



THE PHOENIX PROJECT

Recherches ethnobotaniques méditerranéennes

FLORICULTURE ET PARFUMERIE: LES ORIGINES DE L'ACCLIMATATION VEGETALE SUR LA COTE D'AZUR

Par Robert CASTELLANA & Sophie JAMA



ABSTRACT

Dès le moyen-âge, l'industrie azurienne du cuir employait des plantes aromatiques locales, comme le lentisque et le myrte des maquis, pour leurs propriétés tannantes en matière production de gants parfumés. Ces artisans-gantiers allaient par la suite développer leur savoir-faire en direction de la parfumerie, notamment avec l'extraction des aromes les plus délicats, ceux des fleurs. Ils furent servis en cela par la proximité des universités italienne de Pise et française de Montpellier, par une tradition bien établie de commerce avec la Méditerranée orientale, par les qualités exceptionnelles du terroir et grâce à la mise au point de diverses innovations techniques. La principale innovation technique qui allait permettre d'extraire le parfum des fleurs fut une invention arabe, l'alambic. Son principe repose sur l'utilisation de la vapeur d'eau qui entraîne les composés volatils sous forme d'huile essentielle. Son usage est toutefois limité, un grand nombre d'essences ne supportant pas la

chaleur. Une seconde innovation allait considérablement enrichir la palette du parfumeur azurien, l'enfleurage à froid. Son principe repose sur les propriétés solvantes des graisses. La graisse parfumée obtenue par ce procédé est appelée "concrète". Il s'agit d'une version élaborée de la macération antique, laquelle consistait à dissoudre les plantes dans de l'huile chaude et permettait d'obtenir un produit dit "pommade". Cette invention azurienne a été popularisée par le roman de Süskind, le parfum. Elle allait donner naissance à une nouvelle forme d'extraction, qui vient elle aussi de l'invention de l'alambic, celle de l'alcool. L'alcool permet en effet, outre la conservation des parfums, de traiter les pommades et les concrètes pour les transformer en un produit directement exploitable, nommé "absolue". La rose, le jasmin et l'oranger furent tout d'abord acclimatés et rapidement cultivés à grande échelle, suivis plus tard par de nombreuses cultures florales. Dans le même temps, les parfumeurs allaient apprendre à tirer partie des propriétés aromatiques de la végétation régionale. Ces cultures connurent leur apogée entre le XIX^e et le XX^e siècles, avant de céder plus récemment la place à la villégiature et aux jardins d'agrément. Les importants besoins en matière première de la parfumerie donnèrent alors le jour à une industrie dévoreuse d'espaces. On produisit quelques 2000 tonnes de fleurs d'oranger, 1000 tonnes de roses, 500 tonnes de jasmin et 300 tonnes de violettes, ainsi que des quantités significatives de tubéreuse, de géranium, d'héliotrope, de jonquille, de réséda, d'œillet, de cassier ainsi que d'autres espèces, près d'une trentaine en tout. Les cultures de plantes aromatiques ont ainsi façonné le paysage et l'identité des Alpes méditerranéennes, et donné naissance à une tradition d'acclimatation qui est aux origines des paysages du tourisme moderne.

SOMMAIRE

1. LES CULTURES ORIGINELLES
2. LES INTRODUCTIONS MODERNES
3. BIBLIOGRAPHIE

1. LES CULTURES ORIGINELLES

1.1 MYRTE, LENTISQUE ET CASSIER: LES CUIRS PARFUMES

LE MYRTE

(*Myrtus communis*)

Le myrte est une plante connue depuis l'Antiquité pour ses propriétés aromatiques. Il possédait alors une dimension fortement ritualisée. Le monde grec l'avait ainsi consacrée à Vénus et les Juifs en usaient pour les Offices de la fête des Cabanes. Ses rameaux et ses fruits servaient à aromatiser les vins, ses feuilles à parfumer l'eau des bains. Au moyen-âge, ses baies entraient dans de nombreuses compositions médicinales, et notamment dans le "sirop myrtin de Mesué". On retirait aussi de ses feuilles et de ses fleurs une eau aromatique, dite "Eau d'ange", aux vertus cosmétiques. En herboristerie, les feuilles de myrte sont considérées comme astringentes, toniques et antiseptiques. Elles servent en usage externe, pour les blessures et ulcères ou, en usage interne, pour les troubles digestifs et urinaires. Plante spontanée des maquis et garrigues, elle fut très tôt utilisée dans l'industrie grasse des cuirs parfumés, et abandonnée par la suite. L'huile essentielle qui en est extraite contient de l'alphapinène, du cinéol et du myrténol. Antiseptique et expectorante, elle est utilisée pour traiter les affections respiratoires.

LE LENTISQUE

(*Pistacia lentiscus*)

Particulièrement résistant et supportant les sols pauvres et secs, le lentisque est un arbuste typique du maquis méditerranéen. Appelé aussi pistachier, il produit naturellement ou par incision une gomme à odeur forte dont on voit souvent les traces desséchées sur le tronc. Dénommée "mastic" en Grèce, où le lentisque est plus particulièrement exploité dans l'île de Chios, cette résine précieuse est aujourd'hui fort prisée. Comme un grand nombre de plantes aromatiques, le lentisque était employé en pâtisserie et en confiserie. Il fut aussi pendant longtemps une sorte de chewing-gum, d'où le nom de mastic attribué à sa résine. Sur la Côte d'Azur, le lentisque servit originellement, avec le myrte, dans l'industrie du cuir pour ses propriétés tannantes et aromatiques. On l'employait plus largement dans la pharmacopée ancienne, pour traiter les problèmes respiratoires et digestifs, notamment les ulcères. De nos jours, on l'utilise encore dans la fabrication des amalgames dentaires. On extrait aussi par la distillation de ses rameaux feuillus une huile essentielle, de couleur jaune et dont l'odeur intense possède des tonalités herbacées. Cette huile essentielle est riche en constituants



Myrtus communis



Pistacia lentiscus

chimiques, notamment myrcène, alpha-pinène et limonène. Considérée comme décongestionnante des systèmes veineux et lymphatique, elle est employée entre autres pour traiter les varices et les hémorroïdes.

