



LA CUISINE DES NEZ

Sabine Chabbert
Préface Olivier Roellinger

éditions • terrebleue

LA CUISINE DES NEZ

Les recettes des grands créateurs de parfums

Sabine Chabbert
Préface Olivier Roellinger

Au menu

Préface d'Olivier Roellinger La cuisine ou le parfum?	4
Introduction de Sabine Chabbert La rose, la garrigue et le bouillon de volaille.	6
Carlos Benaim La salade d'artichauts à l'orange amère	10
Anne Flipo La soupe des Pèlerins	18
Jacques Cavalier Les petites courgettes farcies à la grassoise	26
Nathalie Feisthauer La ronde des 3 salades, des couleurs et des saveurs	36
Francis Kurkdjian Les triangles d'or au fromage	44
Olivier Polge Les coquilles Saint-Jacques au thé fumé	52
Antoine Lie Le Foie gras d'oie poêlé, mousseline de fleur d'oranger et salade au pastis	60
Thierry Wasser et Jean-Paul Guerlain La poularde aux écrevisses	68
Nathalie Gracia-Cetto Le poulet au safran et pois chiches	76
Nathalie Lorson Le gratin d'aubergines	84
Maurice Roucel La « MomoMelette »	92
Michel Almairac La croustade de veau aux olives vertes	100
Françoise Caron et Olivier Cresp Les fettuccine « Al Crespo »	108
François Demachy Le fassum ou chou farci à la grassoise	118
Jean-Claude et Céline Ellena Le Filet mignon de porc en croûte	128
Jean-Michel Duriez Le dos de cabillaud au pain d'épice et safran et ses mini-légumes à la fleur d'oranger.	140
Christine Nagel & Benoist Lapouza La zarzuela	148
Antoine & Shyamala Maisondieu Le curry rouge	158
Sophie Labbé Le dessert de Jeanne et Louise	168
Patricia de Nicolai Le tiramisu aux fruits rouges	176
Pierre Aulas Le Gâteau amandé aux abricots	184
Luc Berriet Le Pain d'épice aux écorces d'orange	192
Quarante-six recettes autour du gingembre, de la cardamome, du cédrat, du vétiver, de la verveine, du curcuma, de l'hibiscus, de la badiane, du pin sylvestre, de la sauge, du petit grain, de l'ylang-ylang...	194
Index des personnes, des parfums et des marques	218
Index des recettes	221

La cuisine ou le parfum?

Mon premier royaume fut un jardin et une mare à canards derrière la maison corsaire de mon enfance. Ce n'était pas vraiment la mer, pas encore la mer, un simple triangle d'eau salée bordé d'arbres et qu'effleure l'estuaire de la Rance.

Pour écouter la mer, les enfants du pays de Saint-Malo doivent juste dévaler le sentier des Pêcheurs. Inutile de poser un coquillage contre l'oreille pour l'entendre chanter et la voir danser. Ils ont la mare. Cette mare représentait pour moi et mes copains de la tendre enfance l'Océan, celui de Stevenson ou de Conrad et en son milieu se trouvait l'île au trésor.

Robert Surcouf, corsaire de l'empereur, avait joué également enfant dans ce jardin. Nous le savions et nos jeux étaient portés par les récits et les chants de marins : vanille, benjoin, zédoaire mais aussi cannelle, girofle, muscade et poivre. Nos jeux avaient le parfum ou le goût de l'ailleurs. Si nous jouions dans les herbes et les fougères, nous nous cachions dans les troènes, tilleuls et pins maritimes, dans les fleurs de genêts, de sureau et celles du laurier du Portugal. Ces odeurs nous enivraient jusqu'à perdre haleine avant de nous jeter sur une bolée de cidre dans le cellier frais et humide au goût de terre battue, été comme hiver. Le solfège du nez et du palais s'imprime pour chacun d'entre nous dès l'enfance.

J'ai choisi la cuisine par rejet du rationnel – en dépit (ou peut-être à cause) de ma formation scientifique –, et pour me rapprocher du sensuel. Elle me semblait le moyen d'expression le plus sûr pour raconter le bonheur de vivre entre ciel et mer, tiraillé entre les sortilèges de

la baie du Mont-Saint-Michel, les croyances de l'arrière-pays celtique et le souffle de l'Aventure maritime.

Je sais aujourd'hui la complicité étroite de l'odorat et du goût. Avant même la mise en bouche, la cuisine se juge d'abord au nez, puis au palais et une troisième fois, après avoir avalé, par une rétro-olfaction qui parfois peut finir « en queue de paon », c'est-à-dire en exprimant progressivement toutes ses nuances.

Mais à l'époque, la molécule de synthèse issue d'une éprouvette et d'une paillasse ne pouvait, à mes yeux, rivaliser avec la grandeur d'une herbe de falaise, d'une crevette, d'un bigorneau ou d'une capsule de cardamome.

Je me trompais peut-être. Il aurait été probablement plus facile par le parfum plutôt que par la cuisine d'atteindre ma quête ultime, le parfum rêvé : le goût du vent, ou devrais-je dire, le parfum du vent.

Ce vent, il est le plus bel amant de la Bretagne, sans doute parce qu'il vient d'ailleurs. De très loin, il a le goût de la froideur des vagues vierges et gigantesques de l'Atlantique Nord, la douceur et la chaleur des effluves épicés des mers du Sud chargés de sel et d'iode, pour venir caresser les algues posées et chauffées sur l'estran de la baie de Cancale et s'arrêter sur les falaises de genêts, de pins, de troènes et de fougères.

En tant que cuisinier, ce vent est mon Graal. Et si j'étais devenu parfumeur, j'aurais voulu le mettre en flacon.

Olivier Roellinger

La rose, la garrigue et le bouillon de volaille

Par Sabine Chabbert

Depuis 25 ans, j'ai le bonheur de travailler dans l'univers de la beauté, le plus souvent en tant que journaliste, parfois comme consultante. La découverte de ce métier de compositeur de parfum, appelé aussi parfumeur créateur ou plus familièrement nez, m'a rapidement menée à Grasse, berceau de la parfumerie française et objet de toute ma curiosité. J'ai pu faire connaissance avec les matières premières à l'origine des parfums, qu'elles soient naturelles comme les fleurs, herbes aromatiques, bois, mousses et baumes. Ou de synthèse (issues de la chimie) comme les aldéhydes C10 et C11 pour une note de fer à repasser chaud ou la C14 aux notes pêche, l'hédione et sa fraîcheur, la calone des notes marines ou le dihydromyrcénol qui sent le propre. Je me suis assise sur les bancs de l'école de parfumerie de Roure, celle-là même qui a formé bon nombre de parfumeurs, aromaticiens et évaluateurs d'hier et d'aujourd'hui, pour participer pendant une semaine aux cours prodigués par Françoise Marin. Et décrypter grâce à elle quelques secrets de la matière et de l'élaboration du parfum, avec force maux de tête et la pleine conscience de manquer de mots pour exprimer les émotions ressenties. Je me souviens de ces déjeuners annuels avec Thérèse et Edmond Roudnitska¹ dans leur maison de Cabris à deux pas de Grasse, et de ces conversations à bâtons rompus sur ce métier, ses atouts et ses travers. Le créateur de Femme de Rochas, de Diorissimo, de l'Eau d'Hermès, de l'Eau Sauvage et de tant d'autres grands parfums, n'avait de cesse d'expliquer ce monde à ceux qui le découvraient. Il avait écrit en 1980 sa vision de l'histoire et de l'esthétique du parfum. Il remettait régulièrement à jour cet opusculé, et, parce que son contenu venait du plus profond de son être et de ses convictions, il en dictait par cœur les passages modifiés à sa femme Thérèse (également parfumeur de renom). Je me souviens de

conférences de Jean-François Blayn, un grand monsieur délicieux et discret, écorché vif, auprès duquel j'ai appris l'aspect sensible du métier. Je me souviens de tous ces lancements de parfums et ateliers de découvertes olfactives où j'ai pu rencontrer ces créateurs de fragrances, les entendre s'exprimer sur leur métier, les interroger sur leurs créations, tout simplement pour mieux comprendre et retransmettre leur passion dans un article. Je me souviens aussi d'un mémorable colloque sur le parfum à l'Université d'été de Madrid, trois jours intenses passés à écouter et questionner les parfumeurs qui étaient présents (Rosendo Mateu de Puig, Pierre Bourdon de Fragrance Resources et Jacques Cavallier de Firmenich). Nous marchions dans la garrigue au-dessus de l'Escurial pour partager quelques senteurs aromatiques. Et le soir, à la fraîche, nous parlions encore parfums et arômes mais c'étaient alors ceux d'un excellent vin espagnol, dégusté avec un inoubliable *jamon de jabugo*... Je me souviens de dîners-parfum, notamment avec l'ami Jacques Vignaud, où tous les plats étaient conçus par un duo parfumeur + chef, et de quelques mariages aromatiques lumineux. Alors c'est vrai, tout au long de ces années, de ces moments de convivialité, et peut-être parce que je suis moi-même un tantinet gourmande et portée sur les arômes, les conversations déviaient souvent, à l'évocation des notes baie rose, gingembre ou café de quelques parfums, et nous franchissions avec allégresse le seuil de la cuisine. Nous passions sans même nous en rendre compte des parfums aux plats, de la lavande à la pâtisserie. Car les points communs sont nombreux entre ces deux univers. Un même mot central : la recette. Des ingrédients communs. Un même plaisir de vivre. Une même diversité de matières premières. Une même obsession du dosage. La cuisine et le parfum sont deux territoires essentiels de la sensualité. Le nez est en outre un outil central de

la formation du goût. Rien n'a de saveur quand on est enrhumé. Les papilles gustatives ne jouent plus leur rôle quand elles ne disposent plus de ce radar qu'est l'odorat. Cette complicité sensorielle avait d'ailleurs donné au parfumeur Maurice Maurin – créateur du parfum Amazone d'Hermès – l'envie de créer son restaurant Macis&Muscade. Il glissait dans les plats quelques huiles essentielles tombées de sa palette, lavande, sauge ou fève tonka. Et, dans ces mêmes années 90, Givaudan n'avait-il pas signé une de ses publicités « Les femmes aiment bien notre cuisine... » Souvent gourmands, parfois gourmets, tous ces parfumeurs m'ont donné envie d'écrire ce livre et d'expliquer le chemin qui les a menés d'une passion à un métier. Envie aussi d'esquisser leur portrait et de livrer ainsi quelques bribes de leur parcours et de leur quotidien si méconnu. Et puis d'y joindre un morceau d'eux-mêmes, qui ne soit cette fois ni quelques centilitres de parfum ni une formule en devenir, mais une recette de cuisine qu'ils affectionnent. Qu'elles et ils soient tous ici remerciés de leur générosité, et du temps qu'ils ont bien voulu accorder à ce projet. Depuis des siècles, le parfum influence notre vie, consciemment ou inconsciemment. Son pouvoir est immense. Il séduit ou agresse, habille ou met à nu, enlace et enivre, travestit et désinhibe, bouleverse et rassure, amuse ou agace, emporte au loin et ramène à l'essentiel... On ne peut lui échapper et il dit tout de nous. Il est dans la vie et dans la mémoire de l'humanité depuis la nuit des temps, et ces effluves qui accompagnaient les âmes et comblaient rois et reines nous sont désormais quotidiennes, parures pour certains tout autant qu'objets de première nécessité pour d'autres. Produit unique pendant longtemps, le parfum s'est démultiplié au cours des années, dans sa forme comme dans sa déclinaison. L'eau de Cologne originelle s'est sophistiquée, et l'extrait d'hier s'est fait eau de parfum, eau de toilette, savon, poudre parfumée pour le corps, déodorant ou bain moussant, sans oublier ces subtils parfums et bougies d'ambiance, permettant à chacun d'accéder à sa part de rêve et au monde du luxe. Le parfum devenu marque a donné naissance à des interprétations plus légères ou affirmées de la formule initiale, dans le dessein de séduire d'autres cibles ou de combler des aficionados en quête

de nouvelles aventures olfactives. Aujourd'hui, une femme possède en moyenne trois à cinq parfums différents, avec lesquels elle jongle selon les saisons, ses humeurs et ses envies. Les hommes ne sont pas en reste, prêts à jouer avec une offre parfumée plus diversifiée que jamais. En 2008, plus de 800 nouveaux parfums ont vu le jour. Et souvent très vite la nuit... Un jeu de quilles universel, où la boule est lancée par des consommateurs toujours plus infidèles et avides de nouveautés. Une guerre sur tous les fronts. Chaque année qui passe pérennise quelques rares élus et décime la grande majorité des prétendants, tandis que les stars de notre patrimoine olfactif, afin de conserver l'intégrité de leur formule, s'efforcent de remplacer par des molécules les ingrédients interdits par des réglementations internationales toujours plus drastiques. Derrière tout cela, une vaste industrie, un pied solidement posé sur le socle séculaire des traditions de la parfumerie et l'autre sur l'accélérateur de la R & D (Recherche & Développement) pour offrir de nouvelles molécules et technologies à ses acteurs. Une industrie composée de grands groupes internationaux, de petites et moyennes entreprises ou de simples officines, qui transforment et produisent les matières premières naturelles ou de synthèse nécessaires aux parfums corporels, au parfumage des cosmétiques, des produits d'hygiène et d'entretien, ou destinées à fabriquer les arômes de l'industrie alimentaire. Une industrie mondiale des parfums, ingrédients et arômes, estimée à 16 milliards d'euros en 2008, qui fournit une vaste clientèle, comme les groupes L'Oréal, Procter & Gamble, LVMH, Shiseido, Coty, Chanel, Estée Lauder, Yves Rocher, Puig, Clarins, Inter Parfums... Et cette activité génère un marché total de la cosmétique et des parfums, tous produits et niveaux de gamme confondus, de 212 milliards d'euros. Une industrie composée de milliers de scientifiques, de chercheurs, de botanistes, de sociologues et spécialistes du marketing, de nimbus de la matière et des styles de vie, qui traquent les molécules et les tendances jusqu'au bout du monde. Mais surtout, un secteur riche de talents très spécifiques, ces parfumeurs créateurs qui composent à la demande, pour des marques et parfois des particuliers, de nouvelles fragrances. Un métier rare et difficile, et donc

souvent très bien rémunéré, qui compte mondialement, pour ce qui concerne la création de parfums ou parfumerie fine (par opposition à la parfumerie fonctionnelle), moins de 200 hommes et femmes (ce métier s'est beaucoup féminisé) essentiellement salariés de sociétés de compositions. Certains groupes, comme Guerlain, Chanel, Hermès, LVMH, Caron ou Procter & Gamble (pour Patou et Rochas) ont conservé, ou retrouvé cette tradition d'un parfumeur maison, vestale de l'existant et responsable de la création des œuvres à venir. Toutes ces marques, quelles qu'elles soient, sont aidées dans leur développement de produits par des designers de flacons, des verriers, des imprimeurs cartonniers, des fabricants de pompes ou d'échantillons, des photographes et des publicitaires, sans oublier les équipes de conseillers et conseillères, qui sur les points de vente initieront avec plus ou moins de talent et de conviction les consommateurs aux arcanes du parfum. Beaucoup de métiers donc, rassemblés autour de ces créations en devenir, tous réunis par une même passion, celle du parfum, et un même objectif, son succès commercial. Un petit monde à lui tout seul, un peu autarcique, avec ses souvenirs, ses musées, son Osmothèque, unique au monde, conservatoire des parfums d'hier et d'aujourd'hui installé à Versailles. Mais aussi ses écoles de formation comme l'Isipca (Institut Supérieur des Industries de la Parfumerie, de la Cosmétique et des Arômes), et toutes les écoles intégrées de Givaudan, IFF, Firmenich, Symrise, Mane... la littérature, ses magazines professionnels et ses blogs, ses récompenses (Grand Prix du Parfum de La Fragrance Foundation, Oscars, Vénus...). Sans oublier ses labos hi-tech, ses brevets et ses collaborations fructueuses avec les instances médicales, notamment sur les bienfaits de l'olfactothérapie dans certaines atteintes cérébrales². La concentration des acteurs de cette industrie du parfum a accompagné celle de ses grands clients. Aujourd'hui, 60% des parfums émanent des « big five », c'est-à-dire de l'américain IFF, des suisses Firmenich et Givaudan, de l'allemand Symrise et du japonais Takasago. À leurs côtés, les français Robertet-Charabot et Mane, l'allemand Drom et quelques autres entreprises familiales participent également à la richesse de cette parfumerie de luxe, par leurs compositions et les ingrédients qu'ils proposent. La créativité s'exprime également en dehors de ce circuit industriel, initiée ici et là par des parfumeurs indépendants, à travers une parfumerie moins « commerciale » et plus intimiste, élitiste et parfois sur-mesure, dédagée

