rédacteur en chef était Gaspard de Cherville, écrivain collaborateur d'Alexandre Dumas.



🕒 **Le Gourmet. Journal des intérêts gastronomiques.** Rédacteur en chef : CHARLES MONSELET. 21 février-25 juillet 1858. Hebdomadaire. 23 numéros. Lov. I 4601. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

Dans le n° 1, il est précisé que *le Gourmet* sera surtout un recueil pratique, qu'il ne contiendra pas de feuillets. Il dira ce qu'il faut manger chaque semaine et aussi ce qu'il ne faut pas manger, offrira des recettes très détaillées, des importations de mets nouveaux, des recherches sur certains plats tombés en oubli... et fera état des progrès des arts qui se rattachent directement à la table.

Les noms des nouveaux abonnés, lorsqu'il s'agit de «littérateurs gras», sont accompagnés de leur poids, mais le poids des «simplement dodus» n'est pas mentionné.

🕒 **BARON LEON BRISSE, *La Salle à manger, Chronique de la table, revue anecdotique, recettes culinaires, menus de saison, approvisionnement par des gourmets littéraires et des maîtres de bouche***<sup>24</sup>. Paris, 1<sup>er</sup> juin 1864- 1<sup>er</sup> septembre 1866. Paraît le 1<sup>er</sup>, le 10 et le 20 de chaque mois. Lovenjoul N 6782 (1-2). Collection Spoelberch de Lovenjoul.

Baron Brisse ou le baron Léon Brisse (1813-1876) était garde général des forêts et préféra devenir journaliste. Amateur de bonne chère, il rédigea des chroniques et des ouvrages gastronomiques.

Il déclare dans le premier numéro : « *L'art de bien vivre est un art éminemment français [...] Dans cette Revue, véritable cicerone substantiel et nutritif, l'esprit littéraire et la science gastronomique formeront une association féconde. Des récits intéressants dont la rédaction est confiée à des auteurs aimés du public précéderont le contentieux culinaire, dictés par les officiers de bouche les plus experts. Ainsi l'histoire sera jointe à l'anecdote, la tradition classique au menu nouveau ; d'une part la sincérité culinaire et le choix gourmet ; de l'autre la vie aisée et la vie aimable...* » et, p. 4 : « *Notre but. La mission principale que s'impose la Salle à manger est de faciliter aux dames la bonne direction d'une maison. Savoir parfaitement conduire un ménage, connaître le prix des denrées, n'empêche nullement d'être une femme élégante. Jadis nos mères allaient de temps à autre visiter les halles et les marchés... Ce temps d'habitudes familières conservatrices semble passé ; les serviteurs ne vont même plus aux halles ; on s'approvisionne chez les marchands du voisinage ou auprès de fournisseurs qui à domicile colportent leur marchandise. Chez tous ces marchands, le choix des denrées n'est pas grand ; les prix en sont toujours plus élevés qu'aux Halles.* »

1<sup>er</sup> janv.1866. « *la Salle à manger entre maintenant dans sa troisième année d'existence. Elle est jeune encore et cependant aucun des journaux de gastronomie qui l'ont précédée n'a atteint un pareil âge.* »

Le dîner annuel de *la Salle à manger* eut lieu le 15 avril 1866, présidé par Paul Lacroix et en présence de Jules Janin, Alexandre Dumas, Arsène Houssaye, Charles Monselet, Gustave Nadaud, ...

<sup>24</sup> A partir du 1<sup>er</sup> juin 1865 (2<sup>ème</sup> année, n° 16), le titre devient : ***La Salle à manger, Chronique des Halles centrales, des entrepôts et marchés de produits alimentaires. Revue anecdotique. Recettes culinaires. Menus de saison. Approvisionnements.***

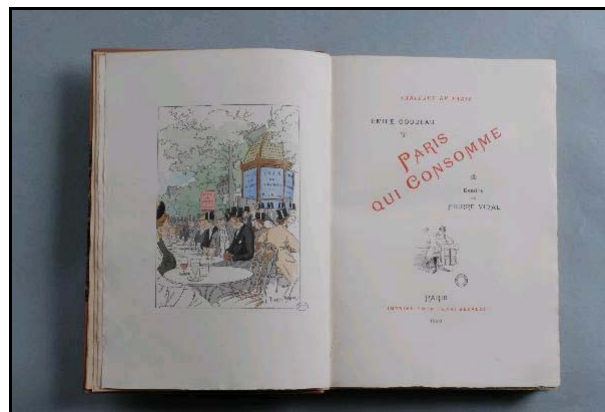
20 juil. 1866 : « Nos pères déjeunaient au saut du lit, ils dînaient à midi ; goûtaient à trois heures et soupaient entre sept et huit heures. Total, par jour, quatre repas. Nous en avons supprimé deux ; il n'y a plus que les enfants et les écoliers qui pratiquent encore l'ancien et respectable usage. Si par hasard on le retrouve, ce n'est qu'à la campagne, bien loin de Paris, dans des coins où se conservent encore des mœurs patriarcales... Le goûter, un des repas supprimés, était cependant le véritable repas de l'enfance. »

🍴 | **L'Académie culinaire.** Paris, Académie de cuisine de Paris. Académie de cuisine de l'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire. 1884. Folio M 275.

## La Troisième République

🍴 | ÉMILE GOUDEAU. **Paris qui consomme. Tableaux de Paris.** Dessins de PIERRE VIDAL. Paris, imprimé pour Henri Beraldi, 1893. 50 gravures en couleur imprimées par CHARLES GILLOT. N° 86/138 sur papier vélin des Vosges. Grand in 8°. Lov. L 6217. Collection Spoelberch de Lovenjoul.

Ce livre d'une grande rareté a fait l'objet d'un tirage unique à 138 exemplaires. Son auteur, Goudeau, était un poète romancier et journaliste périgourdin, fondateur en 1878 du Cercle des Hydropathes, à la fois cercle littéraire et cabaret artistique. PIERRE VIDAL, l'illustrateur du livre, était attaché au Cabinet des estampes de la Bibliothèque nationale de France à partir de 1876.



🍴 | J.-P.-A. DE LA PORTE. **Hygiène de la table. Traité du choix des aliments dans leurs rapports avec la santé,** 1870. 4° NS 8906. Provenance : legs Donop de Monchy. Non exposé.

🍴 | A. GUEZ. **La Cuisine au soleil ou description d'une machine très curieuse, faisant cuire toutes sortes d'aliments au moyen de la chaleur du soleil, et que l'on peut fabriquer avec 15 francs de dépenses, Suivie de la Marmite Norvégienne,** imaginée par A. Guez Amateur de sciences. Accompagnée de 8 figures. Cabiac, Canton de Barjac [Gard], Chez l'auteur, 1878. 8° AA 1045 (n°18). Envoi autographe de l'auteur à l'Académie des sciences.

🍴 | LOUISE D'ALQ ( LOUISE ALQUIE DE RIEUPEYROUX. **Le maître et la maîtresse de maison.** Paris, Librairie de la famille, 188.... 4° Pierre 482.

🍴 | ALBERT CIM. **Le dîner des gens de lettres : souvenirs littéraires.** Paris, Flammarion, 1903. NSd 1809. Non exposé.

🔍 ESCOFFIER. **Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique.** Paris, 1912. Troisième édition. 4° Erhard 236. Non exposé.

🔍 A. MOLL-WEISS. **La Cuisine simple et à bon marché.** Paris, Armand-Colin, 1913. 2<sup>e</sup> édition. Collection « Les petits manuels du foyer ». NSd 6176.

🔍 AUGUSTE KLENCK. **Le Vieux Mulhouse à table. Esquisse de moeurs épulaires<sup>25</sup>.** Mulhouse, impr. Ve Bader et Ce, 1875. 8° Barth 956 (A). Non exposé.

🔍 GEORGES SPETZ. **L'Alsace gourmande. Poème gastronomique suivi de cent quarante recettes alsaciennes.** 1914. 4° Schlumberger 255. Non exposé.

Envoi autographe de l'auteur à Gustave Schlumberger, membre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres : "... Pourquoi ne pas vanter nos qualités gourmandes? Nous nous réconfortons et luttons verre en main en songeant au passé dans l'espoir de demain... 1913".

🔍 A.-L. MARCHADIER ET A. GOUJON, directeur et chimiste du laboratoire municipal du Mans. **Apprenons à manger.** Paris, Gaston Doin, 1925. NSd 10 982. Non exposé.

🔍 BERTRAND GUEGAN. **La Fleur de la cuisine française, [cuisine moderne, I] où l'on trouve les meilleures recettes des meilleurs cuisiniers, pâtissiers et limonadiers de France, du XIIIe au XIXe siècle.** Avec des images anciennes et une préface d'Ed. Nignon,... Paris, Aux éditions de la Sirène, 1920. 8° N. S. 15 642. Non exposé.

🔍 CHARLES BLANDIN. **Cuisine et chasse de Bourgogne et d'ailleurs, assaisonnées d'humour et de commentaires, études, principes, recettes.** Paris, Société d'éditions artistiques de tourisme et de sport, 1920. XXXVI-339 p. : fig., pl ; In-8°. 8° N. S. 14 895. Non exposé.

🔍 ÉDOUARD DE POMIANE, **Bien manger pour bien vivre. Essai de gastronomie théorique.** 1922. NSd 10 378. Non exposé.

🔍 G.F. SCOTSON-CLARK, **Eating Without Fears.** London Jonathan Cape, 1924. NSd 24 243. Don du chancelier Edouard Bonnefous. Non exposé.

P. 65-66. "The reason the French are such good cooks is because they have to economize. It has never been a rich nation since the Revolution... Stewed oxtail and oxtail soup were invented by the French prisoners in the war of the Peninsula. All the poor devils got to eat, were the tails of the cattle killed for the British soldiers. But the Frenchmen stewed them and lived better than their captors."

🔍 MME FRANCISQUE GAY [NEE BLANCHE FROMILLON], **Comment se nourrir au temps des restrictions : principes généraux et recettes.** 23<sup>e</sup> édition. Paris, Bloud et Gay, 1941. In-16, 160 p., fig., graphiques, couv. ill. NSd 15872.

Blanche Marie Fromillon avait épousé en 1911 Francisque Gay, homme politique catholique et éditeur.

---

<sup>25</sup> Épulaire : qui a rapport aux repas, à la table.

## Gastronomie et Littérature

☉ | ALI - BAB [HENRI BABINSKI ], **Gastronomie pratique. Etudes culinaires suivies du traitement de l'obésité chez les gourmands.** 1923. Troisième édition. 4° N.S. 5258.

Envoi autographe : « Offert à l'Académie française par l'auteur, H. Babinski. » carte de visite : « Babinski, ingénieur civil des Mines ».

Henri Joseph Séverin Babinski (1855-1931), ingénieur des mines, publia en 1907 sous le pseudonyme d'Ali-Bab, sa *Gastronomie pratique*. Le livre a par la suite été abondamment étoffé par son auteur. Avec le *Guide Culinaire* d'Escoffier paru en 1903, c'est l'un des ouvrages de référence de la cuisine française au début du 20<sup>e</sup> siècle.

☉ | LEON DAUDET. **A boire et à manger.** Dessins de JOS JULLIEN. Saint-Félicien-en-Vivaraïs, Au pigeonnier, 1927. Collection Guirlande du pigeonier, II. Exemplaire sur grand vélin d'Arches hors commerce n° 71. In-12 G. Karaiskakis 1102.

Ce recueil de textes est ouvert à « L'œuf merveilleux d'Ali-Bab » (p.21) : « *Ali-Bab, notre ami Ali-Bab, frère du premier neurologue de ce temps, lui-même un de nos meilleurs écrivains, vient de pondre un œuf merveilleux... la nouvelle édition de la Gastronomie pratique,...* »

Léon Daudet, grand amateur de bonne chère, remplaça comme membre fondateur de l'Académie Goncourt son père Alphonse décédé. L'Académie Goncourt se compose non de « fauteuils », comme l'Académie française, mais de « couverts », au nombre de dix. Depuis 1903, ses membres se réunissent pour un repas mensuel.



« En l'honneur de Brillat-Savarin » (p.3)

☉ | CURNONSKY (= MAURICE-EDMOND SAILLAND), "Prince des Gastronomes", **Souvenirs littéraires et gastronomiques.** Paris, Albin Michel, 1958. 4<sup>e</sup> mille. NSd 19 171. Non exposé.

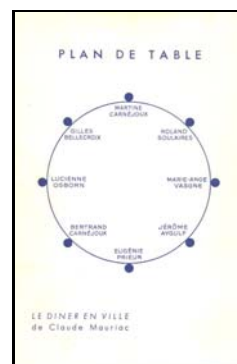
Maurice Edmond Sailland (1872-1956) dit *Curnonsky* était un journaliste, humoriste et critique culinaire français. La mode étant aux noms à consonance russe, il se posa la question en latin : « Cur non sky ? », « pourquoi pas sky ? », En 1930, il créa l'Académie des Gastronomes, organisée sur le modèle de l'Académie française et dans laquelle quarante gastronomes occupaient chacun un fauteuil, Curnonsky s'étant réservé celui de Brillat-Savarin.

☉ | CLAUDE MAURIAC. **Le dîner en ville. Roman.** Paris, A. Michel, 1959. 8° N.S. 28 011.

Avec ce roman qui obtint le Prix Médicis en 1959, C. Mauriac essaya de modifier les règles romanesques. Le roman commence quand les huit convives prennent place et s'achève lorsqu'ils se lèvent de table.

Le livre contient, sur un carton séparé, le plan de table permettant de situer les huit convives, quatre hommes et quatre femmes.

« Huit est un très mauvais nombre. J'ai eu le plus grand mal à faire ma table... »



# LE BANQUET ANNUEL DE L'INSTITUT

A diverses périodes de son histoire, l'Institut de France organisa pour ses membres un repas annuel, occasion de rencontre entre les membres des cinq académies.

🍴 **Factures, invitations et menu relatifs au dîner ou « banquet » annuel de l'Institut** organisé chaque année le 25 octobre, jour anniversaire de la fondation de l'Institut, à l'Hôtel Continental (1887 à 1899), puis au Palais d'Orsay (1900 à 1907). Ms 4726.

Le menu du 25 octobre 1900 proposait : « **Potages** : Consommé d'Orléans ; Crème d'écrevisses. **Hors-d'œuvre chaud** : Petites Feuillantines des Princes. **Relevé** : Filets de soles Palais d'Orsay. **Entrées** : Selle de Béhague à la Côte d'Azur ; Poularde à la Royale ; Langouste à la Russe ; Sorbets au Sherry Brandy ; **Rot** : Perdreaux et Cailles bardés sur canapés ; Salade de laitues. **Entremets** : Céleris à la Moëlle ; Haricots verts Maître d'hôtel ; Gâteau Chateaubriand ; Glace Bombe napolitaine ; friandises. **Vins** : Madère ; Médoc en carafes ; Graves ; Saint-Julien ; Pomard ; Champagne. **Café et liqueurs.** »

🍴 **Assiette en terre de pipe représentant le "Palais des Beaux-Arts" où l'Institut s'établit en 1805.** Vers 1810? Objet 1024.



🍴 **Assiette en faïence, marquée Creil, représentant l' "Intérieur du Palais des Beaux-Arts, ci-devant des Quatre Nations à Paris"**. Décor imprimé bistre sur fond blanc. Vers 1810 ? Objet 1026.

## MENUS

🍴 GEORGES CLAIRIN, Maquette du **Menu du déjeuner offert par M. Félix Faure à L/L/ M.M. Impériales de Russie le 6 octobre 1896**. Dessin aquarellé. Ms 3492 / 7.



(Détail)

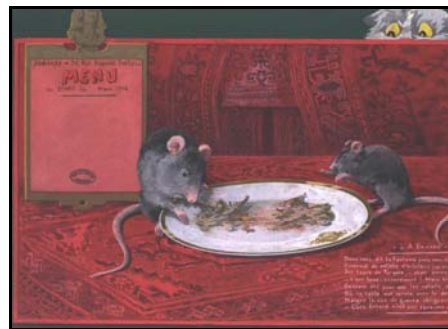
☉ **Menus aquarellés** conservés dans le fonds **Auguste Erhard**, homme de lettres, collectionneur des *Fables* de La Fontaine, et bienfaiteur de la bibliothèque de l'Institut (1847-1931). 1 menu signé F. Chalandre (1898) et 3 signés H Gray. Ms 5534 (7).



Portrait d'Auguste Erhard par H. Gray

H. Gray, **Menu aux rats**  
peint pour A. Erhard, mars 1916.

« À Erhard. Deux rats, dit La Fontaine avec son si cher art/Dinèrent de reliefs d'ortolans (qu'on sait rares!)/Sur tapis de Turquie, - objet « assez chérard » !-/-C'est luxe, assurément ! Mais bien plus fins et rares/Eussent été pour eux les reliefs chez Erhard/Où la table est servie avec le dernier art/Malgré le cas de guerre obligeant aux frais rares/- Chez Erhard n'est pas rare une offre de mets rares ; »



☉ **Menus** conservés par **Pierre Imbart de la Tour (1860-1925)**, historien, membre de l'Académie des sciences morales et politiques (1909). 11 menus. Ms 4138.



Dans ce menu hautement patriotique du 2 septembre 1918 intitulé *Germania über alles*, l'Allemagne est représentée sous les traits d'une femme brutale chaussée de bottes ; elle arrose avec un arrosoir de sang deux chétifs lauriers surélevés sur des podiums signalés par le n° 1.

Au dos, sept convives ont signé, dont Etienne Lamy secrétaire perpétuel de l'Académie française et Louis Gillet, qui sera à son tour élu à l'Académie française en 1935.

Le menu, dactylographié, se compose de :  
 « *potage printannier, rissolles [sic] financières, filet de bœuf rôti, haricots verts sautés, Saint-Honoré, dessert.* »