LE CASSIER (*Acacia Farnesiana*)

Le cassier est un arbuste probablement originaire d'Amérique tropicale, qui s'est répandu dans la plupart des régions chaudes. Il atteint une hauteur de 8 à 10 m et produit des gousses noires et des fleurs jaunes dont on extrait une huile essentielle, à odeur de violette, appelée Cassie. Le cassier aurait été acclimaté en France au XVIème siècle et cultivée en Provence à partir du XVIIème siècle, d'abord pour ses gousses pour l'industrie grasse des cuirs, puis pour la parfumerie au siècle suivant. On rapporte aussi que son nom de Farnesiana, ou mimosa de Farnèse, proviendrait de la Villa Farnèse à Rome d'où il aurait été introduit à Cannes par les moines de l'île de Lérins. Aujourd'hui quasiment disparu, le cassier occupa une place importante dans le paysage des régions littorales, à Vallauris, Mougins et le Cannet pour l'essentiel. On produisit ainsi jusqu'à quelques 30 tonnes de fleurs, avec deux variétés cultivées pour la parfumerie, le Cassier Ancien, dit aussi Cassier du Pays (*Acacia Farnesiana*), qui se reproduit par semis, et le Romain (*Acacia caven*), qui se reproduit par marcottage. Cette variété passe pour être originaire de la plantation de la Croix des Gardes à Cannes, où l'on aurait réussi à fixer un sujet à double floraison à la fin du XIX^e siècle. L'essence qu'on en retire entrait dans les extraits de violette, les vinaigres, fards et poudres de riz. Les fleurs du cassier se récoltent d'août à septembre au moyen d'échelles, après la rosée du matin et parfois l'après-midi ou le soir. Un arbre produit entre 500 g et 1 kg de fleurs.

1.2 UN ANCETRE PRESTIGIEUX : L'ORANGER AMER (*Citrus bigaradia*)

Introduit par les Arabes au moyen-âge, l'oranger amer (le bigaradier) est un arbre rustique dont les fleurs sont délicieusement parfumées. Elles renferment un trésor, l'essence de Neroli, à l'origine de la parfumerie moderne avec l'invention de l'eau de Cologne. Il s'agit par ailleurs d'un arbre précieux, du fait qu'il permet la greffe de la plupart des agrumes. Avec la maîtrise de ces techniques, les horticulteurs de la Côte d'Azur ont pu dès lors multiplier les espèces d'agrumes et en diversifier la production et les qualités. Les surfaces mises en exploitation s'élevèrent jusqu'à 300 000 arbres. La récolte de la fleur d'oranger commence fin avril-début mai. Il y a parfois aussi une floraison d'automne. La cueillette des fleurs se fait de préférence le matin, après la rosée. L'essence obtenue par distillation, le



ACACIE ODORANTE

Acacia Farnesiana

neroli, présente un aspect rouge et une saveur âcre. Les résidus de la distillation laissent une eau parfumée, bien connue sous le nom d'eau de fleur d'oranger, un produit de moindre valeur. Les brouts, les rameaux et les jeunes pousses laissés par la taille, permettaient l'obtention d'une essence dite de Petit Grain, utilisée pour la préparation de savons bon marché et pour une autre eau parfumée, dite eau de brout. Les feuilles de bigaradier étaient aussi récoltées et séchées pour être vendues aux herboristes. La récolte des écorces d'orange, les "coulanes", constituait un dernier sous-produit important du bigaradier, qui mobilisait une importante population féminine à la fin de l'automne. Installées devant des claies disposées au soleil, les femmes écorçaient les fruits encore verts. Une fois séchées, ces écorces étaient vendues aux fabricants de liqueurs ou de puddings. On peut aussi extraire directement des écorces, par centrifugation, une essence dite de bigarade. Les fruits parvenus à maturité, en janvier et en février, servent enfin à la fabrication de confitures. On récoltait encore leur jus apprécié comme adjuvant pour son parfum original. Par la diversité de ses sous-produits, le bigaradier permettait ainsi une exploitation étalée sur toute l'année, et une activité complémentaire importante pour nombre de familles.



Citrus bigaradia

1.3 DES AMBASSADEURS DE CHARME : LA ROSE ET LE JASMIN.

Connues depuis l'Antiquité pour la finesse de leurs senteurs, ces essences orientales constituent l'âme de la plupart des compositions parfumées modernes.

LA ROSE DE MAI (*Rosa centifolia*)

L'origine du rosier aux cent feuilles demeure l'objet de discussions. Souvent présentée comme une variété méditerranéenne, elle est plutôt considérée de nos jours comme un rosier hybride, créé par des sélectionneurs néerlandais entre le XVIIe et le XIXe siècle, voire même dès la fin du XVI^e siècle. A cette époque, on recensait en Hollande quelques 200 variétés de cet hybride, dont au moins une vingtaine existerait encore. La dénomination *Rosa centifolia* remonte à Linné en 1753. Parmi les variétés dont elle serait issue, on mentionne notamment *Rosa damascena*, une rose orientale bien connue pour ses qualités odoriférantes et encore largement cultivée en Bulgarie et en Turquie. Les parfumeurs azuréens comprirent très tôt le riche potentiel aromatique de cette variété de rose, qui demeure un modèle en matière de parfum. La rose de mai est plantée dans des sols frais, en décembre-janvier et commence à produire dès l'année qui suit. On taille alors les pieds pour leur donner une forme d'arceaux. La partie chaude du terrain était généralement



Rosa centifolia

réservée au jasmin, et l'on pratiquait souvent des cultures maraichères entre les lignes. Les fleurs sont récoltées dans un tablier spécialement destiné à cet usage, dès 2/3 heures le matin, et éventuellement aussi le soir.

