

**ARCHIVES DEPARTEMENTALES
DE L'AUDE**

SOUS-SERIE 151 J

**Fonds François Gaudérique Maniel et de la Fédération culinaire,
21^e section de Carcassonne**

Introduction

Ce fonds a été donné aux Archives départementales de l'Aude par M. François Maniel. Il a été réuni par François Gaudérique Maniel, restaurateur à Carcassonne, secrétaire de la Fédération culinaire, 21^e section de Carcassonne.

Biographie de François Gaudérique Maniel (1865-1958)

Chef cuisinier du restaurant Maymou, portail des Jacobins à Carcassonne, de 1901 à 1921.

Créateur du restaurant des Gourmets, rue de la Liberté à Carcassonne, qu'il cède en 1926 à son fils Georges.

Assure de 1930 à 1944 la fonction du service de caisse au restaurant Maniel créé en 1928, rue Haute à Carcassonne, par son second fils François-Dominique.

Membre fondateur en 1892 de la Bourse du Travail à Carcassonne qu'il quitte à la scission de 1920.

Trésorier au sein du conseil d'administration de la Bourse du Travail à Carcassonne.

Secrétaire de la Fédération culinaire, 21^e section de Carcassonne ;

Créateur de cours professionnels divers.

Vice-président puis président en 1915 du Conseil des prud'hommes de Carcassonne.

Conseiller municipal au sein de la municipalité Albert Thomey.

Secrétaire de société mutualiste.

Officier du mérite social.

Répertoire

RECETTES

- 151 J 1 *Cahier de notions de recettes et conseils divers de cuisine*, cahier appartenant à François Gaudérique Maniel. Carcassonne, manuscrit. 1895
- 151 J 2 Menus originaux et photocopies provenant de restaurants français et britanniques (s. d., 1920, 1923, 1927, 1947, 1948, 1951, 1956) ; supports publicitaires vierges pour inscription des menus ; fiche des horaires et règlement du personnel du restaurant Maniel à Carcassonne (s. d.).
1920-1956 et s. d.

CARRIERE DE FRANÇOIS GAUDERIQUE MANIEL

- 151 J 3/1-11 Carrière de François Gaudérique Maniel. - Cartes postales et photographies sépia et noir et blanc. 1899-1922 et s. d.
- 151 J 1-2 Fédération ouvrière des cuisiniers de France et colonies, syndicat de Carcassonne, photographie originale sépia et reproduction, 13 x 18 cm, 1899.
- 151 J 3 VII^e congrès culinaire tenu à Paris du 1^{er} au 4 octobre 1900, photographie originale sépia, 16,5 x 23,5 cm ? 1900.
- 151 J 4 Bourse du travail, Conseil d'administration, photographie originale sépia, 16,5 x 22,5 cm, 1902.
- 151 J 5 Fédération culinaire, 21^e section de Carcassonne, photographie originale sépia, 15 x 23 cm, 1902.
- 151 J 6 Ecole du Musée de Carcassonne, photographie originale sépia, 16 x 23 cm, 1904.
- 151 J 7 IX^e congrès de la Fédération culinaire tenu à Lyon les 11, 12, 13 et 14 octobre 1904, photographie originale sépia, 12,5 x 16,5 cm, 1904.
- 151 J 8 Conférence des Syndicats d'Employés d'hôtels, cafés-restaurants et parties similaires, tenu à Toulouse les 12 et 13 juin 1913, photographie originale noir et blanc, 16,5 x 22,5 cm.
- 151 J 9 Brigade des cuisines de l'hôtel La Réserve à Londres en 1922, reproduction de photographie noir et blanc, 15 x 23 cm, s. d.
- 151 J 10-11 Ecole Jean Jaurès de Carcassonne, cartes postales originales noir et blanc, 9 x 14 cm, 1936.

BIBLIOTHEQUE PERSONNELLE¹

- 151 J 12 Gilon (Ernest), *Misères sociales. La lutte pour le bien-être*, Paris, Librairie Fishbacher, 357 p. 1893
- 151 J 13 Renard (Georges), *L'homme est-t-il libre ?* Paris, Edition Félix Alcan, 188 p. (coll. *Bibliothèque utile*). s. d. [1908]
- 151 J 14 Richepin (Jean), *La chanson des gueux*, Paris, Edition Maurice Dreyfous, 295 p. 1881

¹ François Gaudérique Maniel fut un des membres fondateurs en 1892 de la Bourse du travail à Carcassonne qu'il quitte à la scission en 1920.

- 151 J 15-16 Simon (Jules), *La liberté*, Paris, Librairie de L. Hachette et Cie, 2 volumes. 1859
 151 J 15 Tome premier, 390 p.
 151 J 16 Tome second, 438 p.

RESTAURATION, HOTELLERIE, GESTION

- 151 J 17 Bautte (A.), *A travers le monde culinaire et gourmand. Critique de la cuisine et de l'administration*, Paris, Librairie Nilsson, 330 p. 1910
- 151 J 18 Chaplet (A.), *Pour le blanchisseur. Formules, recettes, tours de main, trucs, méthodes, procédés du praticien*. Paris, Editions Dunod, 170 p., ill. 1937
- 151 J 19 Dagouret (M.), *Encyclopédie abrégée à l'usage du personnel de restauration*, 190 p. 1900
- 151 J 20 Hânni (L.), *Théorie pratique à l'usage des cuisiniers... abrégé de moulage au plâtre pour la reproduction des fleurs en cire*, Paris, 35 p. 1898
- 151 J 21 Hocquart (E.), *Le secrétaire de tout le monde ou la correspondance usuelle*, Paris, Edition Théodore Lefèvre, 356 p. 1879
- 151 J 22 Laumonier (J.), *L'hygiène de la cuisine suivi d'un appendice sur l'alimentation du soldat*, Paris, Edition Félix Alcan, 187 p. (coll. Bibliothèque utile). s. d. [fin XIX^e s.]
- 151 J 23 Mousset (Gabriel), *Cours d'économie et comptabilité hôtelières suivi de Cours de commerce, Cours d'arithmétique et algèbre commerciales et Cours de correspondance commerciale*, Paris, Ecole Universelle par Correspondance de Paris, 147 p., 171 p., 159 p. et 121 p. s. d. [vers 1920]
- 151 J 24 Pecllet (E. V.), *Code professionnel de la corporation hôtelière française*, Marseille, 159 p. 1941

OUVRAGES CULINAIRES

Gastronomie

- 151 J 25 Pomiane (Edouard de), *Bien manger pour bien vivre. Essai de gastronomie historique*, Paris, Editions Albin Michel, 350 p. 1922

Recettes

- 151 J 26 Babinsky (Henri) dit Ali-Bab, *Gastronomie pratique. Etudes culinaires suivies du traitement de l'obésité des gourmands*, Paris, Edition Ernest Flammarion, 1281 p. 1928
- 151 J 27 Bautte (A.). *Les œufs avec 1000 manières de les préparer et de les servir*. Cambrai, 336 p. 1906

- 151 J 28 *La Bonne cuisine au fromage dans les provinces de France*, Paris, édition du Comité national interprofessionnel de propagande en faveur des produits laitiers français, 64 p., ill. s. d. [vers 1955]
- 151 J 29 Escoffier (A.), Montagné (Prosper), Gilbert (Philéas), *Le petit bréviaire des gourmands*, Paris, éditions du Comité Brillat-Savarin, 39 p., (coll. *Brillat-Savarin*). s. d. [1930]
- 151 J 30 Fouassier (A.), *Pour le boucher et le charcutier. Procédés, recettes, formules et tours de main pour les praticiens*. Paris, Editions Dunod, 183 p., ill. 1934
- 151 J 31 Fourès (Auguste), *Le cassoulet de Castelnaudary, monographie humoristique...*, Castelnaudary, impr. Servieu-Houlès, 18 p. 1911
- 151 J 32 Gilbert (Philéas), *La cuisine de tous les mois*, Paris, Abel Goubaud, éditeur, 710 p., ill. 1898
- 151 J 33 Grandi (Ferdinando), *Les nouveautés de la gastronomie princière*, Paris, Editions Audot, 212 p., ill. 1866
- 151 J 34 Kofraneck (Albert), *Plats froids aux œufs*, éditions Ernest Flammarion, Paris, 139 p. ill. 1931
- 151 J 35 Richardin (Edmond), *La cuisine française du XIV^e au XX^e siècle. L'Art du bien manger, suivi de L'Art de choisir les vins et de les servir à table*. Paris, Editions AMT, 946 p., ill. 1930
- 151 J 36 Suzanne (Alfred), *300 manières d'accommoder les légumes*, Paris, éditions Dupont, Frank et L'art culinaire, 218 p. (coll. *Encyclopédie culinaire*). s. d. [vers 1900]
- 151 J 37 Urbain-Dubois, *La pâtisserie d'aujourd'hui...*, Paris, Editions Flammarion, 496 p., ill. s. d. [vers 1920]

