

BEAUVILLIERS (Antoine)

L'Art du cuisinier

Référence : 536

1980 À Seugy, chez Jean Dédicourt, 1980.

Commentaire : 2 volumes in-8 (20 cm x 12 cm), maroquin à longs grains violet moderne (reliure pastiche), dos lisse à motifs dorés, roulette dorée en encadrement des plats avec armes dorées au centre, tranches dorées, gardes en moires violet, xii-388 ; [4]-376-38-2 bl.-[1] pages (complet). Très bon état. Reproduction en fac-similé de l'édition de Pillet à Paris en 1816, réimprimée à la demande de Daniel Morcrette, bibliophile parisien. Édition illustrée de 9 planches dépliantes hors-texte placées à la fin des deux volumes. Antoine Beauvilliers, (1754-1817), est un restaurateur français, célèbre pour avoir ouvert le premier véritable grand restaurant à Paris. Il est d'abord chef de cuisine du prince de Condé puis officier de bouche du comte de Provence, le futur Louis XVIII. Beauvilliers ouvre, en 1782, «La Grande Taverne de Londres», rue de Richelieu, à Paris. C'est le premier véritable grand restaurant de Paris, avec des salles décorées, des salons élégants, un service parfait et surtout une cuisine exquise et une cave admirable. Beauvilliers reste pendant plus de vingt ans sans rival auprès de la haute société parisienne. En 1814, il écrit L'art du cuisinier, où il traite de la cuisine, de l'ordonnance des mets et du service. Agréable exemplaire.

Année

1980

Prix : **120,00 €**

Cet article vous est proposé par :

Pages Anciennes

pagesanciennes75@gmail.com

Tél. 06 12 27 58 70

66, rue du Cardinal-Lemoine

75005 Paris

France

<https://v5.livre-rare-book.net/fr/livres/31031349-536>