LE JASMIN (*Jasminum grandiflora*)

Le jasmin, dont le nom viendrait du persan, est attesté en Méditerranée orientale dès l'Antiquité. Parmi plus de 200 espèces, surtout cultivées en Chine dont la plupart seraient originaires, les jasmins les plus utilisés en parfumerie sont *Jasminum grandiflorum*, *Jasminum officinale* et *Jasminum odoratissimum*. Les deux molécules jouant un rôle majeur dans la senteur du jasmin naturel sont la jasmone et le jasmonate de méthyle. Les parfumeurs azuréens auraient utilisé comme porte greffe la variété officinale, mieux adaptée au climat des Alpes Maritimes. La récolte du jasmin employait avant la guerre quelques 3000 femmes, avec 800 hectares d'une culture qui représentait la première activité agricole du département français des Alpes-Maritimes, et une main d'œuvre venant pour l'essentiel des la région italienne voisine. Au printemps, on plante en rang serré les "cavillons", des boutures qui seront greffées "en fente" l'année suivante. Ce travail, consistant à inciser les tiges principales, était essentiellement féminin. Le greffeur passait ensuite et déposait les greffons, taillés en biseau, qu'une ouvrière ligaturait avec du raphia. Une équipe (composée de 4 personnes) greffait ainsi quelques 2000 plants par jour. Un hectare en compte près de 100 000. La 1^o récolte venait en fin de saison. Le jasmin se récolte entre juillet et septembre, le matin après la rosée, et parfois l'après-midi ou le soir, dans des paniers. C'est un travail difficile, puisque les plants sont palissés à une hauteur de 35/40 cm. Une ouvrière récolte jusqu'à 3 kilos de fleurs, soit 25000 fleurs, au cours d'une journée de 6 heures. La fleur de jasmin est traitée uniquement par enfleurage. La rose et le jasmin de Grasse séduisirent notamment Coco Chanel, lorsqu'elle lança avant la guerre son célèbre N°5. Ces essences raffinées participent toujours du succès irrésistible de ce parfum, qui ne s'est jamais démenti.



Jasminum officinale

2. LES INTRODUCTIONS MODERNES

C'est au début du XIX^o siècle que l'on assiste, dans la région de Grasse, aux principaux développements des cultures destinées à la parfumerie. On va alors largement puiser dans les ressources

du terroir. On va aussi introduire un grand nombre de plantes, acclimatées et exploitées généralement à grande échelle, et qui sont aujourd'hui abandonnées pour la plupart. La diversité de ces cultures allait considérablement enrichir la palette olfactive de la parfumerie locale, qui ne cessera dès lors de se complexifier avec les progrès incessants de la recherche et de l'industrie. L'extraction par l'usage de solvants est plus particulièrement aux sources de cette diversification. Ce riche savoir faire, aujourd'hui mondialement reconnu, emprunte ses origines à la tradition de l'agronomie italienne, et son dynamisme au développement de l'horticulture régionale et plus particulièrement de la floriculture. Parallèlement à l'industrie de la parfumerie, le tourisme a joué un rôle majeur dans cette histoire.

2.1 LE CISTE (*Cistus ladaniferus*)

Le Ciste est un arbuste omniprésent dans les maquis et garrigues du pourtour méditerranéen, où il fleurit entre le printemps et l'été. Il en existe de nombreuses variétés. La variété *Cistus ladaniferus* est utilisée de haute antiquité en parfumerie, pour la gomme qu'il sécrète naturellement, dénommée Ladanum ou Labdanum. Son odeur balsamique et ambrée, d'une concentration exceptionnelle, en faisait alors un équivalent des encens précieux dont le monde antique était particulièrement friand. Le Labdanum était alors directement récolté sur la plante au moyen de râteaux garnis de lanières de cuir, appelés Ladanisterion, ou de peignes qui permettaient de l'extraire de la toison des chèvres qui parcouraient les maquis. C'est à partir de 1920, que les parfumeurs de Grasse commencèrent à extraire l'huile essentielle du ciste des collines de l'Estérel. Le ciste est en effet l'un des rares végétaux à posséder des notes animales et l'essence obtenue entre ainsi dans la composition des parfums appartenant aux familles des chyprés ou des ambrés, comme note de fond. De nos jours, c'est principalement en Espagne que l'on continue de recueillir le labdanum, par immersion des rameaux feuillus dans de l'eau chaude auditionnée de soude. On extrait ensuite le labdanum à l'aide d'éthanol. Le labdanum est aussi utilisé en médecine douce, pour ses propriétés hémostatiques, cicatrisantes et antirides.



Cistus ladaniferus

2.2 L'EUCALYPTUS (*Eucalyptus globulus*)

Cet arbre originaire d'Australie a récemment colonisé le bassin méditerranéen, et notamment le Maghreb, où il a servi à la reforestation. On utilisait aussi son bois pour la confection de pâte à papier et son écorce riche en tanin pour l'industrie des cuirs. Appréciée pour ses propriétés médicinales, sa sève peut

être recueillie par incision et quelques espèces donnent par ailleurs une sorte de sucre, de la manne et de la gomme. L'eucalyptus n'a jamais fait l'objet de cultures particulières sur la Côte d'Azur, jusqu'à une date récente où il fut exploité pour son feuillage en direction des fleuristes. C'est le gommier-bleu (*Eucalyptus globulus*) qui fait l'objet de la plupart des plantations existantes. Ces cultures perdurent encore sur la Riviera italienne et dans la région de Grasse. On utilisa par la suite les feuilles et les fleurs des arbres acclimatés dans la région pour la parfumerie, la pharmacie et les liqueurs. On extrait en effet par la distillation de ses feuilles une huile essentielle, l'eucalyptol aussi appelé cinéol, dont la concentration peut atteindre jusqu'à 90% dans certaines variétés. On l'utilise toujours en pharmacie, sous forme d'extrait liquide, de teinture, d'essence ou de pastilles, et même de cigarettes. Il passe principalement pour soigner les affections des voies respiratoires et soulager les douleurs rhumatismales. L'eucalyptus est aussi employé en confiserie dans la fabrication de gommes au goût mentholé.



Eucalyptus globulus

2.3 LE GÉRANIUM ROSAT ou BOURBON (*Pelargonium graveolens* ou *P. capitatum*)

Le géranium rosat est en fait un *pelargonium*, dont la caractéristique est son parfum voisin de celui de la rose. C'est d'ailleurs cette particularité qui le définit de nos jours, sous la dénomination de *Pelargonium* Groupe Rosat, qui rassemble les cultivars dont l'huile essentielle possède un parfum de rose. Cette caractérisation botanique provient d'une longue histoire d'hybridation, qui trouve ses origines dans la région grasseoise, d'où les cultivars ont été ensuite diffusés dans les principales régions de production. Trois espèces sauvages originaires d'Afrique du Sud (qui abrite l'essentiel des 260 espèces de *Pelargonium*) seraient impliquées dans la genèse de ces cultivars: *Pelargonium capitatum*, *Pelargonium graveolens* ou *asperum*, et *Pelargonium radens*. Si tous contiennent de l'huile essentielle, aucun d'entre eux n'est toutefois directement impliqué dans sa production. Ils pourraient avoir été importé au 17ème siècle dans l'Ile de la Réunion (à l'époque Ile Bourbon), qui fut le principal producteur historique et demeure le standard international. La culture commerciale prit son essor au début du XIXe siècle à Grasse, qui demeura le centre principal de production jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Parmi les nombreux hybrides de pelargonium odorants, on trouve de nos jours une infinie variété de senteurs, dont pin, chocolat, menthe, agrumes, pomme, poivre, gingembre, eucalyptus, etc.). Les principes aromatiques, obtenus par distillation des feuilles, sont principalement citronnellol, géraniol et formate de citronnelle. Ils passent pour avoir des propriétés antispasmodique, anti-inflammatoire et astringente. La culture de géranium "rosat" a représenté à Grasse, au début du XXe siècle, une culture



Pelargonium graveolens

importante -avec quelques 100 hectares et 9000 tonnes-, située aux embouchures de la Siagne, du Loup ou de la Cagne. Les feuilles étaient récoltées de préférence avant la floraison, d'août à septembre. Les terrains humides produisaient une essence abondante mais moins fine que les terrains secs.

2.4 L'HÉLIOTROPE OU IMMORTELLE (*Helichrysum stoechas*)

On rassemble sous le nom d'immortelles une grande variété de plantes, dont la fleur possède la propriété de se conserver une fois séchée. La parfumerie azurée utilisa plus particulièrement l'immortelle commune ou immortelle des dunes (*Helichrysum stoechas*) dont on recense trois variétés qui sont spontanées sur le littoral méditerranéen. Elles poussent dans les garrigues, les escarpements rocaillieux et les sables du bord de mer. L'immortelle commune fut largement cultivée pour la parfumerie au siècle dernier sur la Côte d'Azur, jusqu'en Provence. Elle servait aussi à tresser des couronnes funéraires et ses fleurs sont toujours vendues en petits bouquets. La désignation "immortelle des Alpes" concerne par contre une autre fleur parfumée du même type, plus connue sous le nom d'Édelweiss, et qui est utilisée pour aromatiser les liqueurs. Toujours employées en parfumerie, les fleurs d'immortelles dégagent une odeur épicée et chaude, qui fait penser au curry, et dont la tonalité particulière est typique de la végétation des maquis méditerranéens. Leurs extraits, obtenus par distillation, passent (entre autres) pour avoir des propriétés anti-inflammatoire, antitussive, antibactérienne et antifongique.



Helichrysum stoechas

2.5 L'IRIS de Florence (*Iris florentina*, *I. palida*, *I. germanica*)

Il existe de nombreuses espèces d'iris, plusieurs centaines, et des milliers d'hybrides qui présentent une grande variété de couleurs. Trois variétés sont mentionnées historiquement en parfumerie.

**Iris florentina*

L'Iris dite de Florence, de couleur blanche, a été introduite de l'Italie pour ses usages en parfumerie, dans la région grasse et dans d'autres régions françaises. Elle proviendrait de Macédoine et correspondrait à l'iris de l'Antiquité grecque.

**Iris palida*

L'Iris palida, de couleur bleue, était elle aussi cultivée à Florence, et l'on pense que c'est cette variété, d'origine

inconnue, qui était principalement cultivée à Grasse.

***Iris germanica**

Les parfumeurs usaient aussi de l'Iris germanica, supposée autochtone sur la rive nord de la Méditerranée.

On se sert exclusivement de la racine de l'iris, un produit fort prisé, dont la saveur est âcre et amère, et qui possède une odeur proche de celle de la violette.

Les racines sont mises à sécher en tas pendant des mois, voire des années, car elles ne produisent leur parfum qu'après une longue fermentation. A Grasse, on achetait ainsi des racines séchées depuis au moins trois ans.

Les racines sont broyées, donnant une poudre à l'odeur très fine fort appréciée en cosmétique (c'est la célèbre poudre de riz). Elle passe aussi pour diminuer les douleurs des gencives, blanchir les dents et aider à leur apparition chez les enfants.

Au terme d'une distillation extrêmement délicate, on extrait l'essence d'iris, réputée en tant que fixateur de parfum, dont l'Irone est le principe aromatique.

2.6 LA JONQUILLE (*Narcissus jonquilla*)

La jonquille est une plante à la fleur de couleur jaune d'or, similaire à celle du narcisse, dont elle se différencie par ses feuilles étroites en forme de joncs.

La dénomination désigne aussi, à tort, le narcissus pseudonarcissus, dit narcisse jaune. Naturalisée dans toute la région méditerranéenne, la jonquille est aussi très souvent spontanée en Provence, en Espagne et au Portugal.

La jonquille fut cultivée sur de grandes surfaces dans l'Estérel et le Tanneron jusqu'au début du XX^e siècle, où elle fut définitivement abandonnée, en ce qui concerne ses usages pour la parfumerie.

La jonquille se reproduit par bulbes. Il faut quelques 800 000 bulbes pour un hectare de terrain, et la durée de vie d'une plantation n'est que de 3 ans.

Pour la récolte, qui se tient en février, on attend que les feuilles soient complètement desséchées et l'on opère par beau temps. La cueillette d'un kilo de fleurs nécessite au moins une heure. L'extraction se fait par enfleurage.



Iris florentina



Narcissus jonquilla

2.7 LAVANDES ET LAVANDIN

(*Lavandula angustifolia*, *L. latifolia*, *L. stoechas*)

Plantes caractéristiques de la Méditerranée occidentale, les lavandes sont disséminées dans l'ensemble de la Provence et de la Ligurie avec 3 variétés principales, qui s'étagent jusqu'à plus de 800 m d'altitude.

*La grande lavande ou lavande vraie.

Autrefois nommée *L. officinalis* ou *L. vera*, la lavande vraie est désormais qualifiée de *Lavandula angustifolia*. Souvent appelée lavande anglaise, lavande des Alpes ou lavande fine, elle est considérée comme la meilleure des lavandes en ce qui concerne la qualité de son huile essentielle. À l'état sauvage, elle pousse surtout en Provence, à partir de 600 m d'altitude.

*La lavande aspic, *Lavandula latifolia*.

Elle occupe les terrains les plus bas. Exploitée marginalement car peu appréciée en parfumerie, elle possède une odeur très camphrée.

*La lavande stéchas, *Lavandula stoechas*.

Il s'agit de la lavande dont le territoire géographique est le plus vaste, puisqu'il englobe tout le pourtour méditerranéen. Elle n'est par contre d'aucune utilité en parfumerie.

*Le lavandin, *Lavandula hybrida*.

À côté de ces trois variétés, c'est un hybride naturel entre *L. angustifolia* et *L. latifolia*, le lavandin, *Lavandula hybrida*, qui allait donner naissance, à partir des années 1930, à une culture industrielle et à un paysage universellement admiré. Le lavandin représente de nos jours l'espèce la plus cultivée pour la parfumerie, sa fleur étant nettement plus riche en huile essentielle que la lavande vraie. Parmi les diverses variétés mises au point, la plus prisée actuellement est le Lavandin Grosso avec environ 80% des surfaces plantées.

Dans la région de Grasse, les fleurs étaient depuis très longtemps distillées sur place au moyen de petits alambics ambulants, objet dans nombre de villages d'une activité d'appoint non négligeable, avec environ 40 tonnes de fleurs au début du siècle. Ces cultures furent par la suite supplantées par celles conduites, à grande échelle, en Haute-Provence. La lavande demeure, de nos jours, le plus populaire des parfums.



Lavandula angustifolia ou Lavanda vera

2.8 LA MENTHE

(*Mentha spicata*, *M. piperita*, *M. crispata*)

On regroupe sous le terme générique de menthe de nombreuses espèces de plantes, comprenant en commun certains constituants aromatiques dont le menthol. La menthe est une antique herbe médicinale, qui entraine dans la composition de nombreuses préparations. Le genre *Mentha* compte, selon les classifications, entre 25 et 69 espèces qui s'hybrident facilement entre elles, ce qui crée une certaine confusion dans leur identification botanique.

* La menthe "crêpue" ou menthe verte

Les confiseurs et les parfumeurs utilisent depuis longtemps la menthe pour ses qualités aromatiques, et plus particulièrement la menthe dite "crêpue", pour la confection des eaux dentifrices, ou encore dans les glaces et les confiseries, notamment les bonbons, les chocolats, les chewing-gums, les pastilles, etc.

*La menthe poivrée

La variété de menthe dite poivrée fit l'objet de cultures importantes dans la région grasseoise, surtout dans les vallées du Loup, de la Cagne et de la Siagne. La menthe poivrée dite noire et rouge, ou d'Angleterre vint remplacer à Grasse le plant autochtone. Toujours cultivé sur le versant italien, ce dernier reviendra dans la région sous le nom de Menthe du Piémont, et sera réhabilité pour la finesse de son essence. On dénombrait près d'une centaine d'hectares d'exploitations et une production allant jusqu'à 1 500 000 tonnes au début du XX^e siècle. La menthe se récolte en juillet et en août, juste avant sa floraison, en fin d'après-midi.

2.9 LE MIMOSA

(*Acacia dealbata*)

Le mimosa a été introduit en Europe à la fin du XIX^e siècle. On désigne en réalité, sous le nom de mimosa, une variété d'acacia, un genre qui comprend environ 1500 espèces, dont les 2/3 sont originaires du continent australien. L'une de leurs caractéristiques communes consiste dans leurs fruits en forme de gousses. Le mimosa a commencé à être planté au XIX^e siècle sur la Côte d'Azur, où cette plante exotique a rapidement colonisé les territoires arides du Tanneron, et par la suite les collines de la Ligurie et du Var. Elle a grandement contribué à l'image exotique de la Côte d'Azur, dans la mesure où sa floraison intervient en plein cœur de l'hiver. Regroupés dans la Coopérative Hortus, les exploitants de la région de Grasse cultivaient quelques 600 hectares en 1930, avec une production



Mentha piperita

de 30 tonnes. Pour la parfumerie, on emploie surtout des variétés tardives et très florifères, comme le Sausseron.

A côté de leurs usages en parfumerie, les fleurs de mimosa font principalement de nos jours l'objet d'une importante exportation auprès des fleuristes. Le mimosa doit sa commercialisation à l'apparition de la voie ferrée, qui permit de l'expédier sur de longues distances et à la technique du forçage.

Ce procédé consiste à faire éclore les fleurs dans une atmosphère contrôlée, avec une température de 25° et une hydrométrie de 85%. Sa conservation est par ailleurs assurée par l'adjonction d'une poudre dite "Chrystal".

C'est aussi grâce à un important travail de diversification des variétés, que les horticulteurs azuréens ont réussi à rentabiliser cette activité, en assurant une production qui s'étale de décembre à mars.

Parmi les nombreuses variétés recensées, on trouve le Président Doumergue, le gaulois et le gaulois astier, le granet, le mirandole, le mireille, le pendula, le rêve d'or, le tournaire, le virginia, etc.

2.10 LE NARCISSE (*Narcissus jonquilla*, *N. poeticus*, *N. tazetta*)

Le narcisse était déjà connu comme plante médicinale dans l'Antiquité, d'où provient son nom qui le rattache à la mythologie.

En Provence, le narcisse est une plante spontanée. Il s'agit du narcisse des poètes, *Narcissus poeticus*, que l'on trouve dans les collines du Haut-Var, du Verdon et de la Vésubie, où on l'appelle Jusiovo. Il était particulièrement prisé des parfumeries de Grasse.

On cultiva dans la région grasseoise plusieurs variétés de narcisses, dont la tazetta ou done, dite narcisse de Constantinople (ou encore de Marseille), elle aussi particulièrement appréciée des parfumeurs et qui pousse plutôt sur le littoral. La production avoisinait les 100 tonnes de fleurs au début du siècle.

Le narcisse fleurit entre février et mai, avec une reprise de végétation en automne. On le multiplie par bulbes, qu'il faut chaque année déraciner, nettoyer, trier et replanter.

Il se récolte en avril pour la tazetta. L'extraction de ses principes odorants se fait exclusivement par enfleurage.



Acacia dealbata



Narcissus tazetta

2.11 L'OEILLET (*Dianthus caryophyllus*)

Bien qu'aujourd'hui la culture de l'œillet concerne plutôt la production de fleurs coupées, elle fut originellement utilisée par la parfumerie grasse. Spontané sur la Côte d'Azur, l'œillet est l'une des rares fleurs des régions tempérées contenant de l'eugénol, une substance aromatique que la fleur diffuse naturellement.

Les œillets apparaissent en mai-juin, puis la plante entre en repos végétatif pendant l'été. Ils végètent ensuite pendant l'hiver pour fleurir à nouveau au printemps. Les horticulteurs azuréens ont su tirer parti de la douceur de l'arrière saison et obtenir sa floraison dès octobre.

Pour extraire leur parfum, il faut récolter les fleurs dans un délai d'environ trois heures après une forte insolation et les traiter par solvants ou par macération. Les parfumeurs extraient aussi une huile essentielle de sa racine.



Dianthus caryophyllus

2.12 LE RÉSÉDA (*Reseda odorata* et *R. luteola*)

Les résédas sont des plantes herbacées, généralement odorantes. Ce genre comprend une cinquantaine d'espèces annuelles, bisannuelles ou vivaces, originaires d'Afrique du Nord, d'Europe et d'Asie occidentale. Charles Darwin en fait mention dans ses études sur les effets de la reproduction croisée ou autogame dans le royaume végétal (*The Effects of Cross and Self-Fertilisation in the Vegetable Kingdom*).

**Reseda luteola*

Il s'agit d'une variété de réséda connue dès dans l'Égypte antique, utilisée pour ses propriétés tinctoriales, qui permettait l'obtention de divers coloris jaunes. Aussi dénommée Gaude ou Réséda des teinturiers, *Reseda luteola* est assez commune en Europe occidentale et méridionale, où elle est parfois appelée herbe des juifs. Cette dénomination vient de son utilisation, du XIII^e au XVIII^e siècle, par les juifs de Provence pour teindre en jaune les chapeaux qu'ils étaient tenus de porter comme signe distinctif.

**Reseda odorata*

Aussi nommé herbe maure ou mignonette, *Reseda odorata* fut essentiellement cultivé pour la parfumerie sur la Côte d'Azur dans la vallée de la Siagne, à Auribeau, Cannes et Pegomas.



Reseda odorata

La plante exige des terrains riches, bien exposés et à l'abri du froid. Les semis ont lieu entre mars et avril. Les premières fleurs doivent être supprimées, et quand vient la chaleur les plantations sont protégées sous des "paillasons".

La récolte des fleurs se déroule en juillet/août. Elles sont traitées par enfleurage ou par solvant. Leur parfum, voisin de celui de l'abricot, entrainé dans la composition des eaux de toilettes, des savons et des cosmétiques.

2.13 LE ROMARIN (*Rosmarinus officinalis*)

Le romarin est une plante méditerranéenne autochtone, largement répandue sur le littoral où elle pousse parfois jusqu'à 1500 mètres d'altitude. On dénombre plus de 150 variétés de cette plante qui était déjà, dans l'Antiquité, très appréciée notamment pour des usages funéraires.

Les régions azuréennes passent pour avoir été, à cette époque, l'un des centres de sa culture, avec des exportations en direction de la Grèce.

Le romarin connût, dès le moyen-âge, un rôle important en parfumerie, et surtout en cosmétique. L'utilisation du romarin en parfumerie remonte au moins au XVIIe siècle, avec le premier parfum alcoolique, l'eau de la Reine de Hongrie, dont le romarin était l'un des principaux composants, et que certains historiens datent même du XIVe siècle.

Très riche en essence, le romarin donna lieu en outre à des préparations médicinales réputées, ainsi qu'à des vins aromatisés.

L'essence est obtenue par la distillation des branches, de préférence en n'utilisant que les sommités fleuries. Elle contient notamment du bornéol, du cinéol (ou eucalyptol), du camphène et du pinène.

Le romarin reste cultivé de nos jours à grande échelle en Espagne, en Tunisie, au Maroc, en Italie, en France, en Algérie et au Portugal, pour l'extraction de l'huile essentielle. La production mondiale actuelle se monte à environ 300 tonnes.



Rosmarinus officinalis

2.14 LA SAUGE

(*Salvia sclarea*)

Les usages de la sauge sont presque aussi nombreux que ses multiples variétés, dont plusieurs centaines ont été recensées. Condiment, substitut du thé ou du houblon pour la bière, la sauge servait de longue date en parfumerie, dans l'embaumement des morts, dans la pharmacie, ainsi que sous forme de teinture, poudre, cataplasme, infusion vineuse, bains et fumigations.

Originnaire d'Europe orientale, méridionale et centrale, la sauge sclarée est une plante très odorante. Sur la Côte d'Azur, elle fit l'objet, au début du XX^e siècle, d'une mise en exploitation significative (avec une production annuelle de quelques 58 tonnes), suite au succès de son huile essentielle en parfumerie.

De nos jours, son essence demeure un modèle d'équilibre en matière de parfums. Elle est aussi utilisée dans la fabrication de vermouths et de liqueurs. Sa culture demeure significative en France, en Hongrie et en Bulgarie.



Salvia sclarea

2.15 LA TUBÉREUSE

(*Polianthes tuberosa*)

La fleur de tubéreuse est à l'origine de l'une des essences les plus précieuses de la parfumerie.

Originnaire du Mexique, *Polianthes tuberosa* a été introduite en Europe dès le XVI^e siècle, notamment dans la région de Grasse, où sa production atteint jusqu'à 60 tonnes annuelles au début du XX^e siècle, avec une trentaine d'hectares cultivés.

Son essence possède une forte odeur aux connotations extrêmement sensuelles. Elle était obtenue par la technique de l'enfleurage à froid.

Les fleurs sont récoltées à peine écloses, entre les mois d'août et d'octobre. Les bulbes sont ensuite déracinés, nettoyés et brossés, puis replantés en février-mars de l'année suivante.



Polianthes tuberosa

2.16 LA VERVEINE CITRONNELLE

(*Aloysia citrodora*)

La verveine citronnelle, ou odorante, a été introduite en Europe au 18^e siècle, en provenance du Pérou (où elle est dénommée cedrón), par le naturaliste français Joseph Dombey.

On extrait de la verveine citronnelle une huile essentielle utilisée en parfumerie et dans les produits de toilette.

Cette culture, de petite importance, concernait quelques hectares au début du siècle, autour de Grasse, avec une production estimée tout de même à près de 60 tonnes par an. Elle fut rapidement abandonnée sur la Côte d'Azur, avec la concurrence des plantations d'Afrique du Nord.

Une plantation, ensemencée par bouturage au printemps dure 30 ans. Elle comporte environ 10 000 pieds à l'hectare. La récolte se fait à la fin juillet et à la mi octobre, avec parfois une 3^e récolte. On extrait l'essence parfumée des feuilles par distillation.



Aloysia citrodora

2.17 LA VIOLETTE (*Viola odorata*, *V. parma*)

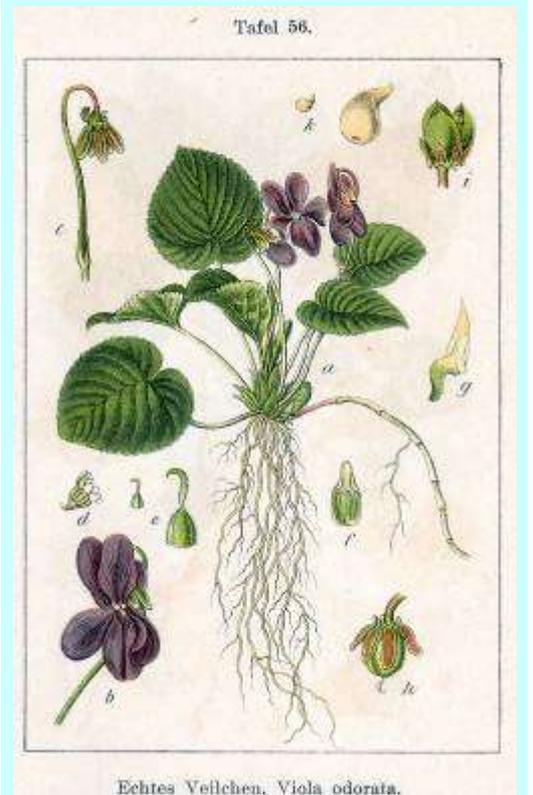
On cultive de longue date, sur la Côte d'Azur, 2 variétés de violettes destinées à la parfumerie, l'Odorata aux fleurs blanches et la violette de Parme. Leurs fleurs sont aussi employées en confiserie (sous la forme de pétales confits) ou encore pour la confection de bouquets.

L'essence tirée de leurs feuilles entre par ailleurs dans la fabrication de nombreux cosmétiques. Elle possède un parfum qui s'apparente à l'iris, au géranium ou à la bergamote.

Leur production industrielle, initiée au siècle dernier dans la région de Vence, s'étendait aux communes voisines du Bar, du Rouret, de Châteauneuf, de Peymeinade et de Cabris. Elle se poursuit actuellement à Tourettes sur Loup, avec plus de 150 tonnes annuelles.

Traditionnellement cultivée à l'abri des oliviers ou des orangers, la violette est de nos jours exploitée sous serre et sur "boudins", des supports verticaux emplis de copeaux nourris par un apport d'éléments nutritifs en solution liquide.

Le temps fort de la floraison, entre janvier et mars, est réservé à la fabrication des pétales confits. On récolte aussi les fleurs, d'octobre à mars, pour la confection de bouquets. Entre avril et mai, on ramasse les feuilles. Une seconde récolte a lieu au mois d'août.



Viola odorata

3 BIBLIOGRAPHIE

- BARILLE E., CAROZE C., *Le livre du parfum*, Paris, Flammarion, 1995
- BASSIRI T., *Introduction à l'étude des parfums. Matières première aromatiques d'origine naturelle et de synthèse*, Paris, Masson, 1960
- BURNAT E., GREMLI A., *Les Roses des Alpes-Maritimes...*, Genève, Georg, 1879.
- CASTELLANA R., JAMA S., *Fragrances d'Azur. De l'odeur au parfum, Fragrances of the French Riviera. From aroma to perfume*, Nice, Alandis, 2004.
- DURVELLE J.P., *Fabrication des essences et des parfums...*, Paris, Girardot, 1930
- FAURE P., *Parfums et aromates de l'Antiquité*, Paris, Fayard, 1987.
- FERRANDO R., *Coulanes. Des histoires de fleurs, de terre et d'argile dans la région de Grasse, Vallauris et Golfe-Juan*, Nice, Ricochet, 1996
- FODERE F.E., *Voyage aux Alpes-Maritimes ou histoire naturelle agraire, civile et médicale du Comté de Nice et pays limitrophes.*, 2t., Paris, Levrault, 1821.
- FUNEL DE CLAUSSONNE ... & GENY P., *Observations sur les cultures de l'Oranger, du Citronnier, de la Vigne et des fleurs dans les Alpes-Maritimes*, Congr. sci. 1860. GILLY G., *Les plantes à parfums et huiles essentielles à Grasse*, Paris, Harmattan, 1997
- GILLY G., *Les plantes à parfum et huiles essentielles à Grasse: botanique, culture, chimie, production et marché*, Paris, L'Harmattan, 1997
- GOS F., *Mémoire sur la production des fleurs d'Immortelle en Provence*, Nice, Cauvin, 1886.
- HUBERT P., *Plantes à parfums...*, Paris, Dunod, 1900
- JEAN C., *Statistique agricole de la France. Annexe à l'enquête de 1929, Monographie agricole du département des Alpes Maritimes*, Paris, Min. de l'Agriculture, 1937.
- MARRET L., *Les fleurs de la Côte d'Azur, de Toulon à Menton*, Paris, Lechevalier, 1926.
- ORENGO F., *La floriculture dans les Alpes-Maritimes et sur la Riviera italienne*, Nice, Impr. du Petit Niçois, 1901.
- PERRIN E., BUTTNER O., *La parfumerie à Grasse ou l'exemplaire histoire de Chiris*, Aix-en-Provence, Edisud, 1987.
- RAYNAUD B., *La fleur en Provence et dans le Comté de Nice. Essai d'enquête économique*, Paris, Fontemoing, 1913. RIMMEL E., *Le livre des parfums*, Paris, Dentu, 1870
- RISSO A., *Essai sur l'histoire naturelle des Orangers, Bigaradiers... cultivés dans le département des Alpes-Maritimes*, Paris, Dufour, 1813.
- ROLET A., *Les plantes à parfums et les plantes aromatiques*, Encyclopédie Agricole, Paris, P. Baillière, 1930.
- Rose Rosa, Rosae, *Catalogue de l'exposition du Musée International de la parfumerie*, Grasse, M.I.P., 1991.
- ROUDNITSKA E., *Le parfum*, Paris, Puf, 1980.
- SAUVAIGO E., *Flora mediterranea exotica: Enumération des plantes cultivées dans les jardins de la Provence et de la Ligurie*, Nice, Ventre, 1899.
- SÜSKIND P., *Das Parfum, Die Geschichte eines Mörders*, Zurich, Diogenes Verlag AG, 1985
- VIACACAVA L., *Ludovico Winter, jardiniere a Bordighera*, Bordighera, Erga, 1996.