Conserves, industrie alimentaire

- 151 J 38 Billon (F.), *Conserves alimentaires*, Paris, Editions E. Bernard et C^{ie}, 160 p., ill. (coll. Petite encyclopédie pratique de chimie industrielle). 1899
- 151 J 39 Billon (F.), *Lait. corps gras*, Paris, Editions E. Bernard et C^{ie}, 160 p., ill. (coll. Petite encyclopédie pratique de chimie industrielle). 1899
- 151 J 40 Lavoine (L.), *Les conserves alimentaires. Fabrication ménagère et industrielle*, Paris, Edition Librairie Hachette, 154 p., ill. (coll. Encyclopédie des connaissances agricoles). s. d. [vers 1920]
- 151 J 41 May (L. Henri), *Industries alimentaires*, Paris, Société française d'éditions d'art, 132 p., ill. (coll. Encyclopédie populaire illustrée du XX^e siècle). 1900

Distillerie

- 151 J 42 Dumont (J.-S.), *Recueil de procédés chimiques pour les liquides en général ou l'art du distillateur-liquoriste mis à la portée de tout le monde*. Lyon, chez l'auteur, 48 p. s. d. [1846]
- 151 J 43 Fouassier (Paul), *Pour le distillateur, le débitant, le barman, formules, recettes, procédés, trucs et tours de main des professionnels et des amateurs*, Paris, Editions Dunod, 159 p. 1937

REVUES CULINAIRES

- 151 J 44* Duvernois (Henri), *Almanach des gourmands*, publication annuelle, ill. 1929
- 151 J 45*-53 *L'Art culinaire. Revue universelle de la cuisine et des sciences alimentaires, journal promoteur des concours culinaires de Paris et l'Ecole professionnelle de cuisine*. Paris, bimensuel. 1896-1910
- 151 J 45* 1896.
151 J 46* 1897.
151 J 47* 1898.
151 J 48* 1900.
151 J 49* 1901.
151 J 50* 1902.
151 J 51* 1903.
151 J 52* 1905.
151 J 53 1907-1910 (très incomplet : 1^{er} février 1907 ; 1^{er} août 1909 ; 15 novembre 1909 ; 1^{er} janvier 1910).
- 151 J 54*-68* *La cuisine française et étrangère*. Organe officiel de l'Union Philanthropique culinaire et de l'alimentation. Paris, bimensuel. 1899-1914
- 151 J 54* 1899, n° 90-101.
151 J 55* 1900, n° 102-113.
151 J 56* 1901, n° 114-125.
151 J 57* 1902, n° 126-137.
151 J 58* 1903, n° 138-149.
151 J 59* 1904, n° 150-161.
151 J 60* 1905, n° 162-173.
151 J 61* 1906, n° 174-185.
151 J 62* 1907, n° 186-197.
151 J 63* 1908, n° 198-209.
151 J 64* 1909, n° 210-221.
151 J 65* 1910, n° 222-233.
151 J 66* 1911, n° 234-245.
151 J 67* 1912, n° 246-237.
151 J 68* 1914, n° 270-284.
- 151 J 69 *La Revue culinaire, revue universelle d'alimentation, des sciences alimentaires, des arts de la table*. Organe officiel de la Société mutualiste des cuisiniers de Paris, Paris, mensuel. 1947-1949
- 1947 : octobre, décembre ; 1948 : janvier, juin, septembre, octobre ; 1949 : mai.

Agriculture

- 151 J 70 Chancrin (E.), *Chimie agricole*. Paris, Librairie Hachette, 320 p., ill. (coll. *Encyclopédie des connaissances agricoles*). s. d. [vers 1930]
- 151 J 71 Chancrin (E.), *Chimie générale appliquée à l'agriculture*. Paris, Librairie Hachette, 262 p., ill. (coll. *Encyclopédie des connaissances agricoles*). 1939