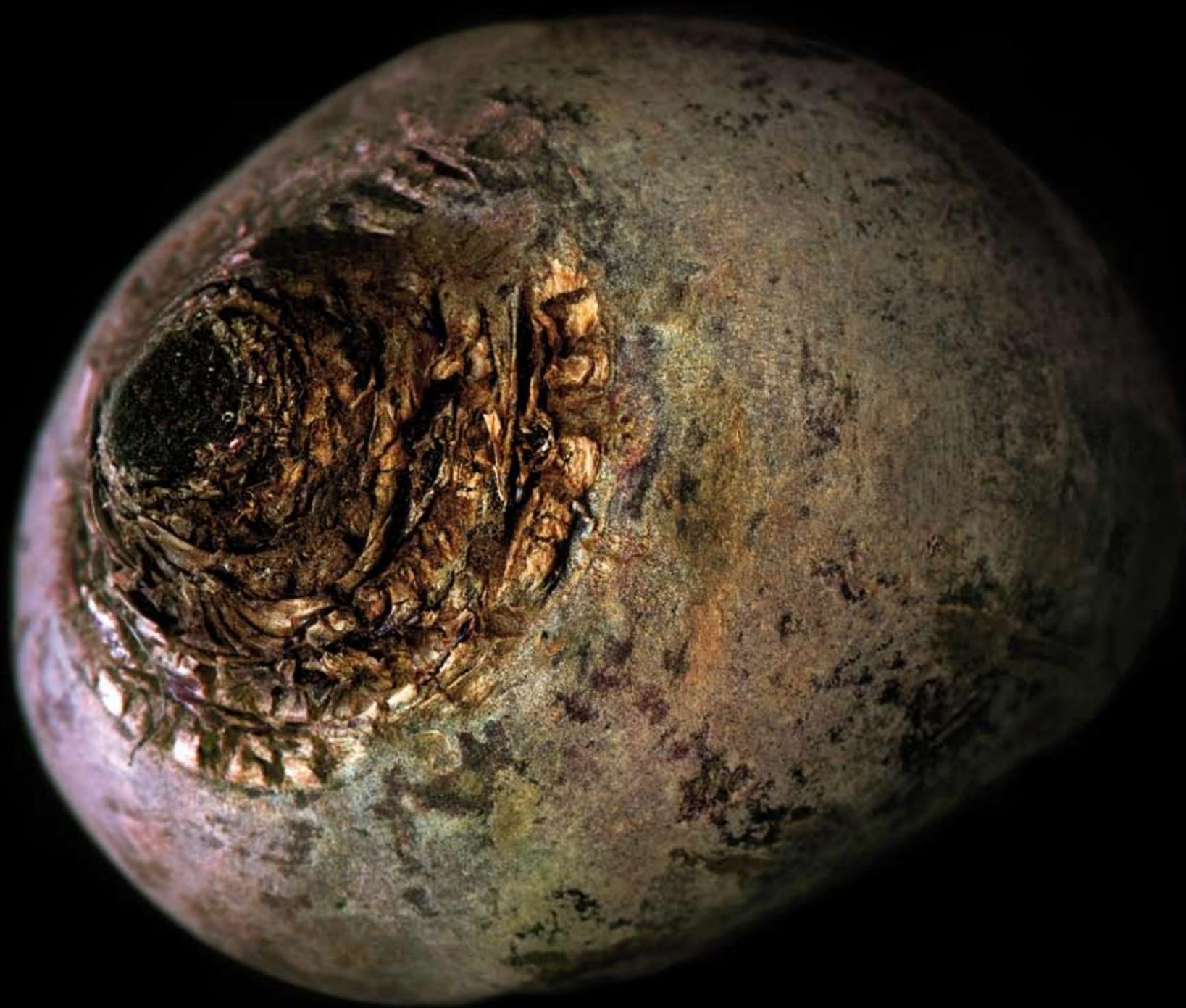


ARTCURIAL

BRIEST - POULAIN - F.TAJAN

GASTRONOMIE - FINE FOOD
LUNDI 19 DÉCEMBRE 2011 À 19H
PARIS - HÔTEL MARCEL DASSAULT



Gastronomie – Fine food

Vente le Lundi 19 décembre 2011 à 19h
Lots 501 à 643

Expositions publiques

Vendredi 16 décembre, 11h – 19h

Samedi 17 décembre, 11h – 19h

Dimanche 18 décembre, 11h – 19h

Paris – Hôtel Marcel Dassault

7, Rond-Point des Champs-Élysées, Paris VIIIe

Commissaire priseur :

François Tajan

Expert Gastronomie :

Bruno Verjus

Contact :

Iris Hummel, +33 (0)1 42 99 20 56 | ihummel@artcurial.com

Ordres d'achat et enchères par téléphone :

Anne-Sophie Masson, +33 (0)1 42 99 20 51 | bids@artcurial.com

Comptabilité acheteurs :

Marion Carteirac, +33 (0)1 42 99 20 44 | mcarteirac@artcurial.com

Téléphone pendant l'exposition :

+33 (0)1 42 99 20 56

En couverture, en 4° de couverture et à gauche :

photographies © Hervé Nègre

VENTE n° 2013

Les photographies des produits ne sont pas contractuelles.

Chaque lot sera vendu selon les normes sanitaires en vigueur en France.

Les poids et quantités indiqués au catalogue seront respectés.

Merci de noter que l'exportation de denrées alimentaires est soumise à des lois d'importation spécifiques et particulières à chaque pays.



501



507 - 509



518 - 520



502



513 - 517



504 - 506



510 - 512



521

Ferme de la Ruchotte

Faverolles, Le Mans, Gournay, Houdan, Géline de Racans, Flèches noires, poules de Contres, Gauloise dorée, Coucou de Rennes, Barbezieux, Rouge des Ardennes, ... cela vous dit quelque chose ?

Frédérique Ménager, œuvre au bonheur des gourmands avec rigueur et passion. Il élève ces volailles anciennes avec la précision de l'horloger. Pour la joie de nos palais, il remonte le temps pour nous offrir ces volailles qui faisaient se pâmer Brillat-Savarin ou Alexandre Dumas.

Tous les produits sont certifiés par Qualité France issu de l'Agriculture Biologique par le label AB

501 Deux grands coqs Barbezieux 50 - 80 €

☛ LA BARBEZIEUX

La chouchoute de la Ruchotte. Une race à grande crête droite de toute beauté originaire de Charente, la poule pond des œufs très gros d'un blanc pur. L'élevage dure de 7 à 12 mois. Sa chair est d'une remarquable qualité, toutes les préparations lui vont, mais c'est en cocotte qu'elle se révèle.

502 Deux poulets La Flèche 40 - 60 €

☛ LA FLÈCHE

La plus grande des races françaises avec la Barbezieux. Originaire de la Sarthe. Surnommé la poule du diable à cause de sa crête en corne. La finesse, la délicatesse et le goût exceptionnel de sa *chair sont* déjà très sensibles à l'état maigre et complètement déterminés par l'engraissement.

Une race d'une beauté incroyable dont on trouve traces au XV^e siècle. L'élevage dure de 7 à 12 mois. La volaille à rôti entière par excellence.

503 Deux dindes Rouge des Ardennes 70 - 90 €

☛ LA DINDE ROUGE DES ARDENNES

Cette dinde doit son retour grâce au travail de Jean-Michel Devresse, éleveur des Ardennes qui n'a eu de cesse d'œuvrer pour sa race. C'est une dinde de petite taille, infatigable gratteuse et marcheuse qui une fois engraisée peut s'inviter aux meilleures tables. Elevées au blé durant 8 mois en plein air et terminées avec du blé cuit pendant un mois.

504, 505, 506 60 œufs de collection 30 - 50 €

☛ LES ŒUFS DE VARIÉTÉS ANCIENNES

Frédérique Ménager évoque ses poules de variétés anciennes:

«L'alimentation des poules pour les œufs est très spécifique. Le blé ne suffit pas (même en plein air), elles ont besoin d'oligo-éléments, de vitamines etc... La poule pondeuse est l'animal le PLUS exigeant en alimentation, tu passes à côté, tu loupes la ponte. A la Ruchotte, nous faisons faire un aliment dans un moulin BIO familial, (le Moulin Marion) et nous mélangeons avec du blé au printemps et en été, mais pas en hiver (sinon pas d'œufs). En plus elles ont des huiles essentielles 2 fois par semaine (lundi et jeudi) pour ralentir et stabiliser l'envahissement parasitaire (vers et poux), mais pas éradiquer (nous cherchons là un équilibre entre le vivant et la vivante), oligos et vitamines naturelles 1 fois par mois. Cinq jours par mois un mélange de plantes et homéo dynamisé, pour augmenter la production ovarienne (œufs). Tu vois le travail un peu! Chez les animaux, tu maîtrises les intestins (parasites), tu maîtrises 50% de ta production, tu maîtrises l'alimentation, tu maîtrises 100%.»

Huîtres Cadoret

Niché sous les ombrages de l'estuaire du Belon, à deux pas de Pont-Aven, RIEC-SUR-BELON a, depuis toujours, assis sa réputation sur la remarquable saveur de ses huîtres, entre autres la célèbre «plate» qui porte son nom. C'est là, depuis 5 générations, que se perpétue, à force d'amour, de passion et de travail, la «tradition Cadoret». C'est au rythme de Dame Nature qu'évolue le travail de l'ostréiculteur. Le respect de l'environnement est primordial, car seule la nature aidée de la main de l'homme (qui sélectionne les meilleurs naissains, prépare les sols, entretient les parcs en veillant aux tempêtes) offre sans retenue des produits de très grande qualité. L'ostréiculture pratiquée est fondamentalement PROPRE (aucun apport chimique ou organique, aucun rejet). Chez Cadoret, l'on est particulièrement attaché à ce point précis: préserver l'environnement, surveiller et améliorer la qualité de l'eau sans laquelle, il ne pourrait y avoir d'ostréiculture.

507, 508, 509 Bourriche de 25 huîtres plates calibre 0000 (de 160 à 200 g pièce) 60 - 100 €

☛ HUITRES PLATES AFFINÉES DANS LE BELON

Ces huîtres de 3 ans élevées en eaux profondes, suivent un premier affinage sur les parcs découvrants de Carantec et bénéficient d'un deuxième affinage pendant 2 mois dans la fameuse rivière du Belon. Les huîtres plates constituent un cru à part dans l'univers des Huîtres de Bretagne. Fameuses à double titre, d'abord par leur réputation, qui a fait le tour du monde, ensuite par la délicatesse de leur chair aux subtils parfums boisés, elles ne représentent qu'une faible part de la production ostréicole bretonne. La «Romanée Conti» de l'huître en quelque sorte.

510, 511, 512 Bourriche de 50 huîtres creuses calibre 1 60 - 100 €

☛ HUITRES CREUSES SPÉCIALES CADORET DU BELON

Ces huîtres creuses sont élevées et affinées dans la rivière du Belon selon la technique éprouvée pour les fameuses huîtres plates.

513, 514, 515, 516, 517 6 homards décortiqués conditionnés sous vide pour un poids d'environ 600 g 80 - 120 €

☛ LE HOMARD

«Cinq Degrés Ouest est une jeune entreprise innovante spécialisée dans le décorticage à froid des coquillages et crustacés. Par son procédé innovant, unique en Europe, Cinq Degrés Ouest offre aux consommateurs une queue de homard décortiquée crue prête à l'emploi. C'est une texture et un goût iodé jamais rencontrés jusqu'à présent! Véritable source de créations culinaires.

Salines de Millac

Au sud de l'estuaire de la Loire, les Salines de Millac vues du ciel, évoquent un aéroport, un tarmac, une piste d'amerrissage pour l'Océan Atlantique. Aux portes de Bourgneuf-en-Retz, Nathalie Lechat et Emmanuel Violleau marient l'eau et le soleil en un feu froid: le sel, comme l'a poétiquement défini Bruno Quenioux. Cette Saline de Millac ils l'ont (ré) inventée, exhumée des friches, prise aux salicornes, réconciliée avec l'Océan.

Des sels de cru à la même enseigne qu'un vin. Le gros sel gris récolté au creux de l'argile se plaît à rêver d'une belle betterave en croûte de sel. La fleur de sel issue de cette première cristallisation et cueillie délicatement à la surface des œillets épousera d'une virginité de cristal, quelques radis embeurrés. Plus rare, la nacre de sel, subtile cristallogénèse obtenue par un vent d'Ouest qui mareye, tiendra la promesse, d'un croustillant à fleur de côte de bœuf.

518, 519 5 kg de sel gris, 1 kg de nacre de sel, 1 kg de fleur de sel 50 - 80 €

520 3 kg de sel gris, 0,5 kg de nacre de sel, 0,5 kg de fleur de sel 30-60 €

Plaque de sel du Mali

521 2500 - 3500 € montée sur socle, hauteur 105 cm - largeur 47 cm



522, 523



524

Forge de Laguiole

Ces lots sont fabriqués et vendus par la Forge de Laguiole

522, 523

Couteau Tour Eiffel traditionnel 12 cm, 800 – 1200 €

Plein manche en fer issu de la Tour Eiffel, lame brut de forge. Livré avec son coffret et son certificat d'authenticité. Série limitée à 380 exemplaires.

524

Couteau Tour Eiffel collector 12 cm, 2200 – 2800 €

Plein manche en fer issu de la Tour Eiffel, manche galbé, série limitée à 120 exemplaires. Livré dans un coffret cadeau, certificat d'authenticité et chute de fer dans laquelle ont été découpées les côtes du couteau.

Yves Marie Le Bourdonnec

«Quand je serai grand, je serai boucher». Vous en connaissez beaucoup des petits garçons qui veulent être boucher à neuf ans ? A cet âge, c'est rarement une vocation mais plutôt une punition que les parents brandissent: «Si tu ne travailles pas bien à l'école, tu finiras boucher». Pour Yves-Marie Le Bourdonnec, ce métier est une évidence.

Alors quand un jour j'ai annoncé que je voulais devenir moi-même boucher, on m'a ri au nez... «Toi boucher, mais tu pleures dès que l'on tue une de tes bêtes... - Oui j'aime les bêtes, mais j'aime aussi ce métier...» Si vous cherchez un boucher qui fait un effet boeuf, **YVES-MARIE LE BOURDONNec** est votre homme.

Toujours partant pour tailler une bavette, jamais avare de facéties, le trublion de la Haute-Boucherie va même régulièrement jusqu'à payer de sa personne, en posant quasi-nu pour sa bonne cause. Il faut dire qu'elle est excellente, cette cause, et si le nom de ce «boucher bohème» est sur toutes les lèvres, c'est avant tout pour son art, qu'il exerce depuis 20 ans en enchantant tous les palais. Sa grande spécialité: la maturation de la viande. 30, 40... jusqu'à 60 jours pour une côte de bœuf, plus de 30 jours pour un train de côtes. Yves-Marie Le Bourdonnec tutoie les cimes de la gastronomie et ses clients les plus enthousiastes s'appellent Alain Ducasse ou Yannick Alléno. Une vocation, une vraie, née à un âge où le commun des mortels l'aurait vue comme une punition. Mais voilà, Yves-Marie Le Bourdonnec n'est décidément pas le commun des mortels. Il apprendra tout du métier en mettant les bouchées doubles, puis fera ses armes à Paris dans une petite boucherie d'Asnières - bientôt la sienne. «Révélé» à 9 ans, patron à 19 ans, Yves-Marie règne aujourd'hui en maître dans son temple du goût au décor noir et rouge: le bien nommé «Couteau d'Argent».

525, 526, 527

Côte de bœuf Aubrac 1,3 kg 60 jours de maturation 50 – 80 €

528, 529, 530

Côte Limousine au Nikka 1 kg 60 jours de maturation 60 – 90 €

531, 532

Côte Wagyu 1,3 kg 100 jours de maturation 160 – 200 €



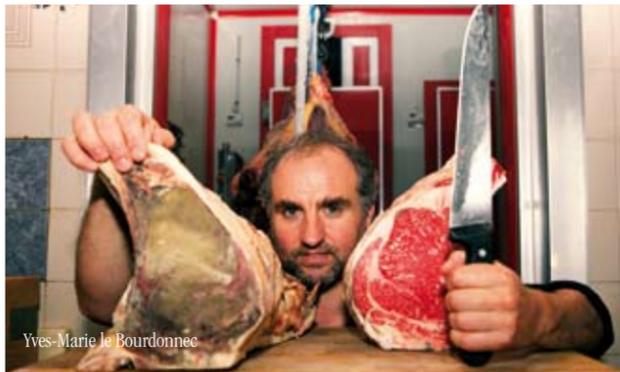
531, 532



525 – 527



533 – 537



Yves-Marie le Bourdonnec



Truffes L'Or des Anges

533, 534, 535, 536, 537

1 kg truffes noires du Périgord 1000 – 1500 €

LES TRUFFES NOIRES MELANOSPORUM produites à Verteillac en Périgord, véritable terroir d'origine du diamant noir, sont rigoureusement sélectionnées lors de leur récolte. De plus, la passion et le dynamisme qui animent les jeunes exploitants de L'Or des Anges sur un terroir qui est déjà pleinement propice à produire des truffes d'exception, font le reste.

Domaine Vouette-et-Sorbée

538, 539, 540

1 bouteille de champagne cuvée Extrait millésime 2003 et 1 bouteille cuvée Fidèle 2008 80 – 120 €

LA ROBE DU CHAMPAGNE emprunte ses tonalités à la nature et aux sentiments. Du jaune vert au jaune paille des champs, de l'or vert, pâle, jaune au doré et même vieil or; de l'ambré clair au foncé jusqu'au roux de l'écureuil. Les champagnes rosés, fruit d'une très courte macération pelliculaire des pinots, libèrent des pigments, les anthocyanes. Ces séducteurs s'empourent de rouges: framboise, cerise, rubis et s'ombrent de notes violettes ou grenat. Chez Vouette Sorbée, Saignée de Sorbet mêle ses reflets orangés au jus sanguin. Les arômes de framboise fraîche et d'écorce d'orange confirment au palais les plaisirs des yeux. En bouche, cette tisane de pinot claironne sa contrée de Sorbée. Nul hasard, pour ces pinots cultivés depuis longtemps sans pesticides, croissant sur des argiles à petits feuillets et à grande surface interne. Ils stockent et restituent à la plante des oligo-éléments uniques et typiques des grands sols bourguignons à rouge. Mémoire de leur couleur dérobée au sol et restituée dans sa polychromie au fil du temps.»

Extrait de *Goût du champagne* – éditions du Mercure de France

Jambon de porc noir ibérique

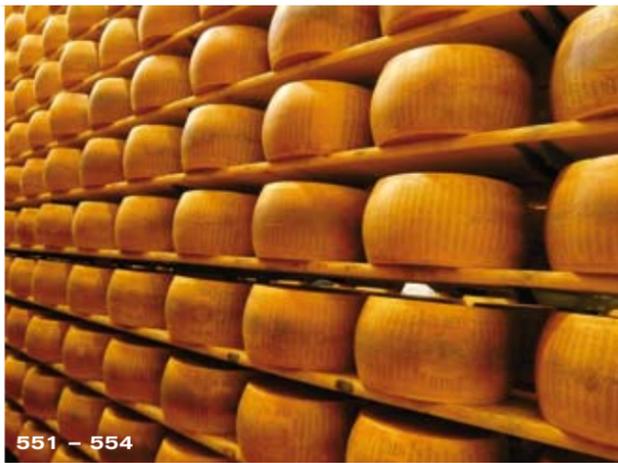
541, 542, 543

Jambon de porc noir ibérique élevés en liberté. 600 – 1000 €

40 mois de séchage, poids environ 8 à 9 kg. Avec support et couteau de découpe



544 - 546



551 - 554



559 - 561



548 - 550



556 - 558



547



554 - 555



562 - 567

Premiata Acetaia Vittorio Ferioli

544, 545, 546
Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène Extravieux
300 - 500 €

100 ml prélevés dans la cuve finale d'un lot composé de 7 cuves mises en place dans les années trente et opérationnelles depuis 1947

☛ **L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA (ABTM)** est un produit unique. Le mosto (moût cuit) provenant des cépages de la région de Modène, est laissé mûrir en batteries de barriques de bois. Celles-ci sont composées par un minimum de 5, 7 ou 9 bois différents. Les plus communs sont le châtaignier, le rouvre, le mûrier, le frêne, le cerisier ou le genévrier pour le plus rare et précieux. L'ABTM est un produit DOP avec un cahier des charges très rigoureux. Seulement douze années de patience offrent à cet élixir délicieux la dénomination di Aceto Balsamico Traditionnel «Aiguisé», alors qu'il faut 25 ans pour obtenir le titre estimé di «Extravecchio».

Cet ABTM est produit en très petites quantités en raison des soins importants à apporter et au très long vieillissement. Pour cette raison, comme on dit pour plaisanter à Modène, il n'est pas à vendre mais «o viene regalato o viene rubato» (soit on l'offre soit on le vole). Cet ABTM a atteint en 2007 dans une vente gérée par Slow Food le prix de 2 250 € par bouteille de 100 ml.

Consorzio Salvaguardia Bitto storico

547
Meule complète de fromage Bitto Storico datant de 2004. poids: 12.185 kg
1000 - 1500 €

☛ **LE BITTO STORICO**: une sentinelle Slow-food représente sans aucun doute, le symbole de la production fromagère lombarde. Fromage de grande tradition, il montre une prédisposition extraordinaire au vieillissement liée au climat des montagnes où il prend origine. Le noyau historique de sa production se trouve dans les vallées formées par le torrent Bitto: Gerola et Albaredo, en province de Sondrio.

Ce fromage de transhumance produit dans les alpages de ces vallées à une altitude de 1400 à 2000 mètres, mêle le lait des troupeaux, soit le lait vache à 20% environ de lait de chèvres Orobiche.

Pastificio Artigiano Fabbri

548, 549, 550
Spaghettoni Fabbri - 10 kg
100 - 200 €

☛ **DES PÂTES ANCESTRALES** nées en 1893 sur les terres de Chiantigiana. Produites à partir de semoules de grains issus de variétés anciennes et cultivées dans les communes limitrophes. Les pâtes sont conduites dans des filières en bronze et le séchage, à basse température - pas plus de 38 °C respecte les céréales. Le séchage dure de 2 à 5 jours et confère au produit une qualité nutritionnelle intégrée et de haute qualité organoleptique.

Luigi Guffanti 1876

551, 552, 553
Parmigiano-Reggiano 48 mois de 4 kg conditionnés sous vide
120 - 150 €

☛ **UN FROMAGE DE LÉGENDE** bénéficiant d'une AOP. Produit en Emilie-Romagne et au sud de la Lombardie, plus particulièrement dans la province de Parme. Des vaches, des champs, un terroir pour le roi des fromages. Le Parmigiano-Reggiano, un fromage à pâte dure, cuite, non pressée de maturation longue: de 18 mois à 48 mois... Sa croûte naturelle piquée de lignes pointillées est marquée au feu du sceau du Consortium du fromage Parmigiano-Reggiano, le laissez-passer des producteurs de Parmigiano-Reggiano réunis.

Riso millesimato Acquerello

554, 555
9 kg de riz Acquerello vieilli 7 ans conditionné en boîte sous vide
130 - 160 €

♥ **vendu au profit des Restos du Cœur**
☛ **RIZ MILLÉSIMÉ, VARIÉTÉ CARNAROLI (BIOLOGIQUE)**

Acquerello est un bio riz cultivé, raffiné et confectionné en Italie dans la ferme Colombara de la famille Rondolino. Un riz unique au monde parce qu'il est vieilli sept ans puis raffiné lentement avec une méthode exclusive. Acquerello est un riz Carnaroli classifié «Extras» pour sa rare qualité.

Antica Corte Pallavicina

556, 557, 558
Culatello di Zibello - 36 mois d'affinage. Conditionné sous vide, toile de jute et boîte en bois. Poids environ 3,4 kg. Durée de conservation 6 mois.
300 - 400 €

☛ **LE CULATELLO DI ZIBELLO 36 MOIS** est l'une des charcuteries les plus nobles du norcineria italien. Le culatello provient de la noix de la cuisse de porc travaillée complètement à la main et sans le secours d'installations de réfrigération. C'est pour cela que culatello du Consortium est produit exclusivement dans les mois d'hiver. La zone de production du Consortium est limitée au territoire des huit communes «historiques» du culatello: Zibello, Busseto, Polesine, Soragna, Roccabianca, Sissa, Saint Selon, Colorno. Après la maturation, le produit fini présente une forme caractéristique de poire avec une couche légère de graisse dans la partie convexe, bridée de ficelles formant un réseau aux mailles larges. La couleur à la coupe est uniforme rouge avec présence de graisse de couleur blanche entre les faisceaux musculaires.

Au nez, selon la maturation, le culatello présente des caractéristiques musquées plus ou moins évidentes, parfois recouvertes par les sensations alcooliques du bain de vin dans lequel il vient d'être immergé avant d'être coupé. En bouche, il offre un bouquet aromatique complexe qui va du gâteau presque miellé aux nuances épicées.

L'Or des Anges

559, 560, 561
10 g Safran L'Or des Anges
200 - 300 €

☛ **LE VRAI SAFRAN DU PÉRIGORD** est une épice rare d'une grande valeur commerciale. Or rouge qui se décline en un jaune lumineux, le safran est l'un des bijoux de notre terroir. Après avoir été cultivé activement en France au 18ème siècle, la production de cette épice connaît un déclin irréversible après la Révolution française. Descendants d'une longue dynastie périgourdine de passionnés du terroir, les associés de l'Or des Anges ont eu à cœur de renouer avec cette culture ancestrale. Leur production n'excède pas quelques centaines de grammes par an car la culture de cette épice se fait principalement à la main. Les vertus du safran sont multiples. Sur le plan culinaire, une magie s'opère dans chaque préparation où ce trésor est présent. En matière de nutrition, son rôle de bouclier antioxydant est bien réel. Aux vues de la pureté de ce produit, une quantité infime suffit pour son utilisation.

Authentic Products

562, 563
250 g de Vanille Tahiti
70 - 100 €
564, 565
250 g Vanille du Congo
30 - 50 €
566, 567
250 g Vanille Bourbon de la Grande Comore
30 - 50 €

☛ **LES VANILLES D'ORIGINE.**

Authentic Products est spécialisée dans la vanille naturelle depuis la culture jusqu'à sa distribution. Forte de sa diversité culturelle au travers de ses deux associées: Gigi à Madagascar et Laurence Cailler en France et de leur passion commune pour la vanille naturelle. Gigi a contracté le «virus» de la vanille dès son adolescence. Née à Antsirabe Nord, Gigi a acquis sa connaissance du produit et la technicité de la préparation grâce à ses parents. Acteur responsable, Authentic Products développe et soutient depuis 2005 une filière de vanille certifiée biologique et équitable à Madagascar. Celle-ci regroupait 976 planteurs en 2010 et devrait en réunir près de 1 100 en 2011.



568, 569



570, 571



572, 573



574 - 576



577



578



581



579

580

L'Arbre à Café

568, 569

Café «Corallo millésimé» 1 kg
80 – 120 €

☛ **CORALLO MILLÉSIMÉ** : Claudio Corallo est l'une des figures majeures du monde du cacao et du café. Depuis sa plantation de Sao Tomé dans le golfe de Guinée où il cultive d'ancestrales variétés et espèces de café et de cacao d'une pureté confondante, il attire les amateurs de produits d'exception. Alors que le cacao est distribué dans les meilleurs lieux, son café, issu des rendements les plus faibles, est réservé à quelques privilégiés dans le monde. L'Arbre à Café et Claudio Corallo ont sélectionné pour Artcurial un lot inédit de la récolte 2006. Conservé dans les meilleures conditions, ce lot de 2kg donne des arômes de vin muté et ouvre une ère nouvelle: celle des cafés millésimés. Un produit de connaisseur.

570, 571

Café «Espèce d'exception» 1 kg
100 – 120 €

☛ **ESPÈCE D'EXCEPTION** : dans le café comme dans d'autres produits, il est des espèces méconnues et en survie, le Liberica, plus grand caféier comestible donne des grains géants à l'aromatique oubliée. Une seule plantation dans le monde produit un Liberica de qualité exceptionnelle grâce à des rendements infimes, un travail cultural et post-récolte poussé et à une harmonie des espèces et des éléments. L'Arbre à Café vous en a sélectionné 2kg de toute beauté: puissant et fort. Le Liberica est un café pour les découvreurs.

572, 573

Café «Brésil d'excellence» 1 kg
100 – 120 €

☛ **BRÉSIL D'EXCELLENCE** : la plantation de Ben Yosef est l'une des plus connues au Brésil. Ses cafés uniques, systématiquement primés, déjouent tous les stéréotypes et les attendus, on l'appelle l'Ethiopien du Brésil. Sa tasse est vive, fine et d'une grande complexité. De sa production, des lots d'excellence sont séparés et proposés à quelques initiés. L'Arbre à café en propose ici 1,5 kg, pour ceux qui aiment les chemins de traverse et l'étonnement de l'ultra-qualité.

574

Café «Sangri la d'Unna» 2 kg
240 – 320 €

575, 576

Café «Sangri la d'Unna» 1 kg
120 – 160 €

☛ **SANGRI LA D'UNNA** : 5 kg d'une exclusivité mondiale L'Arbre à Café venus de la Réserve Naturelle de Mudumalai où se situe la plantation d'Unna, dans le sud de l'Inde. Entre les éléphants, les tigres, les canneliers et les cardamomiers, s'épanouissent caféiers d'exception cultivés en biodynamie sur des coteaux de haute altitude et civettes sauvages. La rencontre des deux, de la culture végétale et du sauvage animal donne un joyau de 45 kg par an. Unna ramasse les grains des cerises mangées par les civettes et clôt les deux mois de récolte par trois jours de célébration à la déesse de la fertilité. La tasse s'en ressent: féminine, onctueuse, aérienne, mystique.

577

Café «Ambroisie céleste» Jacu bird 1,4 kg
200 – 250 €

☛ **AMBROISIE CÉLESTE** : il est l'un des cafés les plus rares et les plus extraordinaires que convoitent les plus grands amateurs: le Jacu Bird ou Café des oiseaux. Les Jacu, oiseaux sauvages, qui s'épanouissent dans la plantation brésilienne d'Henrique Sloper, se nourrissent des meilleures cerises. L'homme les ramasse ensuite et la magie s'opère. A peine 1500 kg du Café des Oiseaux sont produits par an, et L'Arbre à Café a réservé pour Artcurial le meilleur de ceux-ci: les caracaoli, ces grains ronds et rares qui concentrent la plus grande pureté aromatique. Ce lot de 1,4 kg est une pièce unique au monde.

578

Café «Cueillette d'un jour» Bourbon pointu 1,75 kg
280 – 340 €

☛ **CUEILLETTE D'UN JOUR** : l'entière cueillette de café d'un des meilleurs jardins de bourbon pointu, la variété d'arabica la plus délicate au monde. Les 35,950kg de cerises à maturité parfaite ramassés dans la matinée du 19 juillet 2011 à Trois Bassins à la Réunion, ont donné ces 2,5 kg de café vert, soit 1,75 kg de café torréfié. De la plus haute qualité, le bourbon pointu de la Réunion est la plus ancienne variété d'arabica cultivée aujourd'hui hors de l'Éthiopie et du Yémen. Ce lot, pièce unique préparée par L'Arbre à Café pour Artcurial, en est la quintessence.



Maître Yu Hui Tseng

Maison des 3 Thés

Au bout de la place Monge, Maître Yu Hui Tseng, seule femme au monde experte en thé, infuse et diffuse son savoir. Son salon de thé, véritable cave conservatoire, abrite tout au long de l'année plus de 1000 variétés du «breuvage aux milles saveurs». Les thés bleu vert, rouge ou noir, tous rangés dans des boîtes métalliques s'alignent identiquement au mur dans un goût chinois post-révolutionnaire chic. Maître Tseng l'une des 10 gardiennes du mystère du vrai thé, connaît tous les secrets de fabrication et vous éveillera à l'art du Gong Fu Cha ou du Zhong dans la belle chaleur des bouilloires fumantes.

579

Thé «Kang Zhuan millésime»
Poids estimatif 10 kg
1200 – 1800 €

☛ **KANG ZHUAN MILLÉSIME 1992 OU 1995** : Fait très rare, on connaît le mois et l'année exacte de fabrication de ce thé lorsqu'on découvre une indication en tibétain et chinois sur une étiquette cachée entre deux des vingt briques de 500 g contenues dans une natte. En provenance du Sechuan et fabriqué dans le Gui Zhou, ce thé était destiné à la consommation des Tibétains qui le préparaient jeune mélangé au beurre de yak et à la tsampa, une farine d'orge grillée. Il constituait un complément alimentaire précieux pour les nomades.

Cette pièce de 10 kg a vieilli pour sa part à plus de 4000 mètres dans un milieu sec et froid. Ces conditions particulièrement favorables en font une liqueur exceptionnelle aux notes de girolles fraîches, de morilles séchées, de légumineuses comme la pomme de terre cuite à l'eau dans sa peau, de légumes comme le céleri, le panais, mais aussi la toile de jute, le bâton de réglisse. Les connaisseurs apprécieront sa transparence nacrée et ses tanins fondus.

580

Thé «Qian Liang Cha millésime»
Poids estimatif 30 kg
3400 – 4000 €

☛ **THÉ QIAN LIANG CHA MILLÉSIME 2003** : Ce thé noir en provenance de la province du Hunan se présente sous une forme de tronc d'un mètre cinquante pour un diamètre de 25 cm. Il est entouré par des lanières de bambou qui, elles-mêmes recouvrent des fibres de palmier et une couche inférieure de feuilles de bambou. Pour le consommer, le tronc doit être scié.

Destiné aux minorités tibétaines et mongoles, ce thé voyageait sur la route de la soie à dos de chameaux. Très tassé, il pouvait résister à l'humidité, aux pluies et même tomber sans dommage dans les torrents de montagne. Les populations nomades de ces régions l'appréciaient pour ses vertus digestives, permettant de dissoudre les graisses d'une alimentation très carnées.

Ce thé a été créé en 1820 sous la dynastie Qing. Sa fabrication a été arrêtée sous cette forme en 1958 pour être remplacée par des briques. Ce Qian Liang Cha millésime 2003 est un des premiers à faire à nouveau l'objet d'une fabrication traditionnelle. Sa consommation requiert au moins quinze ans de vieillissement et jusqu'à plus d'un siècle, prenant avec le temps une valeur considérable.



582

581

Thé «Fu Zhuan»
Poids estimatif 30 kg
60000 – 80000 €

☛ **THÉ FU ZHUAN, DÉBUT DES ANNÉES 1970** : Ce «Thé mystérieux de la route de la soie» créé en 1524 est composé de plusieurs briques emballées dans un ballot de peau de yak cousue. Provenant du Sichuan, il était compressé dans une autre région, le Shan Shi, entre la mi-juillet et la mi-août. Cette période, particulièrement chaude (Fu), favorise la poussée d'un champignon (*Eurotium cristum*) qui parsème le thé de petits points jaunes à l'extérieur comme à l'intérieur. La présence de ce champignon spécifique à ce genre de thé constituait un gage de qualité et donc de valeur marchande pour les Mongols car il amplifie ses qualités digestives, tout en favorisant l'apport en minéraux. On lui prête encore aujourd'hui des vertus diurétiques, anti-cancérogènes et dans la prévention de l'arthérosclérose.

Cette pièce a été trouvée dans la région de Qing Hai à 4735 mètres d'altitude dans un très vieux monastère. Ce thé haut de gamme, offert aux lamas, a fait l'objet d'une bénédiction particulière (Kai Guang) destinées à le vivifier à travers les énergies de la Terre. En 2005, à la «Tea Expo» de Shanghai, une brique de ce type d'un poids de 3 kg produite dans les années cinquante a atteint la somme de 205 000 euros.

Champagne Salon

582

Rare bouteille de Salon 1990 en caisse bois
1200 – 2200 €

♥ vendu au profit des Restos du Cœur



587 - 590



584 - 586



595 - 596



595



583

La Cornue

583
Fourneau «La Grande Commanderie»
15000 - 25000 €

☛ **LA GRANDE COMMANDERIE**: Ensemble composé d'un château 150 avec extension de table à gauche et à droite, d'un meuble épicerie à gauche et d'un meuble épicerie-huilerie à droite. Le château 150 dispose d'un four gaz à gauche et d'un four électrique à droite. La table de cuisson est composée de 2 feux gaz, 1 plaque coup de feu gaz, 1 gril à pierres gaz et un petit teppan-yaki électrique. Dimensions: Largeur 200 cm x profondeur 70 cm x hauteur 90 cm. Pièce Unique. Ce lot est fabriqué et vendu par la société La Cornue

Mas Bachès

584, 585, 586
5 kg d'agrumes rares de la collection Bachès
100 - 150 €

☛ **L'AGRUME** comme un soleil à portée de bouche. J'aime aussi l'amertume excessive de l'albédo (le blanc des agrumes), les citrons Meyer, les citrons doux, les cédrats, mais d'abord et avant tout les kumquats du Mas Bachès... frais, confits de sucre et savoureux comme un baiser. Une thérapie pour le corps et les papilles. Le Mas Bachès cultive cette pépinière de plein soleil et depuis quelques années en commercialise les fruits.

Robert Dupérier

DUPERIER, la référence en matière de foie gras pour les plus grands chefs. Les triplements étoilés comme Patrick Bertron (Relais Bernard Loiseau), Bernard Pacaud (L'Ambroisie) ou Pierre Gagnaire, mais aussi les dénicheurs de produits d'excellence comme Pierre Jancou chez Vivant ou Arnaud Lanher chez Racines à Paris, tous l'ont compris, les foies gras DUPERIER font la différence dans l'assiette. Eleveurs de canards depuis plusieurs générations, ces foies proviennent de canards tués et éviscérés la veille.

587, 588, 589, 590
Deux foies de canard frais poids environ 600 g chacun
50 - 70 €

Première Pression Provence

591, 592, 593
3 bidons de 750 ml. Huile d'Olive Première Pression tirage de tête
40 - 70 €

☛ **L'HUILE D'OLIVE** Première Pression Provence est récoltée «à l'italienne» avec un ami producteur, André Meiffre du Mas Thibert dans les Bouches-du-Rhône à côté d'Arles. «A l'italienne» veut dire très tôt, soit début Octobre alors que les premières récoltes se font début Novembre. Ils ont choisi des vergers en agriculture biologique qui ont donné une huile dont la variété dominante est l'Arboussane, sans ardeur et d'une gamme aromatique allant de l'herbe fraîchement coupée au goût feuille d'artichaut. Après le pressage, elle a immédiatement été conditionnée dans les ateliers de l'écomusée à Volx en Haute Provence. C'est une édition limitée. Elle est certifiée BIO. Huile de France.



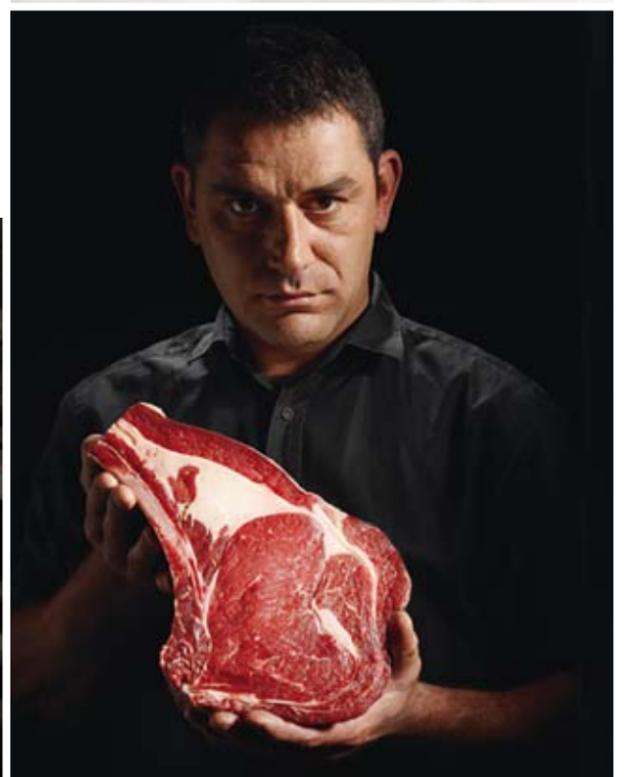
594

Maison Louis Jadot

Dans la seconde partie du XIX^e siècle, le phylloxéra était déjà présent en Côte de Nuits et affectait les rendements. De plus en 1887 le mildiou avait ravagé beaucoup de vignes aussi bien en Côte de Nuits qu'en Côte de Beaune. Récolté assez mûr, il a bien «digéré» toute la problématique du millésime (il a neigé mi-octobre). Les vendanges ont commencées sur la Côte de Beaune le 24 septembre. La Côte de Nuits, 10 jours plus tard, a récolté des raisins froids et de maturités inégales... mais comme toujours les rendements plutôt réduits ont permis d'élaborer des vins bien nés et un peu fermés jeunes mais qui sont devenus passionnants. Dépouillés à souhait, l'élégance du vin est à son apogée dans sa délicatesse et sa force de vie encore si présente.

594
1 bouteille de Clos Vougeot 1887
♥ vendu au profit des Restos du Cœur

☛ **LA BOUTEILLE DE CLOS VOUGEOT** est née au XIX^e siècle sur le prestigieux terroir du Clos Vougeot en Bourgogne, et n'a jamais quitté sa cave. Son parfait état de conservation en témoigne. Cette bouteille a été rebouchée trois fois dans son existence de 120 ans. Présent de son Président, Monsieur Pierre-Henry Gagey, ce Clos Vougeot 1887 est vendu au profit des Restos du cœur.



Hugo Desnoyer

Hugo Desnoyer exerce son artisanat rue Boulard, petite artère du quatorzième arrondissement de Paris. «Boulard», un nom qui fleure bon la France artisanale, les films de Chabrol et les dialogues d'Audiard. Boucher, un métier à l'aura trouble si l'on se remémore l'imagerie populaire ou le vers de Baudelaire: «Je te tuerai sans colère et sans haine. Comme un boucher.» «Dans mon métier, si l'on ne devait retenir qu'un seul geste, ce serait la découpe... C'est le corps tout entier qui se porte en avant, pèse et tranche... L'épaule impulse le bras.» Hugo Desnoyer embrasse un train de côtes de bœuf: liés et ployés ils dansent, ils ne font qu'un. La côte si tôt entaillée s'enlumine d'entrelacs carmin et ivoire sous la coupe parfaite, nette et «glacée». Hugo Desnoyer rejoint la concision de Colette dans Le Fanal bleu: «Un boucher coupant, tranchant, élaguant, ficelant, façonnant vaut un danseur, un mime.» Aujourd'hui, celui que l'on afflige du titre de boucher des stars, en un double sens, des grands chefs étoilés comme des people, conserve le cap et trace sa route à la rectitude du devoir bien fait.

595
Carré de côte de veau du «Kremlin» poids estimatif 3,5 kg et dessin côte de veau Hugo Desnoyer de Patrick Pleutin technique mixte sur papier Japon 2011
700 - 900 €

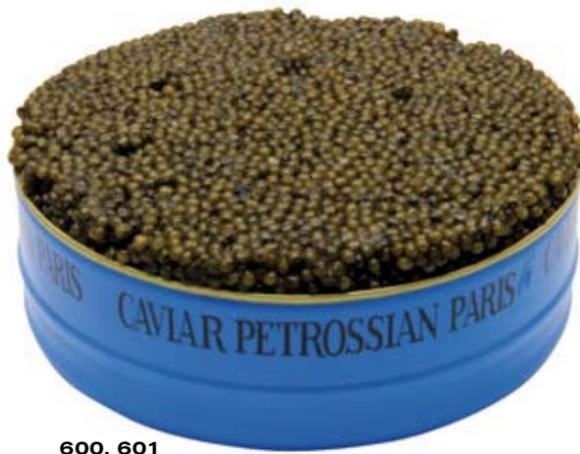
596
Carré de côte de veau du «Kremlin» poids estimatif 3,5 kg et plaque primée au concours de la foire d'Objat
120 - 160 €

Billot de boucher

597
hauteur 100 cm, largeur 100 cm, profondeur 75 cm
1000 - 1500 €



598, 599



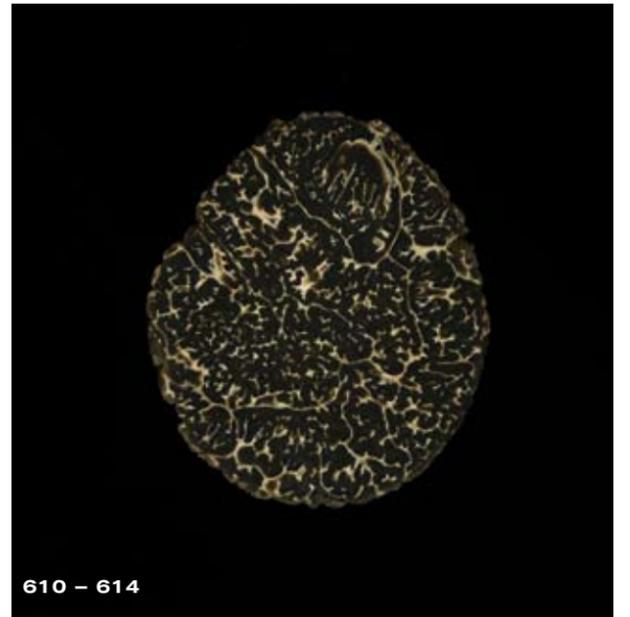
600, 601



602, 603



610 - 614



610 - 614

Jacques Selosse

598, 599

2 magnums millésime 1976 – Historiquement le second millésime d'Anselme Selosse.

400 – 600 €

☛ **LES BULLES CARRÉES D'ANSELME:** «Les gens n'imaginent pas que les bulles puissent être carrées. Pour moi un grand Champagne a des bulles carrées: quand la bulle n'est pas molle, elle a de la résistance, de l'angle. La bulle donne une troisième dimension. J'en ai parlé aux Londoniens, ils ne sont pas réceptifs. Les Italiens si. Les Américains: un Champagne qui fait peu de bulles, ils ne comprennent pas...»

Armen Petrossian

«Comme les meilleures peausseries ne font pas un sac «Hermès», comme les meilleurs raisins de champagne ne font pas un «Dom Pérignon», les meilleurs œufs d'esturgeon ne font pas un caviar «Petrossian». Rien de tout cela n'existe sans la main de l'artisan, ou plutôt de l'artiste.

Chez Petrossian, nous possédons un savoir-faire ancestral qui sublime la matière. Nous travaillons dans un esprit «fait main», les stars sont les doigts, l'œil, le nez de l'homme qui sélectionne, goûte, affine (il faut plus de dix ans pour faire un «caviarologue®»). Rien n'est laissé au hasard et les boîtes mères contenant la matière première sont triées sur le volet. Seules quelques-unes d'entre elles passeront toutes les étapes de la sélection et de sévères critères de classification interviendront à chaque étape, celles qui seront jugées aptes intégreront le processus secret qui transcendera la matière et donnera naissance à un caviar Petrossian.

Chaque esturgeon, au sein de chaque espèce, a ses propres caractéristiques, différentes d'un poisson à l'autre, un peu comme si chacun avait sa personnalité, sa vie propre, et cela se reflète dans leurs œufs. Dans le caviar comme dans beaucoup de choses, on distingue le courant, l'exceptionnel, et ce qui est hors classe; rare, subtil, profond, la haute couture du palais. Ces exceptions sont réservées aux véritables connaisseurs qui sauront en apprécier la rareté et la profondeur.

A l'occasion de cette vente exceptionnelle, je me devais de vous présenter les plus prestigieux caviars de nos ateliers, la réserve des réserves: ma réserve personnelle...»
Armen Petrossian

600, 601

Boîte de 500 g caviar Ossetra Guldenstati Réserve Armen Petrossian

4000 – 6000 €

☛ **L'OSSETRA GULDENSTATI RÉSERVE ARMEN PETROSSIAN:**

Un des poissons mythiques, le poisson aux œufs d'or, rare, mystérieux, aux œufs qui roulent sous la langue, a la saveur iodée. Des œufs sensuels, un bijou à offrir, un goût inimitable. Pour vous ici, j'ai personnellement sélectionné 2 sublimes kilos, 4 boîtes de 500g en tous points exceptionnelles. Chaque caviar est accompagné de sa vodka Petrossian, et de son coffret.

602, 603

Boîte de 500 g caviar Beluga Huso Huso Réserve Armen Petrossian

7000 – 9000 €

☛ **BELUGA HUSO HUSO RÉSERVE ARMEN PETROSSIAN**

Le Beluga est le roi des poissons et le poisson des rois. Il ne s'en produit que quelques centaines de kg par an. Nous élaborons ensuite différentes sélections dont la plus prestigieuse est la sélection spécial réserve. J'ai personnellement sélectionné la réserve de la réserve; ma réserve. Chaque caviar est accompagné de sa vodka Petrossian, et de son coffret.

Michel Brunon

Ce commerçant du Marché Beauvau, place d'Aligre à Paris 12, incarne la belle boucherie/charcuterie. La terrine de foie gras mi-cuit a été confectionnée par ce féru de produits, de chasse, de terrines et de pâtés spécialement pour la vente.

604, 605, 606

Terrine de foie gras mi-cuit poids environ 2 kg
120 – 180 €



Maître Fromager Bernard Antony

607, 608, 609

1 kg comté grande garde millésimé + 1 kg de gruyère Suisse conditionnés sous vide
80 – 120 €

☛ **LE COMTÉ GRANDE GARDE MILLÉSIMÉ.** C'est en 1264 qu'apparaît pour la première fois l'existence de «fructeries» ou fruitières, coopératives laitières de production, qui regroupaient les producteurs de lait dans le but de fabriquer de grands fromages. Ne sont retenues que les meules fabriquées lorsque les vaches se nourrissent de l'herbe des prairies naturelles à la flore riche et variée. La sélection se porte sur des meules fabriquées en automne, période du regain: il s'agit de la dernière herbe de l'année, considérée comme la plus exceptionnelle pour les Comtés de garde. Seules les meilleures meules offrant un potentiel de garde exceptionnelle sont capables d'évoluer aussi longtemps. Un acide aminé, la thyrosine, se développe. On le confond avec ce qui ressemble à s'y méprendre, à des cristaux de sel. Un Comté de cet âge-là, n'a plus rien à voir avec ses homologues, il devient un produit mythique.

De nombreux facteurs influencent la qualité d'un Comté: le terroir, la météo, l'alimentation des laitières, le travail des éleveurs, le tour de main du fromager et le savoir-faire de l'affineur. La mission de celui-ci est de mettre en valeur le potentiel de chaque Comté et de le servir à son optimum qualitatif. Le temps d'affinage est un élément qui participe à la qualité du fromage. La grande majorité des Comtés connaissent leur apogée après un an d'affinage. Certaines pièces de ont suffisamment de potentiel pour aller beaucoup plus loin: d'où l'importance de la réservation, travail de nombreuses années de partenariat, de complicité avec les Fromageries Marcel Petite. L'affinage a lieu au Fort Saint-Antoine, ancien fort militaire reconverti en caves d'affinage depuis 1966. Dans ces galeries voûtées en pierres de taille mûrissent plus de 60 000 meules, dans une ambiance unique. L'affinage lent permet aux meilleurs crus de Comté de Montagne d'exprimer toute leur finesse et leur personnalité.

Le Comté qu'on vous propose est le fruit d'un terroir exceptionnel, d'un travail d'agriculteurs amoureux de leur région et de leur produit, d'un tour de main unique des fromagers, du savoir-faire de l'affineur et de la qualité inégalée des caves de Saint-Antoine.

Domaine d'Argens

610, 611, 612, 613, 614

1 kg truffes noires tuber melanosporum du Luberon, lavées, brossées et rigoureusement sélectionnées.

1000 – 1500 €

☛ **LES TRUFFES NOIRES TUBER MELANOSPORUM:**

«L'idée que la saison de ramasse de Truffe 2011/2012 se montrera à la hauteur de toutes les attentes de nos Fins Gourmets en quête de Beau et de Bon me ravit et m'encourage à persévérer dans ma tâche quotidienne d'éleveur et de marchand de «Bonheur».

Stéphane Edicoffier



615, 616

Rhum JM

615

Rhum JM 45° 70 cl - Carafe cristal numérotée 93/500

500 – 700 €

616

Rhum JM 45° 70 cl - Carafe cristal numérotée 95/500

500 – 700 €



© Philippe Petit



© Jean-Louis Bloch-Lainé



© Jennifer Kendzior



© Pierre Monetta



© Bernhard Winkelmann



620

Alain Ducasse

Alain Ducasse cumule les étoiles: trois fois triplement étoilé au guide Michelin avec «Le Louis XV» à l'Hôtel de Paris de Monte-Carlo (en 1990), «Alain Ducasse au Plaza-Athénée» à Paris (en 1997) et au «Alain Ducasse at The Dorchester» à Londres, (en 2010). En trois décennies, il a constitué un empire d'hôtellerie et de restauration international avec plus de 22 établissements et 1600 employés de 50 nationalités différentes.

Ce qui frappe tout d'abord ? La dynamique de ses formules. Il ricoche de trait d'esprit en trait d'esprit, rebondit sur les mots: «Savoir-faire/faire-faire/faire-savoir», son mot d'ordre, ou encore «Il vaut mieux un turbot sans génie qu'un génie sans turbot». Jamais figé, ni immobilisé dans le contentement de soi, Alain Ducasse dévore, exprime, transmet.

Alain Ducasse Entreprise offre ces lots au profit de l'association «Femmes en avenir». Projet fédérateur initié en 2010 par ALAIN DUCASSE Entreprise ayant pour but d'accompagner vers l'emploi des femmes issues de la diversité de 7 villes du Val d'Oise en leur proposant une formation adaptée et un suivi social personnalisé. Ce projet s'inscrit dans le cadre de l'engagement d'ALAIN DUCASSE Entreprise à la fondation Clinton Global Initiative.

617
Cours de trois jours «Coach en Cuisine» pour une personne à l'École de Cuisine Alain Ducasse.
500 – 700 €

♥ **vendu au profit de «Femmes en avenir»**

«**COACH EN CUISINE**» Venez vivre trois jours d'apprentissage intense à l'École de Cuisine Alain Ducasse ! Ce nouveau cours inédit propose une véritable immersion en cuisine dont l'objectif est simple: apprendre à maîtriser les techniques culinaires comme un chef. À chaque journée son thème, les chefs talentueux et passionnés de l'École ont sélectionné plusieurs recettes emblématiques d'Alain Ducasse et vous accompagnent avec pédagogie dans leur réalisation. Un apprentissage de A à Z accompagnés de conseils et de techniques sur chaque produit présenté. Les recettes seront ensuite dégustées par les élèves, en toute convivialité.

Jour 1: Viandes/Volailles/Poissons

Jour 2: Légumes

Jour 3: Pâtisserie

Dans un espace contemporain de 700 m², l'École de Cuisine Alain Ducasse vous ouvre ses portes telle une maison. Pensée comme un véritable lieu de vie, l'École mêle des espaces communs élégants et chaleureux à quatre cuisines-ateliers, véritables concentrés d'efficacité et de convivialité.

618
Dîner dégustation pour deux personnes en cuisine du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée.
1000 – 1700 €

♥ **vendu au profit de «Femmes en avenir»**

«**DÎNER EN CUISINE**»: Venez découvrir le temps d'une soirée l'univers parisien d'Alain Ducasse. Contemporain, le décor signé Patrick Jouin rend hommage à la cuisine du lieu: essentielle, lisible, révélant la saveur de la nature. L'histoire commence avec les assiettes uniques «Volute» et se termine avec un service à dessert d'un vert céladon délicat. Entre les deux, autant de surprises visuelles qui naissent de la rencontre d'objets de provenances très diverses et font de ce dîner un moment d'exception. Dans l'assiette, un retour à l'essentiel orchestré par Christophe Saintagne, chef des cuisines depuis septembre 2010. Instants de pureté, parfums originels, la cuisine est ici une histoire simple, juste et absolue. Lors de ce repas, Alain Ducasse vous composera un menu dégustation de saison et le sommelier Laurent Roucaÿrol vous conseillera sur le meilleur accord mets et vins.

Menus Collection avec accord mets et vins.

Pierre Hermé

Grand amateur de vanille, Pierre Hermé a choisi d'associer des gousses de vanille d'origines différentes: vanille de Tahiti qui apporte une note de fond, intense, vanille du Mexique pour une note florale, et vanille de Madagascar pour une note boisée. Cette association permet de créer un goût vanille «maison» qui restitue son idée de la vanille.

619
Stage d'une demi-journée pour une personne autour d'Infiniment vanille.
2 000 – 2 500 €

«**STAGE INFINIEMENT VANILLE**»: Outre l'acquisition d'une boîte Initiation de 20 macarons Infiniment Vanille, composés des 3 vanilles sélectionnées par Pierre Hermé, vous aurez le privilège de réaliser vous-même votre recette favorite Infiniment Vanille à choisir dans le répertoire de Pierre Hermé, en présence de Monsieur Hermé et de l'un des chefs pâtisseries de la maison Pierre Hermé Paris. La réalisation de la recette aura lieu dans l'atelier de création, au sein de la Maison Pierre Hermé, dans le 17^{ème} arrondissement. L'expérience ultime du luxe.



620

Alain Passard

Les mets de l'Arpège offrent la lumière et l'intrigante beauté du vitrail. Plus qu'une succession de plats délicieux, la nourriture d'Alain Passard interpelle le beau. Singularité du geste du chef au service d'un art, celui d'apprivoiser l'instant et le tendre au sublime. Les mets défilent - lumières virevoltantes saisies au vivant - elles envoûtent palais et âmes des mangeurs. Sans doute l'une des plus émouvantes expériences de la haute gastronomie. Un livre dédié par Alain Passard sera remis aux acheteurs.

620
Panier de légumes avec un collage original d'Alain Passard
500 – 800 €

♥ **vendu au profit des Restos du Cœur**

621
Dîner accord mets et vins pour deux personnes dans la prestigieuse salle à manger de l'Arpège à Paris
800 – 1000 €

622
Stage d'une demi-journée et dîner accord mets et vins pour deux personnes dans la prestigieuse salle à manger de l'Arpège à Paris
1200 – 1600 €



623



© Jennifer Vendzior
624 - 626



627, 628



Santos Carrasco Manzano

623
Jambon Carrasco Guijuelo vintage 2007 de la collection spéciale du Senior Carrasco avec support en édition limitée 2007.
Poids entre 8 et 8,5 kg.
800 - 1200 €

Truffe blanche

624
Exceptionnelle truffe blanche de tilleul (tuber magnatum) poids 400 g - 1500-3000

625, 626
Truffe blanche de tilleul (tuber magnatum) poids 100 g
400 - 600 €

Rhum Clément

627
Rhum Clément 44° 70 cl - Carafe cristal numérotée 39/500
500 - 700 €

628
Rhum Clément 44° 70 cl - Carafe cristal numérotée 134/500
500 - 700 €

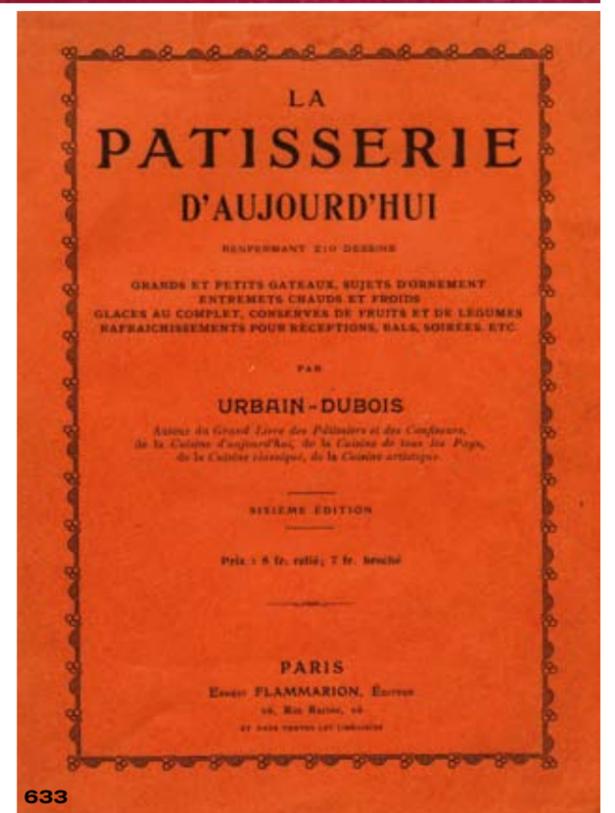
Jacques Genin

Ce passionné de chocolat qui fournit tous les plus prestigieux palaces vient d'ouvrir La Chocolaterie, un lieu unique de 400 m2 sur deux étages.

Au rez-de-chaussée, place à la contemplation et à la dégustation. Divisé en deux univers, on retrouve d'un côté les comptoirs de vente où sont alignés les bonbons de chocolat et autres succulents desserts, de l'autre la salle de dégustation où l'on appréciera sur place confortablement installé dans un des fauteuils de cuir crème ou havane, l'une des cinquante créations proposées par le maître de maison. Ici, fraîcheur, véracité des produits et excellence sont les maîtres mots. C'est pour cela que les friandises et les desserts sont fabriqués sur place dans le laboratoire situé au 2e étage, laboratoire que les curieux pourront visiter. C'est ici que Jacques Genin travaille les meilleurs crus de chocolat du monde entier qu'il marie à des ganaches natures ou aromatisées à partir d'infusions de plantes et d'épices. Les résultats sont étonnants de finesse. Chaque bouchée est une nouvelle expérience gustative qui met le palais en éveil. Chocolats, nougats, caramels, pâtes de fruits, tartes au chocolat, au citron, à la framboise, éclair au caramel et au chocolat, millefeuilles au chocolat..... Toutes ces délicatesses sont à découvrir à La Chocolaterie, 133, rue de Turenne, sans doute le nouveau rendez-vous des amateurs de chocolats et des gourmets gourmands. Ce fondeur en chocolat ne connait que la perfection. Pour cette vente il confectionne des bonbons de chocolat aux mesures de sa démesure.

629
Boîte de chocolat à la truffe fraîche (tuber melanosporum) poids 1kg
400 - 600 €

630, 631, 632
Boîte de chocolat collection spéciale frais du jour poids 1kg
80 - 120 €



633

Jean François Piège

Esthète du goût, bibliophile, chef doublement étoilé du restaurant éponyme Jean François Piège, il possède une intéressante collection de livres de cuisines.

633
«LA PÂTISSERIE D'AUJOURD'HUI» par Urbain Dubois (E. Flammarion, 6^e Edition, 496 pages - 1922).
250 - 350 €

URBAIN DUBOIS. Après avoir fait son apprentissage au sein de la famille Rothschild, il travaille successivement dans trois grands établissements parisiens: le café Tortoni, le café Anglais, tenu par Adolphe Dugléré, et le Rocher de Cancale. Il sert ensuite en Russie dans la maison du prince Alexéï Fedorovitch Orlov, à qui il dédie notamment sa recette du «veau Orlov», puis il devient chef de bouche de la maison de Guillaume Ier, roi de Prusse et empereur d'Allemagne. Pendant plus de vingt ans, entre 1864 et 1885, Il se rend ainsi chaque matin chez l'empereur, juste après la visite du médecin: «Le cuisinier de Sa Majesté se présente aussitôt après, avec deux ou trois projets de menus que Guillaume Ier étudie avec autant de soin qu'un rapport de M. de Bismarck. Ce cuisinier n'est pas ce qu'un vain peuple pense; c'est un personnage considérable, c'est le véritable ministre de l'intérieur du puissant empire: car lorsque l'empereur a bien dîné, les soldats reçoivent des congés, les laquais des culottes neuves, et les évêques en prison une portion de lentilles. La France peut s'honorer d'avoir donné la jour à ce marmiteux illustre, qui répond au nom d'Urbain Dubois. [...] Après la guerre, Sa Majesté, en froid avec son cuisinier français, a voulu essayer de se repaître de cuisine allemande; mais son estomac s'est révolté contre cet excès de patriotisme, et un pont d'or a été jeté à M. Dubois pour l'engager à rejoindre ses journaux. L'empereur n'est pas gourmand: il aime la cuisine simple, mais bien faite, la «cuisine classique»; et il aime avant tout la «cuisine économique». L'ingénieur Dubois a trouvé le moyen de résoudre ce problème difficile de la qualité et du bon marché.

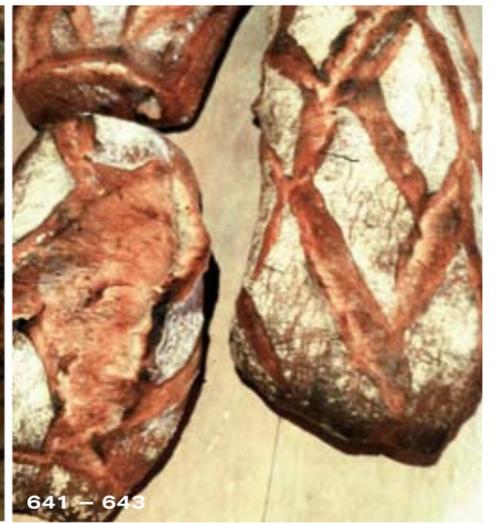
Urbain Dubois reste connu pour avoir propagé en France le service à la russe, où les mets sont préalablement découpés et présentés en séquence aux convives assis autour d'une table. Il se fit remarquer également pour ses présentations de plats sur socle, dont les illustrations ornent ses ouvrages. Parmi ceux-ci, La Cuisine classique, écrit en collaboration avec Émile Bernard, qui fut cuisinier de Napoléon III avant de servir avec Dubois chez Guillaume Ier, est celui qui eut le plus grand succès.



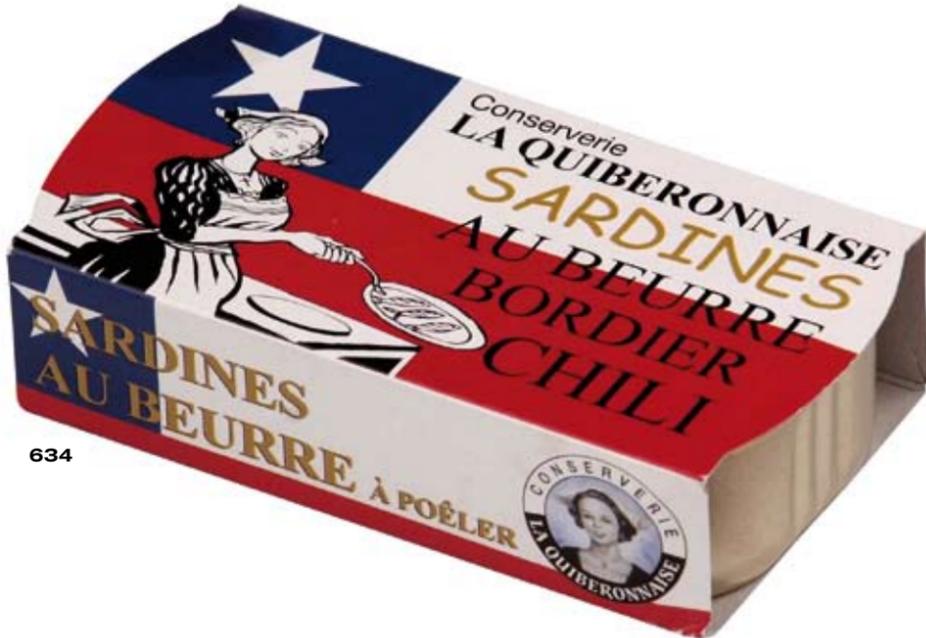
635 – 637



635 – 637



641 – 643



634



638 – 640

Jean-Yves Bordier

«La première phrase du roman «Aurélia» de Gérard de Nerval est «le Rêve est une seconde vie». Rêver est une chance. Alors, nous avons eu cette chance ! Encore une fois, en dînant au Baratin, Rachel a offert ces secondes vies de rêve aux produits. Les très grands chefs subliment la matière première, ils n'ont pas forcément besoin d'étoile mais leur voie lactée est notre bonheur. Bon ! Bref ! Sacre Bleu qu'il était bon ! Est-il vraiment besoin de s'enflammer lorsqu'un grand artisan tutoie «la cuisine du diable», moléculaire ! Les cuisines chauffent, cuisent, refroidissent, assaisonnent, adoucissent, pimentent, peuvent devenir gazeuses, liquides, solides. D'abord, elles nourrissent, de plus si on les partage, elles nous réconfortent. Une chose est sûre, les œufs, le lait, le sucre, la farine, la viande, le poisson, le chocolat, l'huile, le café, les légumes, les épices, le beurre et surtout le beurre salé (et j'en oublie sûrement) regardent tout ce tintamarre culinaire avec jubilation, eux au moins peuvent le dire, la cuisinière trépassée les produits restent ! Comme l'écrivait François Simon: «manger est un sentiment» Alors partageons ce sentiment, celui qui ose, celui qui attise la passion.»

Jean-Yves Bordier

634
20 boîtes de sardines collection spéciale «chili»
60 – 100 €

☛ **LES SARDINES AU BEURRE.** Le maître beurrier de Saint-Malo fabrique aussi de sublimes sardines au beurre. Pour la vente Artcurial il a fabriqué 20 boîtes de sardines au beurre et au chili.

Emmanuel Chavassieux

Emmanuel Chavassieux fait partie de ces êtres que l'on nomme, par désespoir de leur trouver l'étiquette ou le tiroir: inclassable !

Je porte une affection particulière à ces hommes-là, avec eux j'habite l'inclassable. Ils transpercent leur époque de gourmandise et de poésie. Ils sont Vivants. Emmanuel Chavassieux fonde en 1993 l'atelier Perceval à Thiers et invente/dessine/crée le fameux couteau 9,47.

Histoire ancienne, pour celui qui, désormais, réfléchit le monde sur la lame d'un couteau: photos et reportages argentiques, saucisses... au couteau et nouveaux couteaux. Un délice au bout du couteau, ces saucisses qui ne connaissent que viandes de porc fermier, vin naturel, herbes fraîches, sel et poivre de Malabar.

635, 636, 637
1 mètre de saucisse au couteau conditionné
sous vide avec 2 couteaux dessinés
par Emmanuel Chavassieux pour Saturne.
50 – 80 €

François Pralus

«Stagiaire chez Bernachon, l'idée m'est venue de fabriquer mon propre chocolat à partir des fèves». François Pralus est un Maître Chocolatier d'exception car il est l'un des seuls en France à fabriquer son propre chocolat. Aujourd'hui, ce sont près de 100 tonnes de chocolat Pralus qui sont fabriquées et vendues chaque année. François Pralus travaille avec les fèves séchées des plus grands crus de cacao qu'il reçoit du monde entier, notamment d'Amérique du Sud, d'Afrique et de l'Océan indien. A partir de ces fèves d'exception, il donne naissance à une vingtaine de purs crus, à 4 assemblages.

«Je fais tout moi-même, précise François Pralus, au lieu de m'approvisionner auprès de fournisseurs spécialisés.» Et il est allé encore plus loin puisqu'il possède sa propre plantation de cacaoyers à Madagascar. François Pralus nous livre un petit secret pour se faire une idée précise des arômes du cacao: «Je concocte un cacao à l'eau, une sorte de tisane que je sucre légèrement et que je laisse décanter. Je peux alors me faire une idée précise des arômes avant de lancer la fabrication.»

638, 639, 640
Boîte en marqueterie de Madagascar contenant
9 coffrets des 3 grands crus Chuao, Cuyagua
et Porcelana.
100 – 150 €

Les Maîtres de mon Moulin

☛ **ROLAND FEUILLAS**, artisan d'exception, défend le pain dans ses fondamentaux, sans artifices ni extrémisme. En bonne intelligence avec la terre, les blés de variétés anciennes et rares puisent leurs nutriments dans le terroir, les grains moulus sur place en une seule passe sur meules de pierre assurent une farine fraîche. Le pain est réalisé simplement sur levain puis cuit au four à bois.

Une démarche totalement épurée où chaque étape conserve les propriétés naturelles des blés. Un pain qui interpelle: la mie est grasse, aérée, fondante et luisante, la croûte est fine, brillante, craquante et odorante. Ce pain touche profondément par sa lisibilité.

641, 642, 643
Miche de pain entre 2 et 3 kg.
15 – 25 €

♥ vendu au profit des Restos du cœur

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan est une société de ventes volontaires de meubles aux enchères publiques régie par la loi du 10 juillet 2000. En cette qualité Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan agit comme mandataire du vendeur qui contracte avec l'acquéreur. Les rapports entre Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan et l'acquéreur sont soumis aux présentes conditions générales d'achat qui pourront être amendés par des avis écrits ou oraux qui seront mentionnés au procès-verbal de vente.

Conditions générales d'achat

1 – Le bien mis en vente

a) Les acquéreurs potentiels sont invités à examiner les biens pouvant les intéresser avant la vente aux enchères, et notamment pendant les expositions. Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se tient à la disposition des acquéreurs potentiels pour leur fournir des rapports sur l'état des lots.

b) Les descriptions des lots résultant du catalogue, des rapports, des étiquettes et des indications ou annonces verbales ne sont que l'expression par Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan de sa perception du lot, mais ne sauraient constituer la preuve d'un fait.

c) Les indications données par Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan sur l'existence d'une restauration, d'un accident ou d'un incident affectant le lot, sont exprimées pour faciliter son inspection par l'acquéreur potentiel et restent soumises à son appréciation personnelle ou à celle de son expert. L'absence d'indication d'une restauration d'un accident ou d'un incident dans le catalogue, les rapports, les étiquettes ou verbalement, n'implique nullement qu'un bien soit exempt de tout défaut présent, passé ou réparé. Inversement la mention de quelque défaut n'implique pas l'absence de tous autres défauts.

d) Les estimations sont fournies à titre purement indicatif et elles ne peuvent être considérées comme impliquant la certitude que le bien sera vendu au prix estimé ou même à l'intérieur de la fourchette d'estimations. Les estimations ne sauraient constituer une quelconque garantie. Les estimations peuvent être fournies en plusieurs monnaies ; les conversions peuvent à cette occasion être arrondies différemment des arrondissements légaux.

2 – La vente

a) En vue d'une bonne organisation des ventes, les acquéreurs potentiels sont invités à se faire connaître auprès d'Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan, avant la vente, afin de permettre l'enregistrement de leurs données personnelles.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve de demander à tout acqureur potentiel de justifier de son identité ainsi que de ses références bancaires. Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve d'interdire l'accès à la salle de vente de tout acqureur potentiel pour justes motifs.

b) Toute personne qui se porte enchérisseur s'engage à régler personnellement et immédiatement le prix d'adjudication augmenté des frais à la charge de l'acquéreur et de tous impôts ou taxes qui pourraient être exigibles.

Tout enchérisseur est censé agir pour son propre compte sauf dénonciation préalable de sa qualité de mandataire pour le compte d'un tiers, acceptée par Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan.

c) Le mode normal pour enchérir consiste à être présent dans la salle de vente. Toutefois Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan pourra accepter gracieusement de recevoir des enchères par téléphone d'un acqureur potentiel qui se sera manifesté avant la vente.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan ne pourra engager sa responsabilité notamment si la liaison téléphonique n'est pas établie, est établie tardivement, ou en cas d'erreur ou d'omissions relatives à la réception des enchères par téléphone.

A toutes fins utiles, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve d'enregistrer les communications téléphoniques durant la vente. Les enregistrements seront conservés jusqu'au règlement du prix, sauf contestation.

d) Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan pourra accepter gracieusement d'exécuter des ordres d'enchérir qui lui auront été transmis avant la vente et que Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan aura acceptés.

Si Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reçoit plusieurs ordres pour des montants d'enchères identiques, c'est l'ordre le plus ancien qui sera préféré. Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan ne pourra engager sa responsabilité notamment en cas d'erreur ou d'omission d'exécution de l'ordre écrit.

e) Dans l'hypothèse où un prix de réserve aurait été stipulé par le vendeur, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve de porter des enchères pour le compte du vendeur jusqu'à ce que le prix de réserve soit atteint. En revanche le vendeur ne sera pas admis à porter lui-même des enchères directement ou par mandataire.

Le prix de réserve ne pourra pas dépasser l'estimation basse figurant dans le catalogue.

f) Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan dirigera la vente de façon discrétionnaire tout en respectant les usages établis.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve de refuser toute enchère, d'organiser les enchères de la façon la plus appropriée, de déplacer certains lots lors de la vente, de retirer tout lot de la vente, de réunir ou de séparer des lots.

En cas de contestation Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve de désigner l'adjudicataire, de poursuivre la vente ou de l'annuler, ou encore de remettre le lot en vente.

g) Sous réserve de la décision de la personne dirigeant la vente pour Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan, l'adjudicataire sera la personne qui aura porté l'enchère la plus élevée pourvu qu'elle soit égale ou supérieure au prix de réserve, éventuellement stipulé.

Le coup de marteau matérialisera la fin des enchères et le prononcé du mot « adjudgé » ou tout autre équivalent entraînera la formation du contrat de vente entre le vendeur et le dernier enchérisseur retenu. L'adjudicataire ne pourra obtenir la livraison du lot qu'après règlement de l'intégralité du prix. En cas de remise d'un chèque ordinaire, seul l'encaissement du chèque vaudra règlement.

3 – L'exécution de la vente

a) En sus du prix de l'adjudication, l'adjudicataire (acheteur) devra acquitter par lot et par tranche dégressive les commissions et taxes suivantes :

1) Lots en provenance de la CEE :

- De 1 à 15 000 euros : 23 % + TVA au taux en vigueur (pour les livres, TVA = 1,265 % et pour les autres catégories, TVA = 4,508 % du prix d'adjudication).

- De 15 001 à 600 000 euros : 20 % + TVA au taux en vigueur (pour les livres, TVA = 1,1 % et pour les autres catégories, TVA = 3,92 % du prix d'adjudication).

- Au-delà de 600 001 euros : 12 % + TVA au taux en vigueur (pour les livres, TVA = 0,66 % et pour les autres catégories, TVA = 2,35 % du prix d'adjudication).

2) Lots en provenance hors CEE : (indiqués par un **O**).

Aux commissions et taxes indiquées ci-dessus, il convient d'ajouter la TVA à l'import, (5,5 % du prix d'adjudication, 19,6 % pour les bijoux).

3) Les taxes (TVA sur commissions et TVA à l'import) peuvent être rétrocédées à l'adjudicataire sur présentation des justificatifs d'exportation hors CEE.

Un adjudicataire CEE justifiant d'un no de TVA Intracommunautaire sera dispensé d'acquitter la TVA sur les commissions.Le paiement du lot aura lieu au comptant, pour l'intégralité du prix, des frais et taxes, même en cas de nécessité d'obtention d'une licence d'exportation.L'adjudicataire pourra s'acquitter par les moyens suivants :

- en espèces : jusqu'à 3 000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants français, jusqu'à 15 000 euros frais et taxes compris pour les ressortissants étrangers sur présentation de leurs papiers d'identité ;
- par chèque ou virement bancaire ;
- par carte de crédit : VISA, MASTERCARD ou AMEX (en cas de règlement par carte American Express, une commission supplémentaire de 1.85 % correspondant aux frais d'encaissement sera perçue).

b) Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan sera autorisé à reproduire sur le procès-verbal de vente et sur le bordereau d'adjudication les renseignements qu'aura fournis l'adjudicataire avant la vente. Toute fausse indication engagera la responsabilité de l'adjudicataire.

Dans l'hypothèse où l'adjudicataire ne se sera pas fait enregistrer avant la vente, il devra communiquer les renseignements nécessaires dès l'adjudication du lot prononcée.

Toute personne s'étant fait enregistrer auprès Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan dispose d'un droit d'accès et de rectification aux données nominatives fournies à Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan dans les conditions de la Loi du 6 juillet 1978.

c) Il appartiendra à l'adjudicataire de faire assurer le lot dès l'adjudication. Il ne pourra recourir contre Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan, dans l'hypothèse où par suite du vol, de la perte ou de la dégradation de son lot, après l'adjudication, l'indemnisation qu'il recevra de l'assureur de Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan serait avérée insuffisante.

d) Le lot ne sera délivré à l'acquéreur qu'après paiement intégral du prix, des frais et des taxes.

Dans l'intervalle Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan pourra facturer à l'acquéreur des frais de dépôt du lot, et éventuellement des frais de manutention et de transport.

En cas de paiement par chèque, le lot ne sera délivré qu'après encaissement définitif du chèque par Artcurial Briest-Poulain-F.Tajan
À défaut de paiement par l'adjudicataire, après mise en demeure restée infructueuse, le bien est remis en vente à la demande du vendeur sur folle enchère de l'adjudicataire défaillant ; si le vendeur ne formule pas cette demande dans un délai d'un mois à compter de l'adjudication, la vente est résolue de plein droit, sans préjudice de dommages intérêts dus par l'adjudicataire défaillant.

En outre, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve de réclamer à

l'adjudicataire défaillant, à son choix :

- des intérêts au taux légal majoré de cinq points,

- le remboursement des coûts supplémentaires engendrés par sa défaillance,

- le paiement de la différence entre le prix d'adjudication initial et le prix d'adjudication sur folle enchère s'il est inférieur, ainsi que les coûts générés par les nouvelles enchères.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve également de procéder à toute compensation avec des sommes dues à l'adjudicataire défaillant. Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan se réserve d'exclure de ses ventes futures, tout adjudicataire qui aura été défaillant ou qui n'aura pas respecté les présentes conditions générales d'achat.

e) Les achats qui n'auront pas été retirés dans les sept jours de la vente (samedi, dimanche et jours fériés compris), pourront être transportés dans un lieu de conservation aux frais de l'adjudicataire défaillant qui devra régler le coût correspondant pour pouvoir retirer le lot, en sus du prix, des frais et des taxes.

f) L'acquéreur pourra se faire délivrer à sa demande un certificat de vente qui lui sera facturé la somme de 60 euros TTC.

4 – Les incidents de la vente

a) Dans l'hypothèse où deux personnes auront porté des enchères identiques par la voix, le geste, ou par téléphone et réclament en même temps le bénéfice de l'adjudication après le coup de marteau, le bien sera immédiatement remis en vente au prix proposé par les derniers enchérisseurs, et tout le public présent pourra porter de nouvelles enchères.

b) Pour faciliter la présentation des biens lors de ventes, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan pourra utiliser des moyens vidéos. En cas d'erreur de manipulation pouvant conduire pendant la vente à présenter un bien différent de celui sur lequel les enchères sont portées, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan ne pourra engager sa responsabilité, et sera seul juge de la nécessité de recommencer les enchères.

c) Pour faciliter les calculs des acquéreurs potentiels, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan pourra être conduit à utiliser à titre indicatif un système de conversion de devises. Néanmoins les enchères ne pourront être portées en devises, et les erreurs de conversion ne pourront engager la responsabilité de Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan.

5 – Prémption de l'État français

L'état français dispose d'un droit de préemption des œuvres vendues conformément aux textes en vigueur.

L'exercice de ce droit intervient immédiatement après le coup de marteau, le représentant de l'état manifestant alors la volonté de ce dernier de se substituer au dernier enchérisseur, et devant confirmer la préemption dans les 15 jours.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan ne pourra être tenu pour responsable des conditions de la préemption par l'état français.

6 – Propriété intellectuelle - reproduction des œuvres

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan est propriétaire du droit de reproduction de son catalogue. Toute reproduction de celui-ci est interdite et constitue une contrefaçon à son préjudice.

En outre Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan dispose d'une dérogation légale lui permettant de reproduire dans son catalogue les œuvres mises en vente, alors même que le droit de reproduction ne serait pas tombé dans le domaine public.

Toute reproduction du catalogue de Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan peut donc constituer une reproduction illicite d'une œuvre exposant son auteur à des poursuites en contrefaçon par le titulaire des droits sur l'œuvre.

La vente d'une œuvre n'emporte pas au profit de son propriétaire le droit de reproduction et de présentation de l'œuvre.

7 – Biens soumis à une législation particulière

Les conditions précédentes s'appliquent aux ventes de toutes spécialités et notamment aux ventes d'automobiles de collection.

Cependant, les commissions que l'acheteur devra acquitter en sus des enchères par lot et par tranche dégressive seront les suivantes :

- De 1 à 100 000 euros : 16 % + TVA au taux en vigueur (soit 3,13 % du prix d'adjudication).

- Au-delà de 100 000 euros : 10 % + TVA au taux en vigueur (soit 1,96 % du prix d'adjudication).

a) Seule l'authenticité des véhicules est garantie, en tenant compte des réserves éventuelles apportées dans la description.

b) Les véhicules sont vendus en l'état. Les renseignements portés au catalogue sont donnés à titre indicatif. En effet, l'état d'une voiture peut varier entre le moment de sa description au catalogue et celui de sa présentation à la vente. L'exposition préalable à la vente se déroulant sur plusieurs jours et permettant de se rendre compte de l'état des véhicules, il ne sera admis aucune réclamation une fois l'adjudication prononcée.

c) Pour des raisons administratives, les désignations des véhicules reprennent, sauf exception, les indications portées sur les titres de circulation.

d) Compte tenu de l'éventuelle évolution de l'état des automobiles, comme il est dit en b), il est précisé que les fourchettes de prix ne sont données qu'à titre strictement indicatif et provisoire. En revanche, les estimations seront affichées au début de l'exposition et, s'il y a lieu, corrigées publiquement au moment de la vente et consignées au procès-verbal de celle-ci.

e) Les acquéreurs sont réputés avoir pris connaissance des documents afférents à chaque véhicule, notamment les contrôles techniques qui sont à leur disposition auprès de la société de ventes. Cependant, des véhicules peuvent être vendus sans avoir subi l'examen du contrôle technique en raison de leur âge, de leur état non roulant ou de leur caractère de compétition. Le public devra s'en informer au moment de l'exposition et de la vente.

f) Les véhicules précédés d'un astérisque (*) nous ont été confiés par des propriétaires extra-communautaires. Les acheteurs devront acquitter une TVA de 5,5 % en sus des enchères, qui pourra être remboursée aux acheteurs extracommunautaires sur présentation des documents d'exportation dans un délai d'un mois après la vente, à défaut de quoi cette TVA ne pourra être remboursée.

g) Le changement d'immatriculation des véhicules est à la charge et sous la seule responsabilité de l'acheteur, notamment dans le respect des délais légaux.

h) L'enlèvement des véhicules devra impérativement être réalisé le lendemain de la vente au plus tard. Passé ce délai, ils demeureront aux frais, risques et périls de leur propriétaire.

8 – Indépendance des

dispositions

Les dispositions des présentes conditions générales d'achat sont indépendantes des unes des autres. La nullité de quelque disposition ne saurait entraîner l'inapplicabilité des autres.

9 – Compétences législative et juridictionnelle

La loi française seule régit les présentes conditions générales d'achat. Toute contestation relative à leur existence, leur validité, leur opposabilité à tout enchérisseur et acquéreur, et à leur exécution sera tranchée par le tribunal compétent du ressort de Paris (France).

10– Spécificités Vente «Gastronomie-Fine Food»

Les photographies des produits ne sont pas contractuelles. Chaque lot sera vendu selon les normes sanitaires en vigueur en France. Les poids et quantités indiqués au catalogue seront respectés.
Merci de noter que l'exportation de denrées alimentaires est soumise à des lois d'importation spécifiques et particulières à chaque pays.

Retrait des lots :

L'acquéreur sera lui-même chargé de faire assurer ses acquisitions, et Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan décline toute responsabilité quant aux dommages que l'objet pourrait encourir, et ceci dès l'adjudication prononcée. Toutes les formalités et transports restent à la charge exclusive de l'acquéreur.

Retrait des lots :

Tous les lots d'une valeur supérieure à 10 000 euros de ce catalogue ont été contrôlés par le ART LOSS REGISTER Ltd. Londres.

Banque :



Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan is a company of voluntary auction sales regulated by the law of the 10 July 2000.

In such capacity Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan acts as the agent of the seller who contracts with the buyer.

The relationships between Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan and the buyer are subject to the present general conditions of purchase which can be modified by saleroom notices or oral indications given at the time of the sale, which will be recorded in the official sale record.

Conditions of purchase

1 – Goods for auction

a) The prospective buyers are invited to examine any goods in which they may be interested, before the auction takes place, and notably during the exhibitions.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan is at disposal of the prospective buyers to provide them with reports about the conditions of lots.

b) Description of the lots resulting from the catalogue, the reports, the labels and the verbal statements or announcements are only the expression by Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan of their perception of the lot, but cannot constitute the proof of a fact.

c) The statements by made Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan about any restoration, mishap or harm arisen concerning the lot are only made to facilitate the inspection thereof by the prospective buyer and remain subject to his own or to his expert's appreciation. The absence of statements Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan by relating to a restoration, mishap or harm, whether made in the catalogue, condition reports, on labels or orally, does not imply that the item is exempt from any current, past or repaired defect. Inversely, the indication of any defect whatsoever does not imply the absence of any other defects.

d) Estimates are provided for guidance only and cannot be considered as implying the certainty that the item will be sold for the estimated price or even within the bracket of estimates.

Estimates cannot constitute any warranty assurance whatsoever.

The estimations can be provided in several currencies; the conversions may, in this case or, be rounded off differently than the legal rounding

2 – The sale

a) In order to assure the proper organisation of the sales, prospective buyers are invited to make themselves known to Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan before the sale, so as to have their personal identity data recorded.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reserves the right to ask any prospective buyer to justify his identity as well as his bank references.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reserves the right to refuse admission to the auction sales premises to any prospective buyer for legitimate reasons.

b) Any person who is a bidder undertakes to pay personally and immediately the hammer price increased by the costs to be born by the buyer and any and all taxes or fees/expenses which could be due. Any bidder is deemed acting on his own behalf except when prior notification, accepted by Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan, is given that he acts as an agent on behalf of a third party.

c) The usual way to bid consists in attending the sale on the premises. However, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan may graciously accept to receive some bids by telephone from a prospective buyer who has expressed such a request before the sale.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will bear no liability / responsibility whatsoever, notably if the telephone contact is not made, or if it is made too late, or in case of mistakes or omissions relating to the reception of the telephone. For variety of purposes, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reserves its right to record all the telephone communications during the auction. Such records shall be kept until the complete payment of the auction price, except claims.

d) Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan may accept to execute orders to bid which will have been submitted before the sale and by Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan which have been deemed acceptable.

Should Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan receive several instructions to bid for the same amounts, it is the instruction to bid first received which will be given preference.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will bear no liability/responsibility in case of mistakes or omission of performance of the written order.

e) In the event where a reserve price has been stipulated by the seller, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reserves the right to bid on behalf of the seller until the reserve price is reached.

The seller will not be admitted to bid himself directly or through an agent.

The reserve price may not be higher than the low estimate for the lot printed in

f) Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will conduct auction sales at their discretion, in accordance with established practices.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reserves the right to refuse any bid, to organise the bidding in such manner as may be the most appropriate, to move some lots in the course of the sale, to withdraw any lot in the course of the sale, to combine or to divide some lots in the course of the sale.

In case of challenge or dispute, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reserves the right to designate the successful bidder, to continue the bidding or to cancel it, or to put the lot back up for bidding.

g) Subject to the decision of the person conducting the bidding for Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan, the successful bidder will be the bidder who will have made the highest bid provided the final bid is equal to or higher than the reserve price if such a reserve price has been stipulated. The hammer stroke will mark the acceptance of the highest bid and the pronouncing of the word "adjuge" or any equivalent will amount to the conclusion of the purchase contract between the seller and the last bidder taken in consideration.

No lot will be delivered to the buyer until full payment has been made. In case of payment by an ordinary draft/check, payment will be deemed made only when the check will have been cashed.

3 – The performance of the sale

a) In addition of the lot's hammer price, the buyer must pay the following costs and fees/taxes:

1) Lots from the EEC:

- From 1 to 15 000 euros: 23% + current VAT (for books, VAT = 1.265% of the hammer price; for other categories, VAT = 4.508% of the hammer price).
- From 15 001 to 600 000 euros: 20% + current VAT (for books, VAT = 1.1% of the hammer price; for other categories, VAT = 3.92% of the hammer price).
- Over 600 001 euros: 12% + current VAT (for books, VAT = 0.66% of the hammer price; for other categories, VAT = 2.35% of the hammer price).

2) Lots from outside the EEC: (identified by an **O**).

In addition to the commissions and taxes indicated above, an additional import VAT will be charged (5,5% of the hammer price, 19,6% for jewelry).

3) The taxes (VAT on commissions and VAT on importation) can be retroceded to the purchaser on presentation of written proof of exportation outside the EEC.

An EEC purchaser who will submit his intra-Community VAT number will be exempted from paying the VAT on commissions.

The payment of the lot will be made cash, for the whole of the price, costs and taxes, even when an export licence is required.

The purchaser will be authorized to pay by the following means:

- in cash: up to 3 000 euros, costs and taxes included, for French citizen, up to 15 000 euros, costs and taxes included, for foreign citizen on presentation of their identity papers.

- By cheque or bank transfer.

- By credit card: VISA, MASTERCARD or AMEX (in case of payment by AMEX, a 1,85% additional commission corresponding to cashing costs will be collected).

b) Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will be authorized to reproduce in the official sale record and on the bid summary the information that the buyer will have provided before the sale. The buyer will be responsible for any false information given.

Should the buyer have neglected to give his personal information before the sale, he will have to give the necessary information as soon as the sale of the lot has taken place.

Any person having been recorded by Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan has a right of access and of rectification to the nominative data provided to Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan pursuant to the provisions of Law of the 6 July 1978.

c) The lot must to be insured by the buyer immediately after the purchase. The buyer will have no recourse against Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan, in the event where, due to a theft, a loss or a deterioration of his lot after the purchase, the compensation he will receive from the insurer of Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan would prove insufficient.

d) The lot will be delivered to the buyer only after the entire payment of the price, costs and taxes. In the meantime Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan may invoice to the buyer the costs of storage of the lot, and if applicable the costs of handling and transport.

Should the buyer fail to pay the amount due, and after notice to pay has been given by Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan to the buyer without success, at the seller's request, the lot is re-offered for sale, under the French procedure known as "procédure de folle enchère". If the seller does not make this request within a month from the date of the sale, the sale will be automatically cancelled, without prejudice to any damages owed by the defaulting buyer.

In addition, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reserves the right to claim against the defaulting buyer, at their option:

- interest at the legal rate increased by five points,
- the reimbursement of additional costs generated by the buyer's default,
- the payment of the difference between the initial hammer price and the price of sale after "procédure de folle enchère" if it is inferior as well as the costs generated by the new auction.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan also reserves the right to set off any amount Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan may owe the defaulting buyer with the amounts to be paid by the defaulting buyer.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan reserves the right to exclude from any future auction, any bidder who has been a defaulting buyer or who has not fulfilled these general conditions of purchase.

e) For items purchased which are not collected within seven days from after the sale (Saturdays, Sundays and public holidays included), Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will be authorized to move them into a storage place at the defaulting buyer's expense, and to release them to same after payment of corresponding costs, in addition to the price, costs and taxes.

4 – The incidents of the sale

a) In case two bidders have bidden vocally, by mean of gesture or by telephone for the same amount and both claim title to the lot, after the bidding the lot, will immediately be offered again for sale at the previous last bid, and all those attending will be entitled to bid again.

b) So as to facilitate the presentation of the items during the sales, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will be able to use video technology. Should any error occur in operation of such, which may lead to show an item during the bidding which is not the one on which the bids have been made, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan shall bear no liability/responsibility whatsoever, and will have sole discretion to decide whether or not the bidding will take place again.

c) So as to facilitate the price calculation for prospective buyers, a currency converter may be operated by Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan as guidance. Nevertheless, the bidding cannot be made in foreign currency and Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will not be liable for errors of conversion.

5 – Pre-emption of the French state

The French state is entitled to use a right of pre-emption on works of art, pursuant to the rules of law in force.

The use of this right comes immediately after the hammer stroke, the representative of the French state expressing then the intention of the State to substitute for the last bidder, provided he confirms the pre-emption decision within fifteen days.

Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan will not bear any liability/responsibility for the conditions of the pre-emption by the French State.

6 – Intellectual Property Right - Copyright

The copyright in any and all parts of the catalogue is the property of Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan.

Any reproduction thereof is forbidden and will be considered as counterfeiting to their detriment.

Furthermore, Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan benefits from a legal exception allowing them to reproduce the lots for auction sale in their catalogue, even though the copyright protection on an item has not lapsed.

Any reproduction of Artcurial-Briest-Poulain-F.Tajan catalogue may therefore constitute an illegal reproduction of a work which may lead its perpetrator to be prosecuted for counterfeiting by the holder of copyright on the work.

The sale of a work of art does not transfer to its buyer any reproduction or representation rights thereof.

7 – Items falling within the scope of specific rules

For sales of cars - including both cars of collection and ordinary cars - special additional conditions apply, as stated hereafter.

In addition to the lot's hammer price, the buyer will have to pay the following costs per lot and by degressive brackets:

• From 1 to 100 000 euros: 16% + current VAT (i.e. 3,13% of the hammer price).

• Over 100 000 euros: 10% + current VAT (i.e.1,96% of the hammer price).

a) Only the authenticity of the vehicle is guaranteed, taking into consideration the possible reservations made the description.

b) The vehicles are sold in their current condition. The information in the catalogue is not binding. Indeed, the condition of a car may vary between the time of its description in the catalogue and the time of its presentation at the sale. The exhibition taking place for several days prior to the sale and allowing awareness of the condition of the vehicles, no complaint will be accepted once the sale by auction is pronounced.

c) For administrative reasons, the designations of the vehicles use the information given on the official vehicle registration documentation.

d) Considering the possible evolution of the condition of the cars, as stated under b), it is specified that the price ranges are given strictly for informational purposes and on a provisional basis. Now, the estimations will be put out at the beginning of the exhibition and if need be, corrected publicly at the time of the sale and recorded in the minutes thereof.

e) The bidders are deemed to have read the documentation relating to each vehicle, notably the technical inspections which are available at the auction sales company. However, some vehicles may be sold without having been submitted to the examination of technical inspection because of their age, of their noncirculating condition or of their competition aspect. The public will have to inquire about it at the time of the preview and sale.

f) The vehicles preceded by an asterisk (*) have been consigned by owners from outside the EEC. The buyers will have to pay a VAT of 5.5% in addition to the hammer price, for which buyers from outside the EEC will be able to be reimbursed on presentation of export documentation within a time limit of one month after the sale, failing which it will not be possible to obtain reimbursement of such VAT.

g) The buyer has the burden and the exclusive responsibility for the change of registration of vehicles, notably within the time limit set forth by law.

h) The removal of vehicles must absolutely take place on the day after the auction sale, at the latest. Beyond this time limit, they will be restored at the costs and risks of their owner.

8 – Severability

The clauses of these general conditions of purchase are independent from each other. Should a clause whatsoever be found null and void, the others shall remain valid and applicable.

9 – Law and Jurisdiction

These Conditions of purchase are governed by French law exclusively. Any dispute relating to their existence, their validity and their binding effect on any bidder or buyer shall be submitted to the exclusive jurisdiction of the Courts of France.

10 – Specific rules 'Fine Food' Auction

The photos in this catalogue are not contractual. Each lot is sold according to sanitary rules in force. Weight and quantity will be respected.

Please note that export of food is subject to specific import procedures in each country of destination.

Collection of goods:

Transportation and storage will be invoiced to the buyer.

They buyer will be solely responsible for insurance and Artcurial Briest – Poulain – F.Tajan assumes no liability for any damage items may incur from the moment the hammer falls. All transport arrangements and formalities are the sole responsibility of the buyer.

Every lot with a value higher than € 10.000 of this catalogue was controlled by ART LOSS REGISTER Ltd. London.

Bank:



