

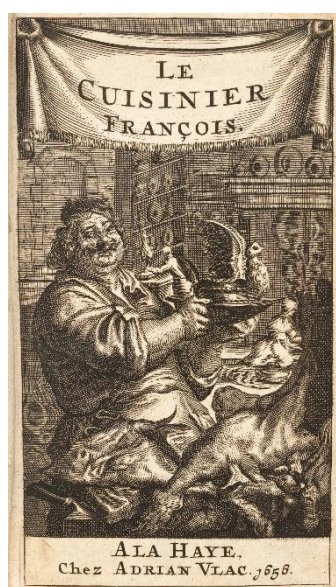
CHRISTIE'S

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – PARIS – 7 FEVRIER 2023 – POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Le festin de Pierre

Livres choisis de la bibliothèque gastronomique
du baron Pierre de Crombrugghe

Vente le 23 mars 2023 | Exposition du 17 au 22 mars 2023



Le cuisinier françois et Le pastissier françois (vers 1495, Lyon)

Christoforo di Messisbugo, Banchetti. Compositioni di vivande et apparecchio générale (1549)

Guillaume Tirel dit Taillevent, Cuisinier Taillevant, ou le Viandier (fin XIII^e siècle)

Paris – Avec une sélection de livres provenant de la **bibliothèque du baron Pierre de Crombrugghe** et en collaboration avec les experts Jacques T. Quentin et Benoît Forgeot, Christie's invite gourmands et collectionneurs à arpenter **cinq siècles d'histoire de la gastronomie**. La passion du baron de Crombrugghe tant pour l'art culinaire que pour la bibliophilie – conjonction du goût et du savoir – est à l'origine de la plus fameuse collection gastronomique de langue française en **maines privées**. Elle a été constituée durant un demi-siècle par l'amateur belge et aborde toutes les thématiques liées à l'imaginaire culinaire et son évolution à travers l'histoire. Les rayonnages de la bibliothèque proposent ainsi un très riche menu de traités sur la découpe des viandes, volailles et poissons, agrémentés de textes sur les truffes, les huîtres ou la boulangerie, sans oublier bien sûr la confection de desserts glacés, le thé, le café et le chocolat ni le dressage des tables ou l'art de plier les serviettes. L'ensemble de près de 200 ouvrages, estimé autour d'1,5 million d'euros, s'impose comme le rendez-vous à ne pas manquer avec la gastronomie et son histoire en forme de festin !

Les plus anciens monuments du genre

Pièce phare de la bibliothèque du baron Pierre de Crombrugghe, le *Cuisinier Taillevent, ou le Viandier*, est non

seulement le premier livre de cuisine en français, mais cette édition incunable imprimée à Lyon vers 1495 est la première illustrée : elle est ornée d'un grand bois gravé représentant un cuisinier au fourneau. Il s'agit du seul exemplaire complet qui soit parvenu jusqu'à nous.

Véritable best-seller culinaire avant l'heure, le *Livre fort excellent de Cuysine tresutile* paraît un demi-siècle plus tard. Riche de plus de trois cents recettes, son influence est considérable durant toute la Renaissance. L'exemplaire proposé aux enchères est l'un des trois répertoriés de l'édition donnée à Lyon en 1542. Il est le seul en mains privées.

Le Platine en François imprimé en 1505 est la version française d'un traité de cuisine et de diététique publié à Rome en 1474 par l'humaniste Bartolomeo Sacchi, dit Platine. L'œuvre connut, à son époque, un très large retentissement et révolutionna la cuisine en accordant plaisirs du palais et règles diététiques. Le plus redoutable concurrent du Taillevent était né : son règne s'étendra sur plus d'un siècle.

La cuisine française moderne naît au siècle suivant grâce au *Cuisinier François* de La Varenne : l'édition de 1656, parue aux Pays-Bas, est ici reliée avec un exemplaire du *Pâtissier François*, son pendant. Merveilleux recueil conservé en vélin de l'époque.

Cuisine et médecine cohabitent fréquemment dans les traités d'art de bien vivre. La bibliothèque du baron Pierre de Crombrugghe comprend ainsi un exemplaire du *Tacuiனி sanitatis* d'Ibn Butlan, médecin badgadi, dans une édition de 1531. Richement illustré, le volume comprend près de 300 bois gravés, représentant des scènes familiales de gloutonnerie ou d'ébriété, des mets ou encore des ustensiles de cuisine.

La santé est dans l'assiette !

En 1687, dans *Le bon usage du thé, du café et du chocolat, pour la preservation & pour la guérison des maladies*, Nicolas de Blégné vante les vertus thérapeutiques de boissons "exotiques" alors récemment introduites en France. Le traité est publié au moment même où s'ouvrent à Paris les premiers cafés.

La Bible de la cuisine moderne

L'une des pièces les plus extraordinaires de la collection est l'imposant manuscrit de travail, en cinq volumes, de

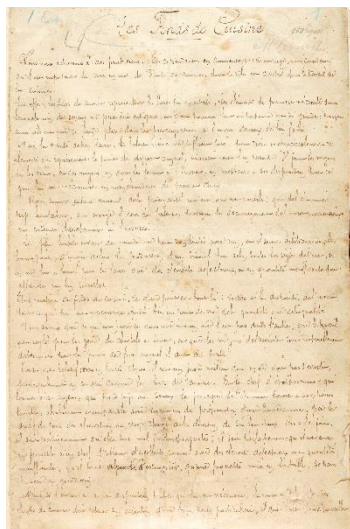
la deuxième édition du *Guide culinaire* d'Escoffier. Après l'édition originale, parue en 1903, Escoffier s'attelle à une édition enrichie de son ouvrage pionnier, toujours considéré comme l'essai fondateur de la haute cuisine, tant sur le plan des recettes que sur celui de l'organisation des cuisines ou des brigades. Sauces, entremets, hors-d'œuvre, potages, terrines, rôtis : rien n'est oublié au fil des milliers de recettes, nourries de ses expériences au Savoy et au Ritz. Pour Auguste Escoffier, la cuisine, « sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard ».

Si aux XVII^e et XVIII^e siècles, les ouvrages et les traités culinaires s'adressaient à une élite, royale, princière ou aristocratique, les publications au XIX^e siècle s'adressent progressivement à un public plus vaste. On assiste notamment à l'émergence de traités de cuisine bourgeoise ou paysanne, c'est-à-dire une cuisine de terroir à l'encontre d'une gastronomie essentiellement parisienne. Le baron Pierre de Crombrugghe s'est ingénié à les traquer mettant ainsi face aux traités de haute cuisine *Le Cuisinier Durand*, "le Carême de la cuisine provençale" (Nîmes, 1830), *La Cuisinière genevoise* (1798 : édition originale, un des trois exemplaires connus) ou *La Cuisinière du Haut-Rhin* de Mme Spoerlin (1829).

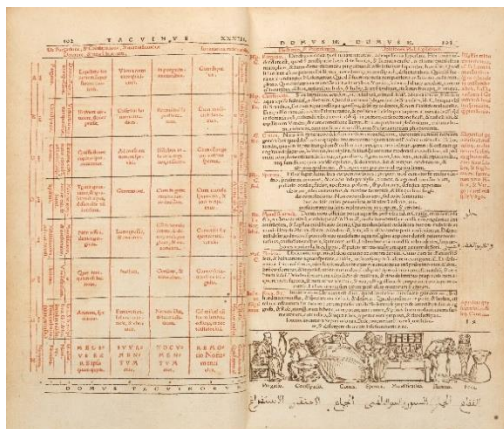
La gastronomie, une autre histoire du patrimoine

Ainsi, tous ces traités de gastronomie fût-elle aristocratique ou bourgeoise, parisienne ou régionale, fruits de la grande richesse des territoires, illustrent une autre histoire du patrimoine

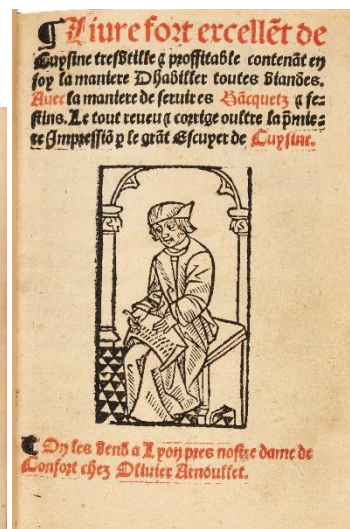
À chacun son livre et ses recettes !



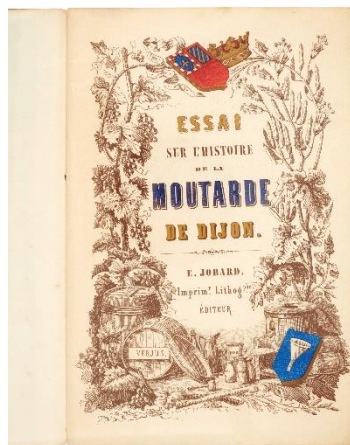
Georges Auguste Escoffier
Guide culinaire
Deuxième édition, 1907



Dr. Ibn Butlan
Taquni sanitatis
1531



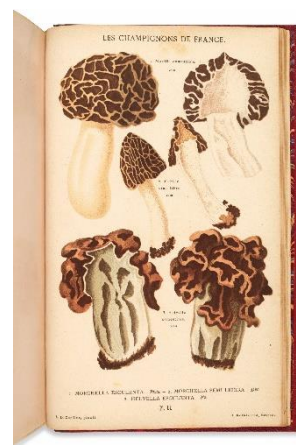
Livre fort excellent de Cuyisine
tresutille
1542, Lyon



Essai sur l'histoire de la moutarde



Almanach du comestible



Les champignons de France

INFORMATIONS PRATIQUES

Le festin de Pierre - Livres choisis de la bibliothèque gastronomique du baron de Pierre de Crombrugge
Vente le jeudi 23 mars 2023 à 15h

Exposition

Du 17 au 22 mars 2023

Ouvert tous les jours de 10h à 18h sauf le dimanche de 14h à 18h

Christie's Paris - 9, Avenue Matignon - 75008 Paris

CONTACT PRESSE

PressParis@christies.com

01 40 76 84 08 / 72 73

VISUELS DISPONIBLES POUR LA PRESSE SUR DEMANDE

Copyright pour tous les visuels : © Christie's Images Limited 2023

À propos de Christie's

Fondée en 1766, Christie's est un leader mondial de l'art et du luxe. Si son premier métier est l'organisation de ventes aux enchères, physiques et en ligne, Christie's offre également à ses clients une gamme de [services élargie](#) : ventes de gré à gré, évaluation d'œuvres d'art, avances et garanties financières adossées aux œuvres d'art, immobilier de luxe, éducation... Christie's est présente dans près de cinquante pays, avec ses [salles de vente principales](#) à New York, Londres, Hong Kong et Paris. Elle est également la seule maison de vente aux enchères internationale autorisée à organiser des ventes en Chine continentale (Shanghai).

Les [ventes aux enchères](#) et les ventes de gré à gré de Christie's couvrent plus de [80 catégories d'art et du luxe](#), à des prix pouvant aller de quelques centaines d'Euros jusqu'à plus de 100 millions d'Euros. Ces dernières années, c'est chez Christie's qu'ont été obtenus les prix records aux enchères pour une œuvre d'art ([Salvator Mundi](#) de Léonard de Vinci, 2017), pour une œuvre du XXe siècle ([Shot Sage Blue Marilyn](#) d'Andy Warhol, 2022) et pour une œuvre d'un artiste vivant ([Rabbit](#) de Jeff Koons, 2019). Christie's est également la référence internationale dans le domaine des ventes de collections prestigieuses avec huit des dix ventes les plus importantes jamais réalisées en la matière.

L'innovation technologique est une des priorités de Christie's et se matérialise de plusieurs manières. Les ventes d'œuvres d'art en ligne se sont fortement développées, représentant aujourd'hui la moitié des ventes de la maison, de même que les ventes aux enchères "hybrides" associant simultanément plusieurs salles de vente de Christie's dans le monde. L'approche à distance des œuvres avant les ventes a également été transformée et démultipliée grâce au recours aux visites virtuelles, à la réalité augmentée et aux hologrammes. Et en mars 2021, Christie's est allée encore plus loin en étant la première maison de vente internationale à proposer une œuvre d'art digitale couplée à un NFT ([Beeple's Everydays](#)), et à accepter une crypto-monnaie comme moyen de paiement.

Christie's s'engage à promouvoir une [culture responsable](#). Elle a annoncé son objectif d'être net zéro d'ici 2030 pour ses émissions de carbone, et accorde une importance de premier plan à l'équité, la diversité et l'inclusion.

Parcourez, enchérissez, [découvrez](#) et rejoignez-nous pour le meilleur de l'art et du luxe sur : www.christies.com ou en téléchargeant les applications Christie's.

*Merci de bien vouloir noter, lors de toute mention des estimations ci-dessus, que des honoraires viennent s'ajouter au prix marteau lors de la vente. Merci de vous référer au paragraphe D des conditions générales de vente au dos du catalogue.

*Les estimations ne comprennent pas les frais acheteur. Les prix de ventes correspondent au prix marteau auxquels s'ajoutent les frais acheteurs et s'entendent nets des frais applicables.

SUIVEZ CHRISTIE'S SUR