de contraintes budgétaires et marketing, et souvent à l'origine de pépites olfactives, inspirées, et fortement inspirantes pour d'autres. C'est un fait, mondialisation oblige, la prise de risque créatif est plus souvent du côté des artisans que de celui des industriels, mais ce constat n'est pas réservé au seul univers du parfum. Comprendre les enjeux de cette industrie de la parfumerie, c'est aussi réaliser le poids qui repose parfois sur les épaules des compositeurs de parfum. Selon leur personnalité, celles et ceux qu'on appelle avec humour « les gars de la narine³ » se présentent comme techniciens, artisans ou créateurs, mais ils ont tous deux ambitions. La première est de répondre aux demandes des clients (certains utilisent l'expression « faire bouillir la marmite »), en participant à des compétitions où les notes olfactives qu'ils proposent seront ou non acceptées, ou jugées dignes d'être approfondies. Autour de ces projets, beaucoup d'appelés, un seul élu, et des mois, si ce n'est des années, de développement. La seconde est de conserver leur espace d'expression, de liberté et de créativité dans leurs travaux personnels, le nez au vent. Avec, entre ces deux registres, un dialogue plus que salutaire qui leur permet de puiser dans ces développements secrets pour nourrir la demande des clients et, à l'inverse, d'extraire une idée ou un accord d'un parfum existant ou d'une soumission refusée, pour fuguer à loisir. Ces hommes et ces femmes jonglent avec les molécules olfactives. Ils construisent le parfum qu'ils ont imaginé dans leur esprit, à partir du cahier des charges (le brief) établi par les marques, ou à partir d'une esquisse existante, remodelée à façon. Avec beaucoup de travail, de ténacité, d'intuition et d'imagination, de sérieux et d'obstination, ils se plongent à chaque fois dans une nouvelle histoire, aidés en cela par leur évaluateur ou évaluatrice, les commerciaux, le marketing et les laboratoires. Un travail d'équipe et une immense technique, miracle d'équilibre et d'harmonie entre les ingrédients de la formule, qui nous permettent à tous de vivre et de partager ces moments d'émotion lorsque nous croisons certains sillages. Dans leurs bureaux de Paris, de New York ou d'ailleurs, elles et ils travaillent dans le calme ou en musique, puisant dans leur mémoire et dans leur expérience les alliances d'ingrédients, jouant sur la volatilité et la contribution différentes de chacune des matières premières pour donner équilibre et vie à leur création. Comme dans une mise en scène de théâtre ou de cinéma, il y a un ordre d'apparition des acteurs, avec une succession d'effets,

de fondus-enchaînés, de ruptures et de surprises, à court ou à long terme. Certains ingrédients sont là pour jouer les utilités, de bout en bout, tandis que d'autres n'apparaissent qu'une seconde, mais de manière tonitruante. Tout dépend du scénario ou de l'intrigue. Un long travail de construction, où l'expérience olfactive est cruciale pour prévoir la complémentarité ou les contrastes apportés par les différentes notes et accords. À la disposition de ces créateurs, près de 3000 matières premières (naturelles et de synthèse) dans lesquelles chacun fait son choix pour constituer sa palette. Comme un peintre choisit ses couleurs, le parfumeur choisit ses matières. Il a appris à les connaître, à les travailler, et à leur faire dire ce qu'il a envie de leur faire dire, au moment opportun. Il jongle véritablement avec 200 à 400 ingrédients avec lesquels il s'est familiarisé, certains restant parfois sur le bord du chemin pendant un temps, tandis que d'autres arrivent ou reviennent. Il y a du désamour et des retours de flamme partout, jusque dans la molécule. Dans son bureau, des centaines de petits flacons, groupés par projet ou par matière, sont posés devant lui. Ce sont les essais, pesés par son assistant(e). Des bouquets de mouillettes (ces petites touches à sentir en papier buvard) clippés dans une pince sont posés ça et là, toujours à portée de main du parfumeur qui s'en saisit à intervalles réguliers pour tester dans le temps l'évolution et les qualités d'une matière, d'un accord, d'un essai. L'ordinateur a presque totalement remplacé la feuille blanche sur laquelle les parfumeurs d'hier écrivaient leur formule, avec un crayon noir bien taillé pour noter la matière précise, son origine, et la quantité, sur 1 000 ou 10 000 grammes. De longues formules pour certains parfums, avec plusieurs centaines d'ingrédients, de très courtes pour d'autres, comme l'Air du Temps de Ricci. Ce succès mondial, né en 1948 et bouquet noble de jasmin-rose-iris bousculé par un œillet insolemment poivré, a servi de modèle à nombre d'étudiants d'écoles de parfumerie. Car apprendre à décortiquer une formule et savoir la reconstituer, au nez, c'est cela l'apprentissage du parfum. Comme on copie les grands maîtres dans les musées. Comme on fait ses gammes en musique. Sentir, sentir, sentir, tous les jours s'astreindre à découvrir ou à redécouvrir, pour fixer à jamais une émotion dans sa mémoire et savoir l'utiliser à bon escient. Rentrer le soir après avoir vaporisé les essais de formules sur chaque avant-bras, pour mieux surprendre les échanges intimes avec la peau, et continuer à s'en imprégner la nuit pour en savoir plus le matin...

« Sans parfum, la peau est muette » nous disait une campagne du Comité français du parfum il y a 20 ans... La matière est vivante, se réchauffe au contact de l'épiderme, s'exprime, s'arrondit ou se tend, ou disparaît soudainement. Travailler à nouveau la formule le lendemain, ajouter ou retirer un ingrédient, changer l'origine d'une matière, modifier un dosage. Et sentir, à nouveau sentir. Affiner la partition, ajouter ou retirer un instrument, alléger un tempo... Améliorer une recette, choisir un autre ingrédient, modifier les proportions... Créateur de parfum est un métier méconnu, qui n'a jamais réussi à s'inscrire dans un camp précis. Oui, c'est de la chimie, mais certains parfumeurs vous diront tout ignorer de cette science. Oui c'est de la technique, pour ne pas dire de la haute technologie, et personne n'en doute une seconde, et bien sûr, oui, c'est une œuvre de l'esprit, une expression artistique parfois plus ou moins aboutie, figurative comme un parfum de rose, de magnolia ou de garrigue, ou totalement abstraite, comme la fraîcheur, l'opulence, l'évocation d'un voyage imaginaire... Mais il est grand temps d'aller rejoindre ce monde des senteurs et des saveurs, toutes papilles en alerte, de passer dans les bureaux de 25 parfumeurs, puis d'aller rejoindre leur cuisine pour découvrir 20 recettes (10 ont joué en double : mari et femme, père et fille, frère et sœur, amie et ami, maître et disciple), et les desserts de mes « experts olfactifs » sur ce livre, un consultant en développement de fragrance et un évaluateur.

¹ *Le Parfum*, par Edmond Roudnitska, Collection « Que sais-je » Éd. PUF, édité en 1980, 1987, 1994. Premier parfumeur à évoquer la notion d'art à propos de la composition de parfum, il avait également écrit *L'Esthétique en question* (Éd. PUF). Jean-Claude Ellena, parfumeur de la maison Hermès, admirateur et disciple de Monsieur Roudnitska, a écrit en 2007 le nouveau « Que sais-je » consacré au parfum, toujours aux PUF et sous le même titre.

Une version moins théorique, mais non moins bourrée de convictions intimes, où le parfumeur explique sa palette et raconte notamment comment il a développé certains parfums.

² Le Cosmetic Executive Women France (CEW France) rassemble 280 femmes de l'univers de la beauté, et gère les Centres de Beauté CEW (offrir des soins esthétiques gratuits à des personnes hospitalisées dans 23 hôpitaux en France). Cette association propose depuis 2001 des Ateliers Olfactifs dans des services de rééducation neurologique, de cancérologie et de gériatrie, pour aider les patients à retrouver le fil de leur mémoire grâce aux odeurs. www.cew.asso.fr

³ Expression volée très affectueusement à Michel Missoffe, ancien président de Firmenich France.



Chasseur de nouvelles molécules, Carlos Benaim est un explorateur du parfum, amateur de saveurs orientales.

Ses parfums : Polo et Polo Blue de Ralph Lauren, Eternity for Men, Contradiction for Men et Euphoria de Calvin Klein, Premier Jour de Ricci (avec Sophie Labbé), Beautiful et Pleasures for Men de Lauder, Very Irresistible de Givenchy, Prada, Pure Poison de Dior, Flowerbomb de Viktor & Rolf...

Sa recette : La salade d'artichauts à l'orange amère. Du Maroc, où sa famille a fait souche depuis des siècles, Carlos Benaim a conservé toute sa sensibilité aux couleurs, aux saveurs, aux odeurs. D'autant plus que son père, pharmacien épris de botanique, avait développé l'idée de traiter des plantes à des fins pharmaceutiques, pratiquant l'extraction de menthe pouliot (dont on fait le menthol), de romarin ou de thym. Et Carlos, qui n'est pourtant jamais retourné au Maroc depuis 40 ans, se souvient avec précision de cette activité, vite devenue industrielle, et des sites de distillation installés pendant la période estivale dans les villages où ces plantes poussaient à l'état sauvage. Après son bac, Carlos quitte sa famille pour faire ses études en France, classes préparatoires à Nice puis école d'ingénieur chimiste à Toulouse, et c'est un stage à Grasse qui orientera définitivement sa vie professionnelle. Il y découvre les parfumeurs, et observe avec étonnement « ces gens un peu étranges » qui vivent dans un monde à cent lieux de son univers à lui, tellement scientifique et studieux. Il s'intéresse d'encore plus près aux matières premières et part à Séville apprendre la distillation d'huile d'eucalyptus, en plein été. Dans un journal, une petite annonce de la société de composition IFF attire son regard : le groupe américain cherche des stagiaires pour un cursus de management, en Hollande. Il propose un an de formation sur les parfums et les arômes, en passant par tous les départements de l'entreprise. Carlos rentre chez IFF en 1967, il y est toujours, ce qui est très rare dans ce métier. Il y fait la connaissance

du chef parfumeur d'IFF Monde, Ernest Shiftan, qui l'invite à venir rejoindre l'atelier de parfumerie à New York. Un modèle pour le jeune Carlos, que ce citoyen du monde qui lui racontait toute la parfumerie, ses produits et ses acteurs, ses petites et grandes histoires. Tout cela le faisait rêver. Il lui en sait gré et a conservé cette habitude de transmettre aux jeunes, récupérant les élèves à la fin de l'école interne pour leur apprendre ce qu'il sait pendant quelques mois. C'est d'ailleurs IFF qui a institué les parfums « à 4 ou 6 mains », permettant à des parfumeurs de s'entraider sur un projet. Pour Carlos, faire ainsi participer les jeunes à parts égales dans les projets est essentiel, autant pour les novices qui observent et apprennent, que pour les seniors qui peuvent ainsi se rafraîchir. « La parfumerie est un art, et seule l'expérience et la technique comptent. Cela ne s'apprend pas à l'école. » Carlos Benaim travaille et sent toute la journée, depuis 1967. « Et je dois dire que ça va de mieux en mieux » avoue en riant l'un des plus talentueux parfumeurs au monde. Effectivement, ces dix dernières années ont été extraordinaires pour lui, qui a signé bon nombre de parfums internationaux.

À ses débuts, Carlos a eu la chance de gagner des compétitions sur des parfums devenus immédiatement de grands succès internationaux. Son premier grand parfum s'appelait Polo, un patchouli cuiré-vert qui a signé le début de la marque Ralph Lauren dans la parfumerie. Rien de moins. Et pour la première fois, arrivaient simultanément sur le marché deux parfums de la même marque, un masculin et son féminin. C'était en 1978 aux États-Unis. Carlos avait fait le masculin Polo, et Bernard Chant le féminin Lauren. Le lancement de cette marque reste gravé dans la mémoire de ceux qui l'ont vécu, comme un événement unique. « Nous savions que cela allait devenir énorme. » Ce fut le cas,



et la vie a continué, entre succès et éclipses, sans aucune certitude. Carlos se spécialise en parfumerie fine et participe à cette période brillante de la parfumerie américaine, travaillant de près avec Bernard Chant, l'homme d'Aromatic Elixir, de Cinnabar ou d'Aramis. Il rencontre aussi le designer Calvin Klein et crée Calvin, le premier parfum pour homme de cette société dans laquelle Carlos Benaim va aller puiser philosophie

et sensibilité pour une longue et fidèle collaboration. Sa réputation sur Polo l'ayant inscrit dans la case des parfumeurs de masculins, le voici sur Eternity for Men, un parfum très important à ses yeux, tout simplement parce qu'il avait enfin décidé de se faire plaisir. Il s'est inspiré des deux visuels en noir et blanc de la campagne de publicité, un père et son fils, une plage et l'infini, et entre ces deux images a essayé de recréer l'atmosphère

qui lui plaisait, puisant peut-être dans son expérience personnelle de père de trois fils. Voilà comment est né en 1989 ce célèbre parfum fougère-fruité-vert. Et tant d'autres par la suite, toujours pour Calvin Klein, notamment sur les parfums Euphoria. C'est d'ailleurs dans cette famille qu'il a utilisé avec plaisir un nouvel ingrédient du groupe, un cœur de patchouli (dans l'Euphoria original, signé avec Loc Dong) : « J'ai aimé l'intégrer et comprendre son fonctionnement. Cela demande beaucoup d'expérimentation préalable. » Car la curiosité est motrice pour Carlos. Tout autant que l'expertise. Pourtant, sa palette est suffisamment large pour ne jamais mélanger les mêmes couleurs. Il sait de quoi il parle, lui qui adore peindre et dessiner. L'inspiration lui arrive de partout, des mots, des images, des gens, des matières, des bribes de sensations, des voyages... Sa patte ne réside pas dans un accord précis, mais plutôt dans la présence d'une nouvelle matière non encore explorée dans laquelle il va chercher à entrer et à s'aventurer. Avec ce frisson de l'inconnu. Dans sa parfumerie, il n'y a pas de fil conducteur, et il s'est souvent posé la question de savoir pourquoi il n'en avait pas. Un sujet peut être abordé avec sa femme, américaine et psychanalyste ? Ensemble, ils ont sûrement dû évoquer la petite madeleine de Proust, la mémoire des odeurs, la puissance inconsciente de quelques molécules olfactives capables de ressusciter l'absence et de nous replonger dans notre collection d'émotions.

