

PINGEL RARE BOOKS

67 Avenue de Suffren 75007 Paris Tél.: +33 6 50 93 85 83

Email: info@pingelrarebooks.com

Web: www.pingelrarebooks.com



Pomologie française. Recueil des plus beaux fruits cultivés en France

L'un des plus beaux livres sur les fruits

SKU:	219-3
Price:	Vendu
Auteur	POITEAU, Pierre-Antoine
Lieu de publication:	Paris
Éditeur:	Langlois et Leclercq
Date de publication:	1846
Dimensions:	440x335mm
Condition:	Très bon
Couleur:	Contemporary colors
Technique:	Lithographie



Product Description

4 volumes in-folio, 423 planches d'après Poiteau et Turpin, dont 420 remarquablement lithographiées en couleurs par les lithographes spécialisés Bouquet, Leuleu, Gabriel, Massard, Bocourt, H. Legrand, Allais, Rodrigue, Giraud et Dubreuil, et rehaussées à la main à l'époque. Demi-maroquin vert à coin de l'époque, dos ornés, plats recouverts de papier marbré vert, tranches supérieures dorées. Quelques taches claires au texte, quelques planches légèrement brunies avec quelques taches claires. Très bel ensemble, généralement propre et frais.

Célèbre et monumental ouvrage résumant l'essentiel du savoir sur les fruits cultivés en France, L'UN DES PLUS BEAU LIVRES SUR LES FRUITS. La Pomologie française n'est pas seulement l'étude des pommes comme on le croit parfois ; elle se consacre à l'étude, l'identification et l'inventaire de tous les fruits comestibles.

Les volumes comptent au total 423 planches composées d'une grande représentation du fruit sur la branche, avec parfois une représentation de la fleur de l'arbre, du fruit ouvert, de coupes... Le volume I est consacré

aux amandes, pêches, abricots et prunes, le volume II à la vigne, aux cerises, fraises, framboises, mûres, citrons..., le volume III aux groseilles et poires, et enfin le volume IV aux noisettes, châtaignes, figues et à un luxueux assortiment de pommes... Les 4 volumes se présentent tous de la même façon, à savoir : une présentation écrite de l'espèce sur quelques pages, suivie des différentes variétés illustrées par une planche et une notice explicative indiquant la spécialité du fruit, ses qualités gustatives, sa date de maturité, L'artiste peintre est, bien sûr, Poiteau, mais la gravure est confiée à plusieurs graveurs dont Bocourt, Bouquet et Gabriel.

POITEAU, Pierre-Antoine

De très modeste extraction, Pierre-Antoine Poiteau (1766-1854) aussi surnommé Antoine ou Alexandre Poiteau, commença comme garçon jardinier au Muséum d'histoire naturelle. Sa curiosité et ses qualités intellectuelles (il étudia le système de Linné) le firent vite remarquer par Daubenton qui l'envoya fonder une école rurale en Dordogne sous la Révolution. Il se rendit ensuite à Haïti et entreprit le nouveau jardin botanique du Cap. Il revint en France en 1803 chargé de milliers de graines exotiques qu'il avait nommées et préparées. Il fut nommé directeur des pépinières royales de Versailles en 1815, devint jardinier en chef du château de Fontainebleau en 1821 puis du muséum d'histoire naturelle. L'important travail de la Pomologie française avait d'abord été ébauché en 1835 sous le nom de Duhamel du Monceau et le titre *Traité des arbres fruitiers*. Les botanistes Poiteau et Turpin avaient repris et augmenté des textes parfois inédits du savant du XVIIIe siècle en les accompagnant de planches. Après la mort de Turpin, Poiteau compléta, améliora et republia sous son nom seul le travail terminé initial en 250 livraisons parues sur 10 ans, ce qui explique la difficulté de rencontrer des exemplaires complets en reliure d'époque. « Ce savant a beaucoup fait pour l'amélioration des fruits de table » (Pierre Larousse) Le lithographe Bouquet, dont le nom prédestiné apparaît sur tous les grands livres de botanique de la période romantique, fut sollicité pour ce travail de longue haleine et de précision. Il a su rendre la densité et le velouté de certains fruits (en particulier les pêches) avec un magistral talent.

Nissen, BBI, 1554 ; Michaud, Biogr. Universelle, XXXIII, 602 ; Brunet, IV, 775 ; W. Blunt and W. Stearn, *The Art of Botanical Illustration*, p.208; Bradley III, p.84 (calling erroneously for 431 plates); H.F. Janson, *Pomona's Harvest*, pages 297 & 401; Oak Spring Pomona 31; Nissen BBI 1554; Sitwell page 93 (note); cf. Stafleu & Cowan 1548.