Carlos Benaim aime aussi tester les matières, même anciennes, revisitées par les nouvelles technologies. Comme la myrrhe d'aujourd'hui qui n'a plus rien à voir avec celle d'hier, « moins sombre, presque un autre produit. » Voilà un exercice qu'il adorait faire avec le Dr Braja Mookherjee¹, vice-président de la Recherche d'IFF New York, un personnage extraordinaire qui a marqué plusieurs générations de parfumeurs et de journalistes par son savoir et son intuition, et une forme d'ascétisme qui participait à son extraordinaire acuité. Braja appelait Carlos dès qu'il avait une nouvelle matière de synthèse. Comme le Kharismal, une odeur de jasmin utilisée dans le parfum Carolina Herrera. Il y a des années, ils avaient ensemble travaillé un produit qui évoquait l'odeur de l'encens et des temples en Inde. Carlos ne l'a jamais oublié, et il l'a récemment exprimé dans des parfums d'ambiance, notamment une bougie, pour les Éditions de Parfums Frédéric Malle. Son nom ? Saint des Saints. Dans ce métier, Carlos aime relever des défis et, plus les années passent, plus ils sont importants pour lui. Comme une nécessité.

Lui aussi citoyen du monde et passionné de politique internationale, il se sent à l'aise partout, en France où il a vécu et travaillé, en Espagne, berceau historique de cette famille séfaraïte, aux États-Unis bien sûr dont il a adopté la nationalité il y a trente ans, et partout où ses pas le mènent. « Nous sommes des hybrides, avec une capacité à nous adapter et à nous intégrer à des cultures différentes. » Cette multiculturalité est plus qu'un sésame, c'est un atout formidable pour percevoir les différences de sensibilité, selon les marchés. Il connaît par cœur la parfumerie américaine, et sait pertinemment à qui il s'adresse lorsqu'il crée pour les marques locales. Pour lui, créer des parfums identiques pour le monde entier n'est certainement pas une évidence, même si certaines de ses créations sont devenues des succès planétaires. Depuis toujours, il collabore avec le groupe espagnol Puig, et avec son parfumeur maison Rosendo Mateu, sur les marques Puig, Carolina Herrera, Ricci. Il a fait un très beau travail avec Sophie Labbé, également parfumeur chez IFF, sur Premier Jour de Ricci. Un parfum qu'il adore et qui l'a marqué. Tout d'abord parce qu'il lui a permis de connaître Sophie, et ensuite parce qu'il sonnait le réveil d'une marque un peu endormie qui venait d'être rachetée par le groupe Puig. « Il fallait vraiment se dépasser et faire quelque chose de bien. Ce fut un très beau travail », se souvient-il. Récemment, un autre développement l'a marqué, celui du parfum Flowerbomb de Viktor & Rolf, réalisé avec les parfumeurs Dominique Ropion et Olivier Polge à Paris. Parce que cela a duré plus de deux ans. Parce qu'il a fait plein d'allers-retours New York-Paris, et parce que c'est un succès. Qui plus est : la fragrance est issue d'une idée gustative. Et Carlos aime le gustatif. C'est un gourmand...

¹ Le Dr Braja Mookherjee, né au Bangladesh, a passé toute sa carrière chez IFF, à la Recherche & Développement qu'il a longtemps dirigée. Visionnaire et passionné, il a créé la technologie du Living Flower qui permet de capturer l'atmosphère d'une fleur, *in situ*, et d'en identifier les composants olfactifs, sans altérer son parfum en la coupant. Il a disparu en 2002.



Laurus nobilis laurier sauce et zest de *Citrus aurantium*
bigaradier, communément appelé orange amère.

La salade d'artichauts à l'orange amère de Carlos Benaim

«C'est une recette de famille, une salade d'artichauts aux oranges amères que j'adore et qui me rappelle les repas de mon enfance à Tanger.»

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

18 artichauts poivrade ou 6 gros artichauts
2 oranges amères
1 citron fraîchement pressé
1 filet d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
1 pincée de curcuma
1 pincée de safran
1 verre d'eau
sel et poivre du moulin

Préparation

- Lavez soigneusement les artichauts et nettoyez-les en prélevant les premières feuilles dures.
- Préparez alors chaque artichaut : à l'aide d'un couteau d'office, ôtez la partie verte des feuilles en tournant régulièrement autour du cœur puis sectionnez le haut des feuilles. Au fur et à mesure, plongez les fonds d'artichauts dans un grand volume d'eau froide additionnée d'une cuillerée de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.
- Si vous optez pour de gros artichauts, après les avoir préparés, coupez-les en quatre. Si vous préférez des artichauts poivrade, laissez-les entiers!
- Versez un filet d'huile d'olive dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Mettez les gousses d'ail pressées et la feuille de laurier à frémir pendant quelques minutes puis ajoutez les artichauts égouttés, le curcuma et le safran. Incorporez le jus de citron restant ainsi qu'un verre d'eau. Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert le temps que les artichauts deviennent tendres. Faites réduire le jus de cuisson jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Pendant la cuisson des artichauts, pelez les deux oranges à vif. Détaillez l'une des deux en fines rondelles que vous épépinez puis déposez sur les artichauts. Prolongez la cuisson de 5 à 10 minutes.
- À l'aide d'un petit couteau parfaitement affûté, prélevez les quartiers de la deuxième orange et ajoutez-les à la casserole en toute fin de cuisson, juste le temps de les réchauffer.

- Dressez les artichauts et les segments d'orange dans un saladier et laissez refroidir à température ambiante avant de déguster.

Pour le vin

Un viognier comme le Condrieu 2007 de Guigal.



Anne Flipo adore la nature et les notes vertes. Elle définit sa parfumerie comme « facile mais de caractère. » Et sa cuisine aussi.

Ses parfums : Jeanne de Lanvin, L'Homme et La Nuit de l'Homme d'Yves Saint Laurent (avec Dominique Ropion et Pierre Wargnye), Very Irresistible for Men de Givenchy (avec Pierre Wargnye), Laura de Laura Biagiotti, Chiffon Sorbet d'Escada, Mimosa Pour Moi, La Chasse aux Papillons, Fleur de Narcisse et Fleur d'Oranger de L'Artisan Parfumeur, MyQueen d'Alexander McQueen, Trussardi Skin, Trussardi Jeans, Ralph Lauren Blue...

Sa recette : La soupe des Pèlerins.

Une maison, c'est toute son enfance, et sa richesse olfactive vient forcément de là, de ces jardins au-dessus de la Loire remplis de roses, de lilas, de seringuas, de chèvre-feuille, de glycine et de plantes aromatiques. Ce n'est pas un hasard si, pendant des années, L'Artisan Parfumeur n'a briefé Anne que sur les projets de parfums remplis de fleurs. La marque avait vite compris la personnalité de cette jeune femme éprise de nature et de simplicité. Mais pas seulement. Il y a aussi chez elle une once de fantaisie, pleine de charme, et un très léger fond de rébellion, suffisamment ardent à 17 ans pour lui donner envie de quitter le cocon familial sitôt le bac passé. Anne Flipo est née dans l'Aisne et a longtemps vécu dans une maison entourée de verdure, près d'un petit village où son père dirigeait une sucrerie. Autant d'odeurs restées inscrites dans sa mémoire. Tout autant que ces délicieux effluves émanant de la cuisine où œuvraient en permanence

deux grand-mères gourmandes. Sa mère, esthète et curieuse, éveille ses quatre enfants à l'art. Ils sont tous devenus ingénieurs, sauf Anne dont la sensibilité olfactive s'est affirmée au cours des années, entre betteraves, fleurs du jardin et gourmandise, et qui était bien déterminée à intégrer l'école de parfumerie de Versailles, l'Isip¹, sans trop savoir si son choix se porterait en final sur l'évaluation, la composition de parfum ou les arômes alimentaires. La jeune étudiante découvre soudainement ce monde des matières premières. « Dès lors, j'ai commencé à sentir, à jouer avec les ingrédients et depuis, je joue. Je n'ai pas à me forcer. C'est devenu une seconde nature, qui grignote, qui grignote... » Elle apprend donc, et termine son école fin 1984. La suite de son apprentissage relève du compagnonnage, avec un stage chez Haarmann & Reimer au côté du parfumeur Harry Frémont. Très vite, l'une des plus anciennes maisons de parfumerie lui offre un emploi. C'était De Laire, première entreprise à avoir réalisé la synthèse de la vanilline et créé des bases². Fierté de cette maison également, le grand parfumeur Edmond Roudnitska y a créé Femme de Rochas. Robert de Laire fait confiance à cette jeune femme de 20 ans, qui se retrouve au contrôle olfactif (validation de qualité) puis à la chromatographie (décryptage des ingrédients constitutifs d'une formule), et enfin à la formulation (création d'une odeur ou d'un parfum), car le parfumeur attiré





était parti... La première composition qu'elle gagne, son premier « win » comme disent souvent ces parfumeurs très internationaux, c'était un parfum d'ambiance pour Wizard, Jardin Colonial. Et déjà une note verte.

Suite à un rachat deux ans plus tard, Anne se retrouve intégrée comme élève parfumeur dans l'équipe de deux seniors de grande renommée, Michel Almairac et Jean-Louis Sieuzac³. Prudents, il font travailler la junior sur 1000 grammes, pour éviter de gâcher la marchandise... Test concluant : ils l'autorisent deux jours plus tard à formuler directement sur 10 000 grammes. Et pourtant, si elle avait aisément assimilé l'enseignement sur les matières premières délivré à l'Isip par Monique Schlienger, parfumeur et professeur, côté formulation Anne remet totalement en cause son acquis : « J'ai mis à la benne tout ce que je savais, tous les schémas, et j'ai tout réappris avec Sieuzac et Almairac. » Tout, c'est-à-dire les ficelles du métier, à la fois dans la formulation, la structure, l'architecture du parfum, jusqu'au comportement face au client. Quand Almairac quitte Florasynth pour Créations Aromatiques, il embarque la petite jeune dans son sillage. Elle y passe huit ans et signe alors ses premiers succès, comme Laura de Laura Biagiotti, « grand floral aquatique mais sensuel, un peu minimaliste, qui a donné ensuite naissance à pas mal de grands floraux aquatiques, santalés. » Et le premier parfum éphémère d'Escada, Chiffon Sorbet en 1993, frais et gourmand, ultra-coloré, comme un Mûre & Musc revisité, « mais avec un côté overdosé en fruits, une note cassis, qui a fait ensuite plein de petits bébés... Voilà, c'était une parfumerie facile et de caractère. » Elle est jeune, développe plein d'autres parfums avec L'Artisan Parfumeur, décidément une marque qui lui va bien, elle qui aime tant la nature, les jardins, la chasse aux papillons...

Fin 1996, enceinte de sa seconde fille (et troisième enfant), Anne rejoint Quest, alors grosse société internationale, mais n'y restera que 23 mois, un peu débordée par le changement de culture mais aussi par sa petite famille devenue grande. Elle qui aime tant jouer et jongler avec les matières n'arrive même plus à être actrice de son métier. Elle fatigue, et finit par rejoindre Charabot, petite structure française qui lui propose ce qui lui fallait à cette période de sa vie, un temps partiel. Elle découvre aussi une ambiance qui lui convient tout à fait et, surtout, rencontre le parfumeur Laurent Bruyère (disparu prématurément en 2008), qui deviendra vite un complice et un ami. Une année pleine de fous rires, mais

surtout très enrichissante dans cette maison de parfumerie grasse réputée pour la qualité de ses matières premières, où il fallait tout faire, retrousser ses manches, aller au charbon. Toutes choses qu'elle n'avait jamais faites auparavant. Chez Charabot, Anne crée le Rykiel Woman, Poupée de Rochas, Trussardi Jeans, Trussardi Skin, Essence Pure pour femme de S.T. Dupont, un parfum Lalique... À cette époque, elle a aussi la chance de vivre un moment essentiel pour sa vie professionnelle, un voyage en Inde à la découverte de plantes à parfum sur le terrain, accompagnée par les sourceurs de nouvelles espèces. Toucher du doigt la réalité de la matière dans son environnement naturel, et suivre les filières humaines et technologiques qui l'amèneront jusque dans les petits flacons de l'orgue à parfum, voilà qui donne à ces habitués du macadam une conscience supplémentaire du caractère unique de leur métier. Et un attachement à ces biomasses d'exception qu'il faut protéger tout autant que ceux qui en prennent soin. En 2004, soudainement, Anne est sollicitée par plusieurs sociétés. De quoi tourner la tête. Elle accepte la proposition du groupe américain IFF où elle est toujours actuellement. Anne apporte dans sa dot un style, une signature, mais également sa bonne humeur et son esprit d'équipe, autant de qualités importantes dans ce métier. Elle a mûri, trouvé sa place et gagné en assurance, se réjouissant d'aboutir ainsi ses idées, de les mettre en flacon pour les travailler avec ses clients, et surtout, d'arriver à pousser ses convictions jusqu'au bout. Pas toujours simple, dans un monde de pouvoir et de concurrence, où le client est roi. Mais elle apprécie la vie au quotidien dans cette société où tout est possible, comme d'explorer de nouveaux territoires, à la fois dans les matières premières et dans ses créations, ou d'aller régulièrement aux États-Unis, d'établir des partenariats avec les aromaticiens, de travailler des projets avec le département Détergent, ou de se plonger dans les ingrédients naturels développés par la filiale LMR à Grasse et en Lozère. Depuis son arrivée chez IFF, elle a décidé de travailler sur des projets de masculins, encore terra incognita pour cette habituée des notes féminines. Alors elle a collaboré avec le parfumeur Pierre Wargny sur le Very Irresistible for Men de Givenchy. Un nouveau challenge, pour éviter l'ennui, et lui permettre de se dépasser.

Anne, comme d'autres parfumeurs de sa génération, a finalement la même analyse sur l'évolution de leur carrière : tout semble anodin et aisé, mais rien n'est plus

difficile que de passer d'une culture à une autre, d'une maison grasse à une entreprise suisse, anglaise ou américaine. Il faut à chaque fois s'adapter, reprendre des repères, modifier ses habitudes, coller à une autre philosophie. Stressant parfois. Et puis la crise est passée par là, la pression est montée d'un cran ou deux, et la compétition devenue plus difficile. Au point que certains parfumeurs la refusent, préférant être cooptés pour travailler sur un projet de parfum. « J'aime sentir qu'on a envie de travailler avec moi. Si on me dit qu'on m'aime, si on me choisit et qu'on me fait confiance, ce sera bien, et je donnerai le meilleur de moi-même... » C'est un métier difficile, tout le monde en prend pour son grade, avec des frustrations et des échecs, des cycles plus ou moins heureux, mais pour Anne, c'est la vie et il faut savoir se remettre en selle. Savoir aussi s'évader, comme elle le fait dans une ancienne ferme picarde au cœur d'un petit village du Pas-de-Calais, à quelques encablures de la mer, avec un piano, des enfants, un mari qu'elle retrouve le week-end car il travaille en Italie, et bien sûr un jardin rempli de fleurs. Anne a étrangement retrouvé un rythme d'étudiante, quittant Paris le vendredi soir pour rejoindre son havre de paix, avec ses enfants. Et le samedi matin, quand tout le monde est parti faire les courses, Anne se met au piano et fait ses gammes. Elle continue à jouer...

¹ Isip, aujourd'hui Isipca, Institut supérieur international de parfumerie, cosmétiques et arômes).

² Association « pré-composée » de plusieurs matières premières, que le parfumeur adjoint à sa formule comme un ingrédient à part entière, par exemple mousse de Saxe, ambre...

³ Michel Almairac, voir le portrait qui lui est consacré dans cet ouvrage. Et Jean-Louis Sieuzac, parfumeur de talent, créateur d'Opium d'Yves Saint Laurent, Oscar de la Renta, Sagamore de Lancôme, Equipage et Bel Ami d'Hermès, Fahrenheit et Dune de Dior, Kenzo Jungle Elephant.



Petroselinum sativum persil
Allium schoenoprasum ciboulette
Cerofolium sativum cerfeuil



La soupe des Pèlerins d'Anne Flipo

«Ma maison est située rue des Pèlerins, avec un grand jardin clos, un jardin de curé avec toutes mes herbes, mes fleurs, etc. Et je fais cette soupe pour tous mes copains et la famille. La soupe de cresson, c'est un must, on l'adore tous à la maison, c'est très prononcé en goût et très coloré parce que le cresson, pas cuit, reste très vert, la courgette n'est pas épluchée, ce qui renforce cette tonalité, et donc tout est vert cru, hormis la boule blanche de fromage de chèvre et d'herbes.»

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

2 boîtes de cresson de source
4 petites courgettes
3 oignons de petite taille
1 boîte de persil (facultatif)
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
250 g de fromage de chèvre frais (Valençay ou Selles-sur-Cher)
½ boîte de ciboulette
quelques feuilles d'estragon
½ bouquet de persil plat
quelques feuilles de menthe fraîche
quelques brins de cerfeuil
1 pincée de piment d'Espelette
1 pain bûcheron
sel et poivre du moulin

Pour les boulettes

(À préparer au moins 3 heures avant de servir)

- Hachez très finement la ciboulette, l'estragon, le persil plat, la menthe fraîche et le cerfeuil. Dans un saladier, fouettez le chèvre frais avec les herbes ciselées et le piment d'Espelette.
- Façonnez six boulettes et réservez-les au réfrigérateur.

Pour la soupe

- Pelez et émincez les oignons. Lavez les courgettes et supprimez les extrémités; détaillez-les en fines rondelles.
- Dans une casserole, à feu doux, faites fondre les oignons et les courgettes à l'huile d'olive.
- Versez juste assez d'eau pour affleurer les légumes et laissez mijoter pendant 10 minutes.
- Hors du feu, ajoutez le cresson soigneusement lavé puis passez le tout au moulin à légumes ou au mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et soyeuse. Salez et poivrez selon vos goûts.

La finition

- Sortez les boulettes de fromage du réfrigérateur. Disposez-les dans 6 belles assiettes creuses ou 6 jolis bols.

- Versez délicatement la soupe tout autour de manière à immerger les boulettes à moitié. Servez aussitôt accompagné de belles tranches de pain bûcheron, avant de déguster.

Pour le vin

Un champagne Ruinart Blanc de Blancs.

Jacques Cavallier ou le plaisir de faire, avec toute la sensualité des matières et un goût très sûr quant à l'élaboration de formes olfactives et gustatives épanouies.

Ses parfums: L'Eau d'Issey d'Issey Miyake, Jean-Paul Gaultier Classique, Cinéma, M7 (avec Alberto Morillas) Opium pour Homme et Nu d'Yves Saint Laurent, Stella de Stella McCartney, Bulgari pour Homme et Blue II, Kingdom d'Alexander McQueen, Givenchy Hot Couture, Carolina Herrera Chic (avec Alberto Morillas)...

Sa recette: Les petites courgettes farcies à la grasse. Sur son bureau, très habité de papiers et flacons d'essences de rose ou de jasmin, surnage le dernier opus de la maison Bulgari que Jacques Cavallier a créé en 2009. Bulgari Blue II, «un musc, un peu réglisse et patchouli, très joli, presque un tissu palpable», précise-t-il. Son idée était de traduire la notion d'un velours bleu vénitien transformé en abstraction. Car cet homme raisonne beaucoup par l'absurde et prend le contre-pied. «Ne jamais se satisfaire de ce qu'on nous dit, et faire le contraire. Dans les parfums, ça marche», explique ce grand lecteur, pétri de culture historique, philosophique et humaniste transmise par son père. «Un homme génial, plein de bonté et de gentillesse, et qui plus est, extrêmement compétent. Il a réussi sa vie d'homme», dit Jacques avec gravité, en parlant de Jean Cavallier, son père, parfumeur, 80 ans cette année, descendant d'une famille italienne installée à Grasse depuis le XVI^e siècle.

Hormis ceux qui veulent être pompier dès lors qu'ils ont aperçu un bolide rouge et réussi à reproduire les deux syllabes Pin et Pon, peu d'enfants ont arrêté leur choix de carrière à l'âge de cinq ans. Jacques, si, il sera parfumeur, comme papa. Et à 11 ans, il attaque les visites d'usines, les stages dans le labo paternel. Le soir, il se plonge



dans les compendium (dictionnaires) d'ingrédients d'IFF et Firmenich plutôt que dans les aventures de l'intrépide Oui-Oui pour aller vers le sommeil. À 16 ans, le lendemain de l'obtention du bac, il embauche à 8 heures à l'usine, à la condition qu'il s'inscrive à la fac de lettres pour apprendre les langues étrangères. Car le chef parfumeur de la société Charabot qui formulait pour Shiseido à Tokyo avait compris la nécessité d'une formation très internationale pour son fils. «J'allais voir son avion atterrir à Nice, c'était Ulysse rentrant à la maison», se souvient Jacques. L'apprentissage commence, dix-huit mois de stages qui commencent à la chaudière à charbon, puis au distillatoire d'iris, au fractionnement d'huiles essentielles, à la création de spécialités naturelles, de concrètes... De longues journées, immanquablement conclues par quelques exercices donnés par son père le soir à la maison. L'école Charabot? Non, l'école de son père, qui lui ouvre l'esprit, et lui donne accès à tout, la réflexion et l'expérience en plus. «Et depuis, je suis en vacances. Nous avons la chance de pouvoir nous réfugier dans ce que nous aimons faire, c'est-à-dire composer, une sorte de bulle qui nous protège du reste.»

Les stages terminés, Jacques rejoint le labo paternel pour apprendre toujours et encore, et avancer sur les études olfactives par contrastes de Jean Carles¹. Jean Cavallier inculque à son fils des principes simples mais toujours d'actualité, comme de créer des évidences, des résonances, avec une expression très directe. Ou de percer un accord, démonter les mécanismes pour comprendre. Et oser. Comme tous les jeunes, Jacques pensait qu'il allait créer un grand parfum tout de suite. «Il te faudra 12 ans», lui avait prédit son père. Il avait raison, Jacques a créé L'Eau d'Issey 12 ans plus tard. Le jeune parfumeur plein d'illusions quitte Charabot pour rejoindre un laboratoire du groupe hollandais Naarden, toujours à Grasse. Il découvre alors avec stupeur que des non grassois peuvent parler parfum avec intelligence et émotion et qu'il existe donc d'autres planètes parfums, sûrement dans une autre galaxie. Jacques reste 7 ans dans ce groupe, fait la connaissance du parfumeur Olivier Cresp qu'il retrouvera par la suite, et commence à travailler sur la composition de parfums pour la Russie ou l'Italie. Il pourrait vous en donner tous les détails, car il se souvient de toutes ses formules par cœur. Sa mémoire est colossale. Ce qui constitue un atout important dans ce métier où il est tout aussi salvateur de mémoriser les accords et les parfums existants que de pouvoir déceler dans un essai

une piste non encore explorée. Comme certains de ses comparses, Jacques est capable de citer les noms des parfums et de ses interlocuteurs, les lieux, dates et heures des rendez-vous, la tenue des gens présents... Que ce soit pour un féminin d'une grande marque ou un répulsif pour chien.

En 1982, Jacques participe au Prix de la STPF², un concours international qui permet aux parfumeurs de s'essayer sur un thème donné. Ils étaient près de 100 participants, et Jacques gagne ce prix pour sa note verte, rosée-chyprée. Il a 20 ans et le monde lui appartient. Nommé à Amsterdam, il y passe deux ans pendant lesquels il crée notamment un désodorisant d'atmosphère pour un groupe japonais. Un travail sérieux et spontané, pour un best-seller pérenne. Naarden devient Quest, Jacques Cavallier rejoint l'entité parisienne fin 1987 mais n'y reste pas, préférant intégrer PFW, petite société de composition très créative où il réapprend à retrousser ses manches, comme à ses débuts. Il y signera Pacha de Cartier, une fougère boisée très appréciée, avant d'être contacté par le suisse Firmenich. Tout se fait très vite, entre Paris et Genève, avec Francis Hembert et Michel Missoffe³, et en 1990, le voici installé dans les bureaux parisiens de ce groupe suisse réputé pour la qualité de ses matières premières de synthèse. Quelques mois plus tard, il fait la connaissance de Chantal Roos, présidente de BPI (filiale parfum de Shiseido). En octobre, le voici briefé comme challenger pour un parfum Issey Miyake qui doit exprimer, selon le souhait du designer japonais, l'odeur de l'eau... Quasi philosophique. Il travaille sur plusieurs pistes, dont une qu'il appelle Wind. Elle sera retenue, retravaillée en un mois, finalisée le 13 novembre 1991 et lancée sous le nom L'Eau d'Issey, le 3 avril 1992... Une précision toute helvétique. Son inspiration: «J'ai traduit l'odeur de l'eau par celle de fleurs transportées par l'eau. On ne peut pas créer un parfum si l'on n'a pas ce genre d'idée.» Ce parfum a changé sa vie. Avec Issey Miyake, citoyen du monde et créateur innovant, se construit une réelle complicité, et Jacques fait connaissance avec quelques matières premières nipponnes. Notamment cette note yuzu (un peu pamplemousse, très fusante) qu'il réutilisera par la suite. Avec Chantal Roos, intuitive et décidée, naît une longue et intelligente collaboration, basée sur la confiance: «Chantal Roos ne se mêle jamais de technique. Elle réagit toujours et d'abord comme une véritable amoureuse du parfum.» Elle lui confiera ensuite le premier parfum de Jean-Paul Gaultier, un féminin sexy qui inspire





Huile d'olive

à Jacques un projet autour de la tubéreuse, cette fleur blanche au parfum entêtant. Mais la découverte du futur flacon, un mannequin stockman en jarretelles protégé par une boîte de conserve en fer blanc, réoriente soudainement son idée vers une fragrance plus orientale, autour d'une note orangée-vanillée-gingembre qui apparaît en avril 1993. L'Eau d'Issey et JPG Classique, les deux parfums les plus créatifs du marché sortent à un an d'intervalle, tous deux créés par un parfumeur de 30 ans arrivé depuis peu chez Firmenich. C'était il y a 18 ans. Depuis, Jacques a pris un peu d'âge et beaucoup de recul. Et même s'il pense que ces deux parfums ont fait sa carrière, il a aussi l'honnêteté et l'humilité de penser qu'il n'y a pas de grand parfum qui ne soit servi par un bon concept. Le cercle vertueux englobe le nom, le flacon et le parfum. Pendant toutes ces années, Jacques a collaboré avec l'équipe des parfums Bulgari qui lui fait confiance depuis 15 ans et avec laquelle il aime travailler. Également avec Tom Ford, sur Nu et M7 Yves Saint Laurent, ou Stella Mc Cartney sur sa ligne de parfums, tous des designers internationaux. Mais aussi avec Valérie André chez Yves Rocher, l'équipe Puig lors de la création de Carolina Herrera Chic avec «le parfumeur frère» Alberto Morillas ou du parfum Nina de Nina Ricci (avec l'ami Cresp), avec Nathalie Duran-Tiénot chez Yves Saint Laurent. Tous des gens porteurs d'une culture de l'exigence qui lui convient bien. Ce métier, le petit grassois en avait rêvé, sans jamais imaginer faire un jour un parfum à Paris. «On se le dit souvent avec Olivier Cresp...» S'il aime toujours composer, il avoue avoir bien du mal avec tous les systèmes qui génèrent un conformisme, une pensée unique et des certitudes forcément préjudiciables à la création. Comme d'autres, mais l'expression est plus directe car le personnage a du caractère. Jacques n'apprécie qu'à moitié la tournure qu'a prise la profession, en faisant entrer le rationnel là où il ne devrait pas y en avoir et en refusant d'accepter cet impondérable qu'est l'échec : «Tout le monde fait le même constat et personne ne fait rien. La création doit rester un domaine à part», martèle-t-il.

Depuis huit ans, le maître parfumeur est également responsable du développement des matières premières naturelles du groupe Firmenich. Et le Grassois est revenu au pays, 25 ans après, et a posé ses valises à Cabris avec sa femme Claire et leurs deux filles. Il a installé son laboratoire de formulation à deux pas. Comme Jean-Claude Ellena, un parfumeur pour lequel il a le plus profond respect, qui compose souvent lui aussi dans son labo,

installé face à la mer, sur les mêmes collines. Jacques se régale de cette double activité, un peu parisienne et souvent grassoise, même s'il voyage beaucoup, au contact avec les agriculteurs, les exploitants, les sourceurs de matières premières du monde entier. Il lui faut s'organiser, car sa passion pour le parfum lui laisse peu de temps. Juste un peu pour lire des biographies. Celle de Churchill par exemple, un homme avec lequel il partage beaucoup de choses, dont ce goût pour les cigares. Demain ? Composer, composer toujours. C'est une évidence. Et si l'homme fut un temps ébloui et enivré par ses succès, il est aujourd'hui dans l'essentiel, dans l'excellence et le plaisir. Dans la transmission aussi, maître parfumeur obligé. Il donne des conférences et suit de près les progrès de Philippine, une élève-parfumeur passionnée, fille de deux grands professionnels de la parfumerie et jeune rameau dynastique.

Installé derrière son bureau, Jacques Cavallier ouvre un petit flacon, une rose pure qu'il me fait sentir. Une Centifolia, fierté de Grasse. Il suffit de fermer les yeux et de laisser l'émotion faire le reste : «Quand je sens cela, je ne peux pas être triste. La création est parfois tourmentée, mais toujours joyeuse.» Parfois, lui aussi se verrait bien intégré à une marque, peut-être pour avoir un peu plus de recul et de liberté.

Accrochée au mur de son bureau, une grande photo d'une équipe de football. Celle de Grasse avec laquelle Jacques a beaucoup joué lorsqu'il était plus jeune. Un souvenir, et l'allégorie qu'il juge la plus adaptée à son métier : «Un travail d'équipe, mais il n'y en a qu'un qui marque un but. Et s'il le marque, c'est grâce à tous les autres.»

¹ Méthode d'apprentissage développée par Jean Carle, parfumeur et créateur de l'école de Roure (Givaudan aujourd'hui), avec une entrée par ingrédient (orange, rose, cèdre...), puis par famille (hespéridés, fleuris, boisés...).

² Société Technique des Parfumeurs de France, aujourd'hui Société Française des Parfumeurs (SFP).

³ Francis Hembert, ancien directeur général en charge des grands comptes, et Michel Missoffe, ancien président de Firmenich France.

Les petites courgettes farcies à la grassoise de Jacques Cavallier

« Ce sont les petits farcis de ma mère. C'est un plat qui se déguste froid avec une bonne salade de mesclun en vinaigrette à l'huile d'olive et/ou en accompagnement d'un rôti ou d'un poulet grillé. »

Pour 8 personnes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingédients

8 courgettes rondes ou longues

1 gros oignon blanc

2 œufs

150 g de gruyère râpé

3 cuil. à soupe de crème aux anchois

1 cuil. à soupe de chapelure fine

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 tranches de pain de campagne écroûté

10 cl de lait

1 noix de beurre

½ bouquet de persil

sel et poivre du moulin

Préparation

• Faites tremper la mie du pain de campagne dans du lait. Si vous avez choisi des courgettes longues, découpez-les en deux moitiés dans la longueur ; si elles sont rondes, prélevez leur chapeau. Mettez les légumes à blanchir quelques minutes dans un grand volume d'eau légèrement salée et égouttez-les. Lorsque les courgettes sont refroidies, évidez-les puis hachez la chair finement. Réservez leurs coques en les déposant à l'envers sur une assiette recouverte de papier absorbant.

• Versez l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir l'oignon émincé. Ajoutez la chair des courgettes et laissez fondre à feu doux jusqu'à l'obtention d'une purée. Hors du feu, incorporez les œufs, le gruyère râpé, la crème aux anchois ainsi que la mie de pain soigneusement essorée. Enfin, mélangez le persil finement ciselé. Salez et poivrez si nécessaire.

• Garnissez les coques de courgettes de cette préparation, parsemez de chapelure et enfournez pour 1 heure de cuisson à 180 °C (th. 6). Pensez à déposer une noisette de beurre sur chaque courgette pour les faire dorer !

Pour le vin

« Un Château Lafite, le plus grand vin du monde. »
Plus modestement un vin de Cassis ou de Bandol.







La femme aime les parfums orientaux, la créatrice adore travailler les notes vertes et fraîches, et la cuisinière ne peut se passer d'un mélange d'herbes et d'huiles parfumées.
Nathalie Feisthauer, la main verte.

Ses parfums : Nuits Indiennes de Scherrer, Eau des Merveilles d'Hermès, Putain des Palaces et Delicious Closet Queen d'État Libre d'Orange, Gardénia Pétale de Van Cleef & Arpels, Eau Belle et Orange Tonique d'Azzaro, Must pour Homme de Cartier, Luxe Champaca et Guerrilla 2 de Comme des Garçons...

Sa recette : La ronde des 3 salades, des couleurs et des saveurs.

Entrée par hasard dans une parfumerie de Sarrebourg, Nathalie découvre plusieurs parfums, dont un oriental épicé très provocant qui la laisse sans voix... Une émotion esthétique jamais ressentie jusqu'alors bouleverse l'adolescente encore un peu garçon manqué : « Ce n'est pas possible que ce soit un tel éblouissement, aussi beau et fort », se dit-elle. De ce jour est né l'intérêt indéfectible de Nathalie Feisthauer pour le parfum. Opium, c'était lui, fut une révélation, mais n'a pas accompagné tout de suite ses soirées du samedi soir. Elle économise longtemps avant d'acheter l'objet de ses rêves, et d'en déposer une goutte au creux du poignet, là où bat le pouls, pour laisser la fragrance se réchauffer, reproduire et prolonger à l'envi ce plaisir esthétique. Une nouvelle curiosité, celle de découvrir d'autres parfums, l'entraîne souvent jusqu'à Strasbourg où elle récupère çà et là des échantillons. Revenue à la maison, et avec des mouillettes découpées dans un filtre à café en papier, la jeune fille éblouie découvre un à un ses trésors et note ses impressions, avec la description de chaque fiole et l'analyse de son contenu. Une vraie boulimie, qui fait vite la réputation de Nathalie dans toute la ville. Et lorsqu'on lui demande

ce qu'elle souhaite faire plus tard, elle répond : « Je veux être l'assistante de Monsieur Cacharel. » Sans savoir que ce n'était pas Jean Cacharel qui créait ses parfums. Mais elle ignore tout de ce métier de parfumeur et se persuade que ce brave Cacharel a forcément besoin d'elle. Alors elle passe des heures à la poste à consulter les annuaires et à relever des listes de marques de parfums dans la région parisienne, pour envoyer des lettres partout, en disant qu'elle a 17 ans, qu'elle aime les parfums et souhaite travailler dans cet univers. Elle n'en revient toujours pas aujourd'hui en le racontant, mais à l'époque tous lui répondent, et lui donnent les noms et adresses des sociétés de compositions. L'année de son bac, son père excédé par ses lubies, lui paye un voyage à Paris, « et qu'on n'en parle plus, et que tu ne viennes pas m'accuser d'avoir brisé une carrière d'assistante d'un métier qui n'existe même pas... » Nathalie rencontre alors Jean Kerléo, le parfumeur de Patou qui l'avait invitée à passer le voir à Paris, et qui lui donne force conseils. Elle est également reçue par Jean-Louis Sieuzac, célèbre parfumeur, qui lui demande quel est son parfum préféré. « Opium », répond-t-elle du tac au tac. « C'est moi qui l'ai fait », lui dit le parfumeur de chez Roure. Il bluffe, se dit-elle... Mais non, c'est bien lui. La voici sur une autre planète. Elle rate son bac et débute l'école de Roure en 1983. Jubilaire pour cette jeune fille qui voulait être l'assistante de Cacharel de se retrouver ainsi à Grasse avec de vrais parfumeurs, à apprendre un métier dont elle avait ignoré l'existence jusqu'à l'âge de 18 ans. « C'était énorme, un truc de fou. » Le premier parfum qu'elle copie,



c'est Quorum de Puig, un masculin qui lui donne du fil à retordre et ne se livre pas aisément. Mais le métier rentre et la voici rapidement sur la parfumerie fine, puis à New York pendant 4 ans où elle gagne son premier projet pour Clarins, Elysium, une note verte croquante originale. Elle a 26 ans et découvre la chance qu'elle a de travailler sur de jolis projets, comme Havana d'Aramis avec le parfumeur Xavier Renard. Sa route a été jalonnée de rencontres avec de fortes personnalités. Aux États-Unis, Ann Gottlieb (consultante),

Karen Khoury (Groupe L'Oréal), ou Sophia Grojsman (parfumeur IFF) et sa signature forte toujours renouvelée. En France, Jean Kerléo, Jean-Louis Sieuzac, Jean Amic (président de Roure), ou le parfumeur Jean Guichard dont «la parfumerie très minutieuse» l'impressionne tant. Elle apprend ce métier et sa technique, et la timide se fouette un peu pour aller vers les autres et ne pas réitérer la crise d'angoisse du lancement de Nuits Indiennes de Scherrer, lorsqu'elle a dû s'exprimer devant 300 personnes pour présenter son parfum. Nathalie a aussi de bons sou-



Zingiber officinalis gingembre

venirs. Comme le développement de l'Eau des Merveilles d'Hermès qu'elle fait avec le parfumeur Ralf Schwieger. Elle est fière de ce parfum difficile, avec une signature forte. Véronique Gautier, alors présidente des parfums Hermès ne voulait ni fleur ni fruit, alors que le marché en regorgeait... Et leur tapait sur les doigts quand ils s'écartaient de cet axe. «Elle a bien fait.» Ou la collaboration avec la marque Comme des Garçons, une vraie récréation avec les briefs étonnants de Christian Astuguevielle, qui évoquent des bois hurlant sous la tronçonneuse, des

craies dans le congélateur... de quoi cogiter sérieusement, s'interroger énormément en s'interdisant de juger, pour arriver sur des notes parfois un peu extrêmes mais toujours porteuses d'imaginaires. Ou son idée insolite à l'origine du parfum Innocent Rock de Mugler, avec raisin, litchi et poivres sur un fond de rose rouge, pour une note très alsacienne de... gewurztraminer! Autre folie, celle des parfums développés pour État Libre d'Orange, avec Étienne de Swardt, sans limites de prix de matière première, et avec la liberté donnée aux parfumeurs

de décider eux-mêmes de l'arrêt des modifications. Nathalie réalise à cette occasion que les parfumeurs ne sont que « des assistés » qui ne décident jamais quand un parfum est fini. C'est le client qui s'en charge. Pour Putain des Palaces, et quelques autres de la marque, Nathalie a donc tranché, « et c'est très déstabilisant » convient-elle. Il y a enfin Hypnôse Senses de Lancôme, une aventure menée avec Christine Nagel et Ursula Wandel. Sa note était au départ un cuir très bouleau, un vrai parfum de peau. « Il s'est fait dans la souffrance, mais c'est un superbe parfum chypré-fleuri. » Paradoxalement, cette amoureuse des parfums orientaux travaille rarement les notes orientales, mais plutôt les notes vertes et fraîches qui ne sont pourtant pas celles qu'elle préfère. Elle adore l'ambrette, une petite graine d'Amazonie qui vaut très cher et qu'elle utilise avec de l'iris, dans un petit accord qu'elle affectionne, un point de départ éventuel pour un projet, « mais ce qui va gagner en finale ne ressemblera peut-être jamais à cela. » En 2008, lors de la fusion Roure-Givaudan et après 25 ans de maison, elle rejoint Symrise. À peine arrivée, elle gagne une des eaux de toilette de la collection Van Cleef & Arpels, Gardénia Pétale. Elle perd aussi deux gros projets, en finale. Il n'y a qu'un gagnant, mais ce sont quand même des projets dont elle se souvient, et qui l'enrichissent. Parce qu'il y a de l'intelligence et du plaisir.

« Cuisiner pour moi, c'est de l'amour », elle adore ça, et prépare des repas à tour de bras, avec force salades de toutes les couleurs, enrichies d'herbes aromatiques et de graines en tous genres, et lorsqu'elle a fini, s'aperçoit qu'il y en a pour un régiment. Alors elle invite ses copains sur le toit terrasse de sa maison à Montmartre. La main verte, elle y a planté un cerisier et un pin parasol, et mis des plants de fraises et des tomates cerise que ses enfants Melchior et Abigaïl viennent picorer. C'est là, face au Sacré-Cœur, dans la verdure qu'elle affectionne, qu'avec son mari cette gourmande vit sa vision de la ville. La version estivale se passe les pieds dans l'eau, près de Toulon, avec une grande table très accueillante. Et lorsque son monde est rassasié, elle pose son tablier et s'installe au calme, pour lire ou plutôt dévorer tout ce qui sort, avec une prédilection pour les polars, toute la nuit s'il le faut, en buvant autant de café que le détective, jusqu'à l'intoxication... Pour la première fois depuis 25 ans, Nathalie se parfume à nouveau avec Opium. Et part aussitôt sur son petit nuage...

Sesamum indicum graines de sésame





La ronde des 3 salades, des couleurs et des saveurs de Nathalie Feisthauer

«J'aime les produits frais, la diversité des ingrédients et plein de couleurs dans les plats. L'originalité de ma cuisine, c'est que j'utilise tout un tas d'herbes et d'huiles différentes, je cuis à la vapeur et je fais revenir, et c'est toujours de saison. Mes enfants adorent tous ces légumes. Je fais souvent mes 3 salades : fenouil au sésame, salade de la mer et salade de betteraves. Ensuite, l'été, je propose une grillade et son coulis de poivrons à la coriandre.»

Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure 30

• Salade de fenouil au sésame

Ingrédients

3 petits fenouils (ou 2 gros)
2 cuil. à soupe d'huile de sésame grillé
½ cuil. à café de gingembre moulu
1 cuil. à soupe de sauce soja
2 cuil. à soupe de sésame grillé
quelques brins d'aneth

Préparation

- Supprimez les premières feuilles extérieures des fenouils ainsi que leur base. Émincez-les en fines lamelles en les déposant directement dans un petit plat creux de présentation.
- Dans un ramequin à part, mélangez l'huile de sésame, le gingembre moulu et la sauce soja puis versez cette sauce sur le fenouil.
- saupoudrez généreusement de graines de sésame grillé et/ou d'aneth ciselé.

• Salade de betteraves

Ingrédients

3 betteraves, de différentes couleurs
1 filet d'huile de noisette grillée
1 bouquet de cerfeuil
1 poignée de gros sel

Préparation

- Faites bouillir les betteraves avec du gros sel jusqu'à ce qu'elles soient tendres ou, à défaut, utilisez des betteraves déjà cuites, de préférence des crapaudines. Une fois refroidies, pelez-les puis découpez-les en gros dés.
- Assaisonnez avec un filet d'huile de noisette grillée et parsemez de cerfeuil ciselé.

• Salade de la mer crue

Ingrédients

4 belles noix de Saint-Jacques fraîches de préférence
300 g de dos de saumon très frais
100 g de dos de cabillaud frais
30 crevettes roses cuites
1 avocat mûri à point
1 petit bouquet de coriandre fraîche
1 cuil. à café de gingembre moulu
2 cuil. à soupe d'huile de cacahuète grillée
1 cuil. à soupe de sauce soja

Préparation

- Rincez soigneusement les noix de Saint-Jacques sous un filet d'eau froide. Émincez-les en fines lamelles puis coupez chaque corail en trois morceaux. Réservez-les au réfrigérateur après les avoir recouverts d'un film alimentaire.
- Taillez le saumon et le cabillaud en dés d'un centimètre de côté et réservez-les également au frais.
- Décortiquez les crevettes roses ; détaillez-les en trois ou quatre morceaux.
- Coupez l'avocat en deux, dénoyotez-le et prélevez la chair que vous couperez en petits morceaux.
- Sur un plat de service, disposez les lamelles de Saint-Jacques, les dés de saumon et de cabillaud ainsi que les morceaux d'avocat. Mélangez-les délicatement.
- Dans un ramequin, fouettez le gingembre avec l'huile de cacahuète grillée et la sauce soja. Versez cet assaisonnement sur les poissons, mélangez délicatement et parsemez de feuilles de coriandre fraîchement ciselée. Réservez au frais pendant 2 à 3 heures avant de servir.

Pour le vin

«Avec la salade crue de la mer, un Vouvray un peu miellé fleuri de Huet. Et pourquoi pas également, le vin du Languedoc de Christophe Barbier, très structuré, charpenté mais pas lourd, assez original, que j'aime servir avec une grillade et plein de salades colorées!»

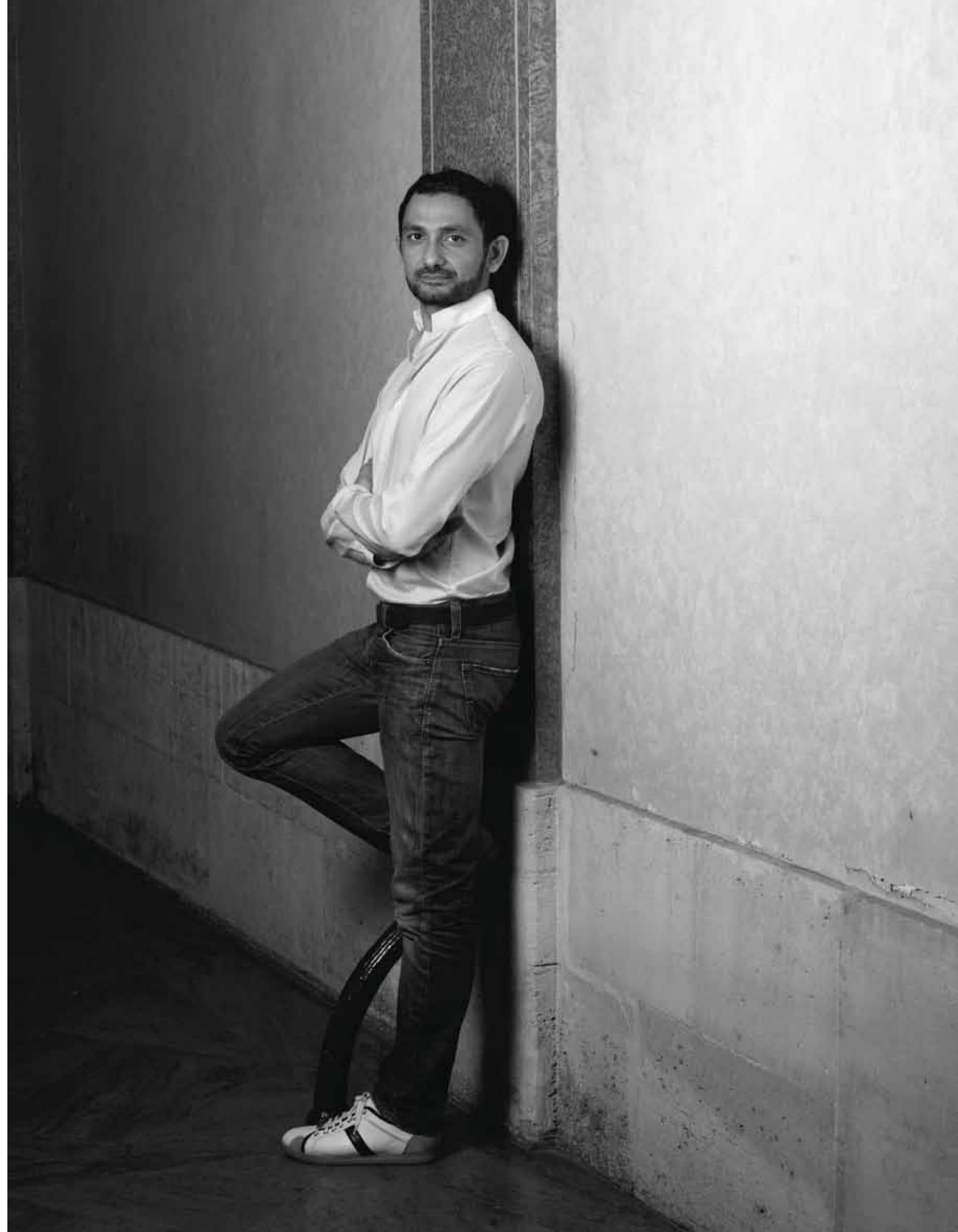
Francis Kurkdjian, le touche-à-tout, retrouve sa sérénité en se replongeant dans la cuisine arménienne d'une bonne fée, sa grand-mère. En attendant de créer un grand parfum... oriental.

Ses parfums: Le Mâle, Fragile, Fleurs du Mâle, Gaultier 2 de Jean-Paul Gaultier, F by Ferragamo, Rose Barbare de Guerlain, Armani Mania pour homme de Giorgio Armani, Eau Noire et Cologne Blanche de Dior, For Her de Narciso Rodriguez (avec Christine Nagel), Les Colognes, APOM, Lumière Noire et Aqua Universalis pour sa marque éponyme...

Sa recette: Les triangles d'or au fromage.

On l'a vu arriver soudainement sur la planète parfum, les yeux affolés par tant de lumière portée sur lui et sur la grande dame de la parfumerie à ses côtés, Chantal Roos, alors présidente des parfums Jean-Paul Gaultier et Issey Miyake. C'était au lancement du parfum Le Mâle de Jean-Paul Gaultier, en 1995. Il avait 25 ans, si peu d'expérience et aucune technique, et pourtant, il venait de composer le premier parfum masculin de Gaultier, une proprette lavande qu'il avait un peu déniisée par un accord sauge-aromatique (fragrance développée avec l'aide d'un parfumeur senior, Christopher Sheldrake). Un succès qui ne se dément pas aujourd'hui, avec une présence pérenne dans les meilleures ventes. Et qui a longtemps angoissé ce jeune homme timide mais ambitieux qui ne redoutait rien tant que d'être le créateur d'un seul parfum.

Issu d'une famille de musiciens et de tailleurs, «tenue mais fantaisiste», riche d'une culture arménienne qu'il chérit et défend (il a créé en 2006 une nouvelle fragrance pour le papier d'Arménie), Francis s'est un peu cherché avant d'en arriver là. Très jeune, il fait de la danse classique, mais il préfère arrêter car pour lui «c'était l'Opéra ou rien.» Il en a gardé le goût de l'effort et cette silhouette déliée.





Il a aussi quelques velléités vers les écoles de mode, peut-être en souvenir de ses quelques esquisses de costumes de scène que sa mère réalisait ensuite. Et puis, ce fut l'immense perplexité dans laquelle le plonge un jour un article sur les parfumeurs et le monde du luxe... Il a 16 ans, se renseigne sur l'Isipca, passe son bac, fait le Deug de math-physique nécessaire et intègre l'école, promotion 90-92. Il effectue quelques stages, notamment chez le designer Pierre Dinand, car cette recherche des formes l'attire, puis chez Quest qui sera son premier employeur. La pause service militaire s'impose, et lui qui avait prévu d'être embarqué comme pianiste sur la *Jeanne d'Arc* se retrouve pion et répétiteur dans une ZEP de la banlieue Est de Paris... Formateur, certes, et surtout tout à fait inespéré pour Francis qui voulait à tout prix continuer à côtoyer ce monde parisien du parfum. Cependant, le cartésien papa Kurkdjian est un peu inquiet sur l'avenir de son fils, et ce chercheur en informatique lui offre un troisième cycle de marketing à l'école parisienne Supdeluxe. C'est là que tout bascule. Francis planche pendant huit mois sur un mémoire consacré aux parfums féminins, *Vers une nouvelle perspective de création*, qui l'oblige à sentir tous les parfums féminins du marché, pour esquisser un nouveau mapping olfactif, séparant alors les grands boulevards encombrés des territoires olfactifs encore vierges, et se forgeant surtout quelques convictions qui lui serviront de sésame dans ce métier. Comme ce fut le cas avec sa première cliente. Après le lancement du Mâle, et pour lui éviter les feux de la rampe, Quest envoie son jeune prodige à New York pendant 4 ans, pour qu'il apprenne l'anglais et achève sa formation. À son retour, il compose, toujours pour Chantal Roos, Fragile de Gaultier, une tubéreuse épicée dans un globe à paillettes, puis le Armani Mania pour homme, Cologne Blanche et Eau Noire de Dior, Gaultier 2, une Rose Barbare pour Guerlain, et For Her de Narciso Rodriguez (avec Christine Nagel). C'est à cette époque, chez Quest, qu'il négocie un temps partiel pour pouvoir composer sur-mesure, être au plus près du produit, de son packaging, de son image. Une façon pour lui de dédramatiser la frustration du parfumeur salarié et des compromissions nécessaires. Mais aussi de se différencier des autres parfumeurs, en devenant entrepreneur. Et pourquoi pas, de se faire remarquer par une grande marque à la recherche de son parfumeur maison! Mais rien n'arrive, et les rares créations de poste qui se font alors, chez LVMH et chez Hermès, sont pourvues. Sans lui.

Alors Francis quitte Quest en 2005 et devient consultant exclusif pour la société Takasago où il retrouve Françoise Caron, avec laquelle il adore travailler. Il y développe des parfums, sans s'inscrire dans un style précis, pour savoir tout faire, des colognes aux floraux, du capiteux à l'aérien. À propos des matières premières, il affiche son appartenance à la vieille école. «De Bach à Elton John, c'est toujours le même clavier et personne ne s'est plaint qu'il manquait des touches. Ce qui est intéressant, c'est la recherche d'un accord nouveau», explique-t-il. Il aime les ingrédients naturels de grande qualité, les produits qui ont du coffre, du volume, du caractère, les notes animales : c'est ça, sa culture du parfum. Et comme il le dit avec tendresse, «ma grand-mère portait Femme de Rochas, ça forme le nez.»

En parallèle, il monte sa société et, parce qu'il se sait fragile, s'entoure d'une équipe de stratèges et de communicants, tous des proches qui le protègent et le recadrent si nécessaire. Ensemble, ils ouvrent en 2009 une boutique à deux pas du jardin des Tuileries à Paris qui présente les lignes de parfums et produits d'ambiance de La Maison Francis Kurkdjian. On y retrouve ses souvenirs olfactifs, son souci du détail dans la réalisation des produits, qu'ils soient parfums corporels ou d'ambiance, lessives et adoucissants pour le linge, bracelets parfumés et papier d'encens, jusqu'aux bulles de savons pour les enfants. La boutique abrite aussi l'activité sur-mesure bien sûr, mais aussi l'événementiel. Le touche-à-tout aime s'investir dans de nouvelles aventures, comme de travailler avec Sophie Calle lors de son exposition L'Odeur de l'argent à la fondation Cartier, d'imaginer le parfum de Marie-Antoinette avec l'historienne Elisabeth de Feydeau, ou encore de parfumer les bassins et bosquets du parc du château de Versailles. Il est enfin chez lui, maître de son destin, mais on le sait, son rêve est d'être un directeur artistique à part entière, et de jongler avec plusieurs métiers. Comme un Lagerfeld. Et du reste, pourquoi pas dans la mode, «Il y en aura» assure-t-il. Ce n'est pas pour rien qu'il a choisi le nom de Maison pour sa société... Mais en attendant, il n'a toujours pas fait le grand oriental féminin de ses rêves.



Flo et *Petroselinum sativum* persil

Les triangles d'or au fromage de Francis Kurkdjian

«Ma grand-mère préparait la pâte à la main et faisait frire ces triangles, moi je les passe au four. C'est une recette rapide et économique, que je sers en apéritif ou en entrée, accompagnée d'une salade fraîche, un peu à l'italienne avec des feuilles pas totalement sèches, et un assaisonnement au citron et à l'estragon. J'aime cette salade qui a un peu la note de tête de l'Eau Sauvage.»

Pour 6 personnes (Prévoyez 4 triangles par personne à l'apéritif ou 6 triangles en plat accompagné d'une salade. Variante possible à la viande)

Préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 12 à 15 minutes

Ingrédients

1 paquet de pâte filo extra-fine
250 g de fromage feta (origine Grèce)
50 g de gruyère
2 œufs entiers
25 g de beurre doux
1 bouquet de persil
1 pincée de farine
poivre du moulin

Préparation

- Mettez le beurre à fondre au bain-marie.
 - Dans une terrine, râpez la feta et le gruyère puis ajoutez les œufs et le persil ciselé. Poivrez et mélangez le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une farce compacte.
 - Saupoudrez légèrement de farine le plan de travail.
 - Déposez une feuille de pâte filo sur la surface farinée en plaçant le côté le plus long à l'horizontale. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-la de beurre fondu puis étalez une deuxième feuille par-dessus. Découpez les feuilles superposées en 6 bandes égales.
 - Dans l'angle en haut à droite de chaque bande, déposez une cuillerée à café bien bombée de farce au fromage.
 - Rabattez l'angle à 45°, de la droite vers la gauche pour obtenir un triangle. Rabattez à nouveau le triangle de gauche à droite. Procédez ainsi jusqu'à atteindre l'extrémité de la bande de pâte.
 - Renouvelez les mêmes opérations pour les autres triangles et badigeonnez-les de beurre fondu.
- Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Faites cuire les triangles au four préchauffé à 210 °C (th. 7) pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et croustillants.

Servez chaud et pour une entrée, accompagnez-les de la salade «Eau Sauvage».

Pour le vin

«Un vin d'Alsace. J'ai l'habitude de me fournir au Domaine Loberger, une maison d'excellence et de qualité à un prix raisonnable, et je préconise pour ce plat leur Crémant d'Alsace brut (blanc) ou encore le riesling 2006 Grand Cru Spiegel.»





Ni fioritures ni débordement.
Olivier Polge affectionne les matières
de qualité et de caractère affirmé.
En parfum comme en cuisine.

Ses parfums: Balenciaga Paris, Dior Homme, Armani Code pour femme (avec Dominique Ropion et Carlos Benaim), Only The Brave de Diesel (avec Allénor Massenet et Pierre Wargnye), The One for Men de D & G, Cuir Beluga de Guerlain, Kenzo Power, Gold de Roberto Verino, Eau Mega (avec Carlos Benaim) et Flowerbomb (avec Carlos Benaim et Domitille Bertier) de Viktor & Rolf...

Sa recette: Les coquilles Saint-Jacques au thé fumé.
Lorsqu'il était écolier à Paris et qu'on l'interrogeait sur le métier de son père en début d'année, Olivier répondait «parfumeur.» Et aussitôt tout le monde lui demandait l'adresse de la boutique. Pendant longtemps, il n'a pas réalisé ce que signifiait être parfumeur, pour lui un métier visiblement comme un autre, à ceci près qu'il n'en connaissait pas d'autres... Son père, Jacques Polge, ne lui avait pas encore expliqué qu'il était le créateur de parfums de la maison Chanel (il l'est toujours, depuis 30 ans maintenant). Originnaire du pays de Cavailon, son grand-père paternel avait rejoint Grasse, et c'est là que Jacques Polge a découvert le parfum, et intégré l'école de parfumerie où il a rencontré sa femme, allemande. C'est là aussi qu'ils ont décidé de faire naître Olivier, même s'ils vivaient à Paris. S'il a donc toujours su que le parfum existait, et fréquemment été en contact avec ce milieu, Olivier n'imaginait pas une seconde faire le métier de son père. Banalement parce que c'était le métier de son père. Il passe son bac, et suit les cours de l'École du Louvre, sans vraie passion ni choix d'une période artistique de prédilection, tant sa curiosité est large. Attiré par le travail manuel, Olivier fait des stages dans le laboratoire de son père, où il pèse les ingrédients. Puisque c'est ce côté artisanal qui semble lui plaire, il se renseigne sur l'école Boulle et les cours d'ébénisterie,

sans aller plus loin. Il se décide cependant à 20 ans à rejoindre ce monde du parfum qui commence à prendre forme et à présenter des atouts à ses yeux, et le voilà en janvier 1995 chez Charabot à Grasse, pour un an de formation, profitant de l'enseignement de Maurice Gili, un vieux grassois qui connaissait tout sur tout. Olivier est ravi, d'autant plus que le laboratoire était accolé à l'usine où il allait souvent. C'est formidable de voir à quel point la présence d'une usine ou d'un atelier peut frapper tous ces jeunes et futurs parfumeurs. Comme si cette réalité des biomasses et l'exigence des processus de transformation leur étaient nécessaires pour intégrer au mieux la dimension créative de leur métier. Olivier y avait fait un stage pendant trois mois, rempli des extracteurs, fait les trois-huit et vraiment découvert les matières premières, les généalogies entre les parfums et les odeurs, les partis pris à choisir. Il rejoint ensuite la société ACM à Genève, pour une formation plus poussée, notamment sur les parfums du marché. Il y apprend à reconnaître les structures et à faire des contretypes. Sa formation en chimie appliquée lui permet de comprendre les caractéristiques techniques essentielles des matières, comme leur volatilité. Deux ans plus tard, le voici à New York, chez IFF, pour acquérir une expérience internationale. Un plongeon dans la réalité de l'industrie, au sein d'un grand groupe où tout se fait en anglais, avec un rythme de travail soutenu et des impératifs économiques drastiques. Olivier n'y était pas préparé. Il se forme à nouveau, dans la relation avec les clients comme dans la formulation des produits. Lui qui créait à Genève de riches parfums classiques, sans regarder ni à la dépense ni aux proportions, se retrouve aux États-Unis en plein dans la vogue des parfums transparents, peu impliquants olfactivement. Il restera cinq ans à New York, en binôme avec des parfumeurs confirmés, comme Sophia Grojsman ou Carlos Benaim, avec lequel il signe en 2001 le parfum Emporio Armani White pour homme. En 2003, il revient à Paris avec soulagement, parce que la parfumerie européenne est décidément plus proche de sa sensibilité et de sa culture, avec des notes plus typées et des parfums caractérisés. Ce qui ne l'empêche nullement de travailler parfois en duo avec les parfumeurs américains, chacun apportant sa patte culturelle à l'édifice. En France, il redécouvre un marché très clairsemé, avec pléthore de petits et grands clients, encore peu de parfumeurs intégrés dans les groupes, une concurrence nombreuse mais de la place pour tout le monde, et une grande diversité et richesse de personnalités face à lui.

Las... Les années ont passé, les concentrations de clients et de prestataires ont fait leur œuvre, et la structure du marché ressemble désormais à s'y méprendre à celle qu'il a connue aux États-Unis, avec trois ou quatre gros clients qui gèrent des dizaines de marques. Olivier a mûri, et il sait pertinemment qu'il doit d'abord répondre aux demandes du marché. Comme dit l'un de ses amis, les parfumeurs sont un peu comme des architectes, à qui l'on propose plus souvent de construire des pavillons de banlieue que des Opéras de Paris... « Et vice versa, nous faisons probablement des propositions qui ne valent rien non plus, mea culpa... », reconnaît-il avec élégance. Pour progresser dans ce métier dont il est fier, ce père de quatre enfants continue à se cultiver, à s'enrichir dans ce qu'il aime, l'art, la musique, la littérature. Et à s'inspirer des seniors, d'autant plus facilement que chez IFF, ce travail d'équipe a été élevé au rang des beaux-arts, un peu par nécessité face à un marché très exigeant : « Tout va très vite, il faut être à plusieurs pour maintenir le rythme et, par ailleurs, cet enrichissement croisé sur une formule est bénéfique au produit. » Et si hier un seul parfumeur récupérait les lauriers de ces travaux collectifs, c'en est bien fini aujourd'hui avec une officialisation des différents contributeurs. Ainsi pour les parfums Pure Poison de Dior, Flowerbomb de Viktor & Rolf, ou Code Donna d'Armani, signés avec Dominique Ropion et Carlos Benaim. Tout seul, il a notamment créé Dior Homme, et le dernier parfum Balenciaga, deux expériences et développements très réussis et qu'il juge assez comparables, se retrouvant dans les deux cas face à des interlocuteurs qui n'étaient ni du marketing ni du parfum. Hedi Slimane, créateur de la mode masculine de Dior à l'époque, et Nicolas Ghesquière, directeur artistique de la maison Balenciaga, sans a priori ni habitudes en ce domaine, ont eu une réelle autorité pour imposer leur choix. « J'ai une vraie satisfaction à travailler seul, il faut maintenir cet équilibre entre le travail en solo et le travail d'équipe », conclut-il. Côté palette, il avoue des matières premières fétiches. Comme la cardamome dans tous ses parfums masculins ? Oui, c'est vrai, et il n'en avait pas pris conscience. En revanche, il sait qu'il n'est pas très fleur, qu'il ne peut vivre sans bergamote ni notes ambrées, qu'il adore les notes irisées, violettes, épicées, boisées, vétiver, les orientaux... Est-ce la transparence de parfums américains qui l'aurait vacciné ? Le fait est qu'Olivier aime parfois la facette sombre de ces notes. Pour leur réalité. Leur personnalité. Leur incidence sur le parfum.







Les coquilles Saint-Jacques au thé fumé d'Olivier Polge

«J'aime particulièrement le côté fumé, boisé, sombre de ce plat, apporté par le thé Lapsang Souchong, et aussi l'amertume des pousses d'épinards et la douceur iodée des noix de Saint-Jacques.»

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingédients

18 noix de Saint-Jacques
3 cuil. à café de thé Lapsang Souchong
3 cuil. à café de vinaigre de vin rouge
3 à 4 cuil. à soupe d'huile Isio 4
1 belle poignée de salade mélangée : roquette, pousses d'épinards et mâche effeuillée
1 pincée de fleur de sel
poivre du moulin

Préparation

- Lavez et essorez les feuilles de salade.
- Pour la vinaigrette : faites infuser le thé Lapsang Souchong dans un mélange d'eau (juste de quoi recouvrir le thé) et de la moitié du vinaigre de vin, puis laissez frémir à feu doux en incorporant progressivement le vinaigre restant. Laissez reposer l'infusion 10 minutes environ et filtrez-la. Dans un bol, fouettez l'huile avec le vinaigre infusé au thé pour obtenir une émulsion. Salez et poivrez.
- Dans une poêle, faites cuire les noix de Saint-Jacques avec un peu d'huile d'olive pendant 2 minutes environ sur chaque face. En fin de cuisson, saupoudrez-les de fleur de sel et de poivre noir moulu.
- Dressez la salade sur 6 belles assiettes. Disposez trois noix de Saint-Jacques par-dessus et nappez de vinaigrette au thé fumé.

Pour le vin

«Je suggère un Meursault, dont le côté un peu gras et beurré exalte la douceur des noix de Saint-Jacques.»

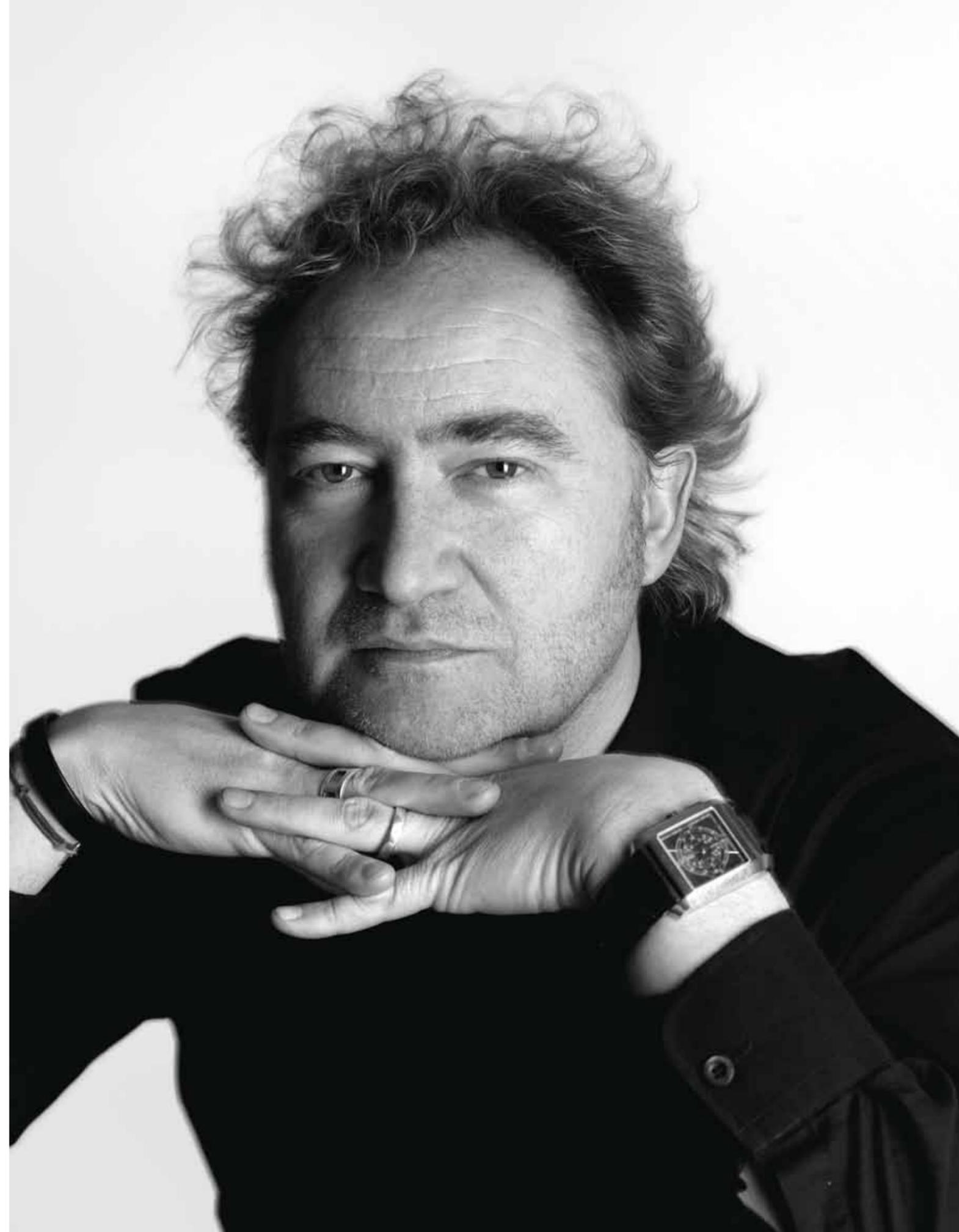
Le talent d'Antoine Lie s'exprime dans le contraste, loin des sentiers battus et des alliances convenues, à la découverte de nouvelles expériences olfactives. Et parfois gustatives.

Ses parfums: L'Essence de Cerruti, Sécrétions

Magnifiques, Divin'Enfant, Rien, Je suis un Homme, Rossy de Palma, Tom of Finland... pour État Libre d'Orange, Romance pour homme de Ralph Lauren, Burberry Brit Gold, Wonderwood, 888... pour Comme des Garçons, Gucci Rush for Men, Armani Code pour homme, Paul Smith London pour homme, Kenzo Parfum d'été, Versace Crystal Noir...

Sa recette: Le Foie gras d'oie poêlé, mousseline de fleur d'oranger et salade au pastis.

L'homme est bourré de charme, gentiment rebelle et parfois inattendu, et, dans cette profession, c'est aussi un atout. Il est aussi obstiné que sincère. Depuis l'âge de 14 ans, il rêve d'être parfumeur et dans cette perspective passe un Deug de chimie pour intégrer l'Isipca. À l'oral d'entrée, lorsqu'il doit expliquer pourquoi ce métier le tente, Antoine lâche cette phrase définitive: « J'aime le parfum... » C'était une déclaration d'intentions, irrecevable pour le jury très marketing et si peu romantique qui le recale. Mais comme la vie est bien faite, surtout pour un natif de Strasbourg qui n'a aucune connexion avec le milieu grassois, il termine sa licence de chimie, et croise par hasard probablement la seule parfumeur alsacienne au monde, Nathalie Feisthauer, qui lui conseille vivement de rejoindre l'école de la société Roure, à Grasse. Les parents d'Antoine, professeurs d'architecture et d'arts plastiques, sont certes un peu interloqués par ce choix de métier, mais le sérieux et la détermination de leur fils les rassurent, d'autant qu'il vient somme toute les rejoindre dans leur domaine artistique. Voilà Antoine reparti pour dix-huit mois d'école, de 1989 à 1991, à apprendre les matières premières sous la houlette de Jean-Maurice Martin, parfumeur et professeur, et à décortiquer



les formules des parfums d'hier et du moment. Il y rencontre celle qui est devenue sa femme. Et lorsque qu'il va la retrouver, il passe dans une rue de Grasse où sont vendues des pâtisseries à la fleur d'oranger, à deux pas d'une fabrique d'anéthol (composant de l'anis vert). L'alliance de ces deux parfums le réjouit, jusqu'à imaginer une recette de cuisine, comme autant de souvenirs. Par la suite, il imaginera bien d'autres alliances improbables et pleines de ressources pour les papilles. Antoine rejoint ensuite Paris, bien sûr chez Roure, comme parfumeur assistant auprès du nez Jean Guichard¹ pendant une bonne année, avant d'évoluer seul. En 1993, il part aux États-Unis avec sa femme et leurs deux enfants (aujourd'hui 17 et 20 ans) pour un projet du groupe. Il y restera six ans. Et Antoine, qui avait baigné quelques années dans la culture Roure, avec cette très belle parfumerie d'intuition à la française et de vrais patrons de marques qui prenaient des risques, vit avec passion et beaucoup d'intérêt cette période charnière dans l'histoire de la parfumerie où se systématisait la pratique des tests. Spécialement outre-Atlantique où domine une culture de la consommation peu favorable à la prise de risques. Il est jeune, plus souple, et n'a d'autre choix que de s'adapter. Il verra par la suite la limite de ces tests, avec des consommateurs qui achètent un parfum, mais n'y reviennent pas...

En 1999, il rentre en France et se retrouve à Argenteuil, chez Givaudan, nouveau nom de l'entité résultant de la fusion de Roure et Givaudan. Peu enthousiasmé, ni par Argenteuil-sur-Seine après le New-York sur Hudson, ni par le changement de règne qui s'y déroule, Antoine se laisse séduire par les projets d'IFF qu'il rejoint fin 2000. Il n'y restera que deux ans, le temps que Givaudan opère une révolution de palais, implante les parfumeurs à Paris près de l'Étoile, et modifie style et stratégie sous l'impulsion de Gilles Andrier, nouvellement nommé à la tête de la parfumerie fine. Aujourd'hui parfumeur senior, Antoine a une responsabilité de maître à l'égard des jeunes parfumeurs, et c'est un rôle qui lui plaît d'autant qu'il a lui aussi attentivement observé le travail de ses aînés. Celui d'un Christian Mathieu² l'a marqué. «Il faisait très peu d'essais, très calme, méthodique, simple, une manière de formuler qui m'a impressionné.» Tout comme Jean-Claude Ellena avec «sa manière posée et réfléchie de travailler, et ses formules courtes à la Roudnitska. Un esthète, un artisan, qui impose ses choix. À mes débuts, j'aurais aimé être comme cela, mais c'était difficile aux États-Unis de refuser

à un client de faire une modification sur son projet.» Son style, Antoine l'a trouvé tout seul. Et ça lui ressemble bien. Avec une parfumerie volontairement pleine de contrastes, car il n'aime pas les parfums linéaires. Il accole d'ailleurs toujours deux mots pour définir une de ses créations. Épicé-boisé. Ou rose-curcuma. Il est catalogué parfumeur créateur de parfums masculins, sûrement parce qu'il aime les épices et les matières un peu différentes et surprenantes : «Tout n'a pas été fait dans les masculins, alors c'est assurément encore un espace de liberté.» Et le contraste leur va bien, par exemple du chaud-froid, avec des notes de bois, des notes gourmandes, en opposition avec des notes aromatiques ou aldéhydées. Il a ainsi créé Romance pour homme de Ralph Lauren aux États-Unis, un épicé boisé, avec de la cardamome et des bois sensuels, ou Versace Crystal Noir, voluptueux, laiteux et très addictif, mais aussi les premiers parfums de la marque État Libre d'Orange. Et encore le Paul Smith London, une intuition heureuse, réglée en deux essais. Son idée était de faire l'ombre-la nuit, avec un accord brandy et des bois précieux comme le vétiver et le patchouli, et une note violette qui donne une connotation figue, mêlée à l'effet lacté du brandy. Antoine n'a de cesse de progresser dans sa façon de formuler. Il reste très proche des chercheurs, pour guetter la moindre innovation dans les molécules. Il adore prendre des supers matières et les mixer avec de nouvelles molécules, par exemple avec un nouvel aldéhyde moderne, «qui booste un bouquet floral, mais plus avec son côté chaud qu'avec son côté métal.» Et dès qu'une nouvelle molécule est à sa disposition, il l'utilise. Comme la safraléine, une note safranée métallique, un peu cuir, qu'il a utilisé dans L'Essence de Cerruti et dans 888 de Comme des Garçons. C'est clair, notre homme aime les belles matières, comme le cuir de son blouson, mais tout a un coût et il le sait. Alors pour arriver à ses fins, et convaincre les marques d'investir plus dans la fragrance, il travaille comme un fou sur sa théorie de la nouvelle formulation : «les matières très qualitatives sont utilisables à plus petite concentration pour un rendu équivalent.» Les cuisiniers apprécieront.

¹ Jean Guichard, parfumeur, il a signé Obsession de Calvin Klein, Parfum de Peau de Montana, So Pretty de Cartier, L'Interdit de Givenchy, Eden et Loulou de Cacharel, Prends Garde À Toi et Me, Myself and I d'Ego Facto (avec son fils Aurélien)...

Il est aujourd'hui le directeur de l'école de parfumerie de Givaudan.

² Christian Mathieu, créateur, entre autres, de Parfum d'Été et Kenzo pour Homme, de Jacomo for Men.





Pinus pinea pignons de pin : fruit du pin pignon
Foeniculum vulgare fenouil graine
Miel de lavande

Le foie gras d'oie poêlé, mousseline de fleur d'oranger et salade au pastis d'Antoine Lie

«La particularité de ce plat repose sur les contrastes en présence qui lui donnent une harmonie très particulière. Contraste des régions, l'Alsace et le Sud, dans les textures, avec le foie dense et riche et la légèreté et fraîcheur de la mousse et de la salade. Contraste des ingrédients masculins, anis et fenouil, et féminins, fleur d'oranger, tous des ingrédients qui me sont très chers dans ma palette de parfumeur et qui me rappellent pleins de souvenirs de jeunesse avec ma femme.»

Pour 2 personnes

Préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

Ingrédients pour la salade

1 fenouil de 300 à 400 g
60 g de roquette
50 g de pignons de pin
1,5 cuil. à soupe de pastis
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
½ cuil. à café de vinaigre balsamique
½ cuil. à café de miel de lavande ou de thym
2 pincées de graines de fenouil
sel

Ingrédient pour le foie gras

2 escalopes de foie gras d'oie frais bien épaisses de 70g
30 cl d'eau de fleur d'oranger
1 cuil. à café de sirop d'orgeat
2 blancs d'œufs
2 fleurs d'oranger pour la finition

Préparation

- Dans une poêle à sec, faites griller les pignons de pin en les surveillant attentivement car ils brunissent très rapidement.
- Incorporez le vinaigre, le miel et le pastis à l'huile d'olive. Fouettez vivement puis salez cette vinaigrette.
- Coupez le fenouil en quatre avant d'émincer chaque quartier en fines lamelles. Dans un saladier, mélangez les lamelles de fenouil et les feuilles de roquette puis nappez le tout de vinaigrette. Ajoutez à la salade les pignons grillés ainsi que les graines de fenouil. Mélangez délicatement, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Laissez reposer au moins 30 minutes.
- Battez vigoureusement les blancs d'œufs avec 3 cuillerées à café d'eau de fleur d'oranger additionnée du sirop d'orgeat jusqu'à l'obtention d'une belle mousse ferme. Réservez-la au réfrigérateur.

- Mettez les escalopes de foie gras à mariner dans l'eau de fleur d'oranger restante en les retournant une ou deux fois.
- Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à feu vif. Saisissez les escalopes pendant 1 minute sur chaque face. Réservez-les au chaud sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- Sur une grande assiette, disposez l'escalope avec sa mousseline accompagnée d'un peu de salade. Agrémentez d'une fleur d'oranger en guise de décoration.

Pour le vin

« Pour le vin, c'est un gewurztraminer vendanges tardives 2005 cuvée Christine de chez Schlumberger, pour son contraste entre les notes de miel, d'amande grillée et d'écorce d'orange. Il s'allie très bien avec le foie par son côté liquoreux et avec la salade par son aspect floral et épicé très particulier. À déguster presque sans rien d'autre... »





Thierry Wasser et Jean-Paul Guerlain, l'herboriste et le cavalier, ont découvert qu'ils partageaient un même amour des jolies matières. Pour composer, se vêtir ou cuisiner l'excellence du terroir gastronomique français.

Leurs parfums : Chamade, Jardins de Bagatelle, Nahéma, Parure, Samsara, Habit Rouge, Vetiver, Héritage, la plupart des Aqua Allegoria... pour Jean-Paul Guerlain.

Jaguar, Dior Addict, Guerlain Homme, Idylle de Guerlain, Iris Ganache et Tonka Impérial de Guerlain, Hypnôse de Lancôme, Emporio Armani Diamonds, Jil Sander Man... pour Thierry Wasser.

Leur recette : La poularde aux écrevisses.

Il aurait très bien pu mal tourner, le petit Suisse d'origine italienne. Et s'en est bien sorti des batailles rangées entre le clan des gamins autochtones et celui des « ritals » aux abords de la gare de Genève. C'est là que vivaient chichement ses grands-parents qui l'avaient recueilli, tout petit, après la mort de son père. Thierry Wasser raconte tout cela avec tendresse et beaucoup de distance. Mais la quête du père orientera assurément sa vie. Sept ans plus tard, sa mère se remarie et il va vivre avec elle, dans les hauts de Montreux, en pleine nature. Un vrai changement de vie. Une renaissance pour Thierry, qui passe son temps dans la ferme voisine et acquiert alors le rythme des saisons « de façon profonde et instinctive. » C'est là qu'il se construit, là que s'établit un lien fort et indéfectible avec la nature. Là aussi qu'il découvre une forme de liberté et le respect de son environnement. Se mélange à tout cela le romantisme aigu des moines herboristes de la fin du XIX^e siècle et une première approche de la musique, avec la découverte du concerto pour piano de

Tchaïkovski, en boucle sur le tourne-disque familial. Par la suite, un job de placeur au festival de Montreux lui permettra d'assister aux concerts et d'affiner sa connaissance musicale. Pour occuper ses loisirs, l'adolescent parcourt la campagne, récoltant des plantes qu'il fait sécher sur des draps étalés dans le grenier. Il se plonge dans les traités d'herboristerie et apprend sans relâche, curieux de tout. On lui passe commande, il remplit des petits bocaux et fournit des tisanes. Il concocte même quelques spécialités, comme un faux Martini rouge, avec des fleurs de pissenlits, des oranges, des citrons et du sucre candy. heureusement, la Suisse vénère l'apprentissage et lorsque Thierry est renvoyé de l'école, à 15 ans, il se retrouve bien cadré, apprenti chez un herboriste. Quatre ans plus tard, il propose ses services à deux sociétés suisses, Givaudan et Firmenich. « On vous écrira », dit Firmenich. Givaudan le convoque, lui fait passer un test olfactif, et celui qui veillera longtemps sur sa carrière, Jean Hadorn, lui conseille d'étudier l'anglais. Après son service militaire suisse, il part donc sept mois à Londres. Et apprend alors qu'il est embauché à l'école de Givaudan : « De ce jour, j'ai su que c'était ce que je voulais faire. J'étais heureux. » Trois ans et demi d'école, des cours, de la pratique, des matières seules et des matières entre elles, des parfums existants, N°5 et Shalimar, et tant d'autres, à reconstituer au nez, des stages dans l'usine, au contrôle olfactif... « L'école était dans l'usine, et c'est pour cela qu'il y a un endroit qui m'est très cher, c'est Orphin,



Allium cepa échalote

l'usine Guerlain. Il y en a un second, c'est derrière le comptoir d'une boutique, avec les conseillères de vente.» Il devient l'assistant d'un parfumeur, Gilbert Apollon, et travaille avec lui sur des assouplissants textiles et des parfums pour l'export. Deux ans plus tard, en mai 1987, suite à un concours de circonstances qui lui fait rencontrer François Berthoud, alors président de Givaudan France, le voici à Paris comme parfumeur, sans être passé

par la case junior, installé qui plus est dans le bureau du chef parfumeur de l'époque, Jean-Claude Ellena. Thierry commence à travailler sur la parfumerie fine. Salvador Dali pour homme en 1988, un patchouli ambré, très animal. Un succès très dignement arrosé, il s'en souvient encore. Puis Jaguar for men, aromatique et boisé, d'une puissance incroyable. Sa première déception, c'est sur le parfum Kenzo, qu'il perd face à Françoise Caron : «Pierre



Broc, patron des parfums Kenzo, m'a envoyé une lettre magnifique pour m'expliquer son choix. La lettre d'un vieux routier de la profession à un jeune. Je l'ai gardée. Exemple.» Et arrive la fusion Roure et Givaudan. Une période difficile, où Thierry montre qu'il a du caractère et le sens de l'honneur. Ce qui n'est pas pour déplaire à Jean Amic, patron de la nouvelle entité, qui le prend sous sa coupe, lui apprend quelques ficelles du métier, deux

ou trois noms d'oiseaux, et partage avec lui quelques galéjades. Thierry apprend beaucoup avec Jean Guichard, et avec Françoise Caron qu'il découvre. «Une grande rencontre, beaucoup de bonne humeur.» Mais il veut aller travailler aux États-Unis. Et comme cela ne vient pas assez vite à son goût, il accepte l'offre du concurrent Firmenich et se retrouve à New York. Las... Miroir aux alouettes. Neuf ans de déception, dans

une mégalopole où le culte de la réussite anéantit jusqu'au plaisir de vivre. Thierry se sent « otage », coincé là-bas, seul, loin de ses proches et de sa culture. Il s'y fait une grande amie, Ann Gottlieb, célèbre consultante en parfums, avec laquelle il va souvent au concert et à l'opéra. En 2001, Armand de Villoutreys, patron de la parfumerie fine de Firmenich, lui demande s'il veut rentrer à Paris : « J'ai caché ma joie, pour des raisons évidentes de négociations », dit-il avec sa causticité habituelle. Requinqué par cette perspective de retour, il s'intéresse alors aux briefs parisiens. Et gagne un Galliano, qui ne sortira pas mais lui permet de rencontrer Sabina Belli, alors en charge des parfums Dior. Avec elle, de New York, il fera aussi Dior Addict, lancé à Paris deux mois après son retour. Chez Firmenich France, il retrouve aussi Annick Ménardo, parfumeur-créateur de talent avec laquelle il va travailler sur de multiples parfums (Hypnôse, Diesel...). À cette époque, il reprend contact avec Guerlain pour qui il avait déjà œuvré. Et signe quelques opus pour la Maison, notamment dans la collection L'Art et la Matière. Jusqu'au projet Guerlain Homme, qui lui permet enfin de rencontrer Jean-Paul Guerlain. Bourru. Buté. Ils parlent de tout, de rien, d'une base rhubarbe de Jean-Paul, que ce dernier juge trop discrète dans ce parfum, des vieux de la vieille de la profession, dont Thierry avait des nouvelles fraîches... Et soudain la glace se brise. Peut-être parce qu'il pense qu'un jeune qui parle des seniors avec autant de respect et de gentillesse ne peut pas être foncièrement mauvais, Monsieur Guerlain lève soudain la tête. Leurs regards se croisent enfin, et c'est là que l'avenir de Thierry chez Guerlain s'est joué. Aux 180 ans de Guerlain, Thierry est là, aux côtés du Maître qui incarne la cinquième génération de parfumeurs de la dynastie. On le prend pour son garde du corps. C'est un peu la vérité. L'élève protège le maître, ils se voient alors toutes les semaines et parlent sans fin, devant de très bons mets et d'excellentes bouteilles qu'ils affectionnent tous deux. Ils ont, entre autres, en commun d'aimer les belles matières. Pour formuler, certes, mais aussi dans leurs assiettes et leurs verres, et jusque dans leur garde-robe. Costumes de qualité, chaussures de grands faiseurs, ils ont fière allure. Une même élégance. Et une complicité spirituelle : « Nous nous sommes trouvés, tous les deux. Je suis heureux car c'est au-delà de ce que j'espérais », dit le disciple. Et puis il y a eu le parfum Idylle en septembre 2009, un grand bouquet de muguet, freesia, lilas, pivoine, jasmin, un assemblage de roses bulgares, le tout associé à un

accord chypre pour plus de sensualité. Sans oublier l'accord de rose Plessis-Robinson signé Jean-Paul Guerlain que Thierry glisse dans sa formule pour y faire entrer un peu de son mentor. Avec Idylle, le nouveau venu a « ouvert les fenêtres » et créé un Guerlain sans guerlinade¹. Il a ensuite continué à rencontrer Jean-Paul Guerlain, à le faire parler de son histoire. De sa formation lorsqu'il a 16 ans, avec son grand-père né en 1874 qui l'installe dans son laboratoire, lui apprend à mémoriser les odeurs, et découvre rapidement chez son petit-fils un rare talent olfactif qui lui fera le désigner comme son successeur : « Je travaille avec quelqu'un que je vois formuler et qui a un lien direct avec une patte du XIXe siècle. Il faudrait être idiot pour ne pas l'écouter et le regarder », explique Thierry. Lorsqu'il interroge Jean-Paul Guerlain sur ce que son grand-père pouvait bien lui raconter, celui-ci lui répond : « pas grand-chose. » Thierry insiste alors : « C'est curieux, il ne vous a rien appris ? » « C'est difficile à dire, je l'observais... » Alors, Thierry lui a demandé de remettre sa blouse blanche et de recommencer à travailler, pour pouvoir l'observer à son tour. Pour tout apprendre de cet homme qui a notamment créé Vetiver et Habit Rouge pour les hommes, mais aussi Chamade, Nahéma, Jardins de Bagatelle et Samsara, autant de féminins souvent inspirés par l'amour d'une femme². Sans oublier les Aqua Allegoria, une jolie collection d'odeurs volées à sa propriété des Mehuls au petit matin, lors de ses promenades à cheval.

Installé dans l'immeuble Guerlain de Levallois, Thierry Wasser a aussi un bureau dans les laboratoires parfum de LVMH, aux côtés de François Demachy, directeur olfactif du groupe. Il veille sur le patrimoine Guerlain, y compris sur le parfumage des cosmétiques, et prépare l'avenir de la marque. Il met ses pas dans ceux de Jean-Paul Guerlain, tout autour du monde, perpétuant cette rencontre qui dure depuis 50 ans avec tous les producteurs de rose de mai de Grasse, de jasmin du Nil ou d'Inde, de bergamote de Sicile ou de fleur d'oranger de Tunisie, pour obtenir le meilleur du meilleur. La transmission se fait tout doucement et Thierry se réjouit de voir que le Maître a plein de projets.

¹ La guerlinade : véritable signature olfactive de la marque depuis sa création, cet accord est composé de très belles matières premières naturelles : bergamote, rose, jasmin, vanille et fève tonka.

² Jean-Paul Guerlain est l'auteur de deux livres, qui retracent l'un sa quête des matières premières, *Les Routes de mes parfums* en 2002, et l'autre l'influence des femmes aimées sur ses créations, *Parfums d'amour*, en 2010, aux éditions Le Cherche Midi.



La poularde aux écrevisses de Thierry Wasser et Jean-Paul Guerlain

Nous étions partis sur des quenelles de brochet, trois jours de cuisine environ, et sommes convenus de faire plus simple... D'où cette recette préconisée par Thierry Wasser, avec la bénédiction de Jean-Paul Guerlain. «Une recette démente, découverte chez Pascal Tingaud, le chef de la maison Moët Hennessy. L'effet visuel de ce plat est très étonnant, avec le côté rosé de la poularde et la couleur bien rouge de l'écrevisse. Avec des épinards ou d'autres légumes bien verts, ça a une sacrée gueule!»

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

1 poularde d'environ 1,8 kg
24 écrevisses pattes rouges châtrees
50 cl de vin blanc type chardonnay
4 cuil. à soupe de cognac
20 cl de crème fraîche
100 g de beurre
2 échalotes émincées
2 oignons hachés
2 carottes
10 cl de bouillon de volaille
2 cuil. à soupe d'huile
et et poivre du moulin

Préparation

• Découpez la poularde en 8 morceaux.
Salez et poivrez-les généreusement.

Dans une cocotte, mettez 2 cuillerées à soupe d'huile et une noix de beurre à chauffer. Faites dorer les morceaux de volaille de toutes parts puis couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 25 minutes environ. Réservez au chaud.

• Dans une deuxième cocotte, faites revenir les carottes taillées en petits dés avec une noisette de beurre. Ajoutez les oignons et les échalotes et laissez blondir à feu doux.

Versez ensuite les écrevisses et faites-les rougir à feu vif. Salez, poivrez puis incorporez le vin blanc et le bouillon de volaille. Couvrez et laissez bouillir pendant 5 minutes; éteignez le feu.

• Au bout de 5 minutes, sortez les écrevisses de la cocotte en réservant le jus de cuisson. Décortiquez soigneusement les queues et réservez-les au frais.

• Broyez les carapaces en vous aidant d'un pilon. Incorporez 70 grammes de beurre aux carapaces broyées puis versez le tout dans le jus de cuisson de la cocotte. Portez à ébullition, ôtez la cocotte du feu, couvrez et laissez refroidir une dizaine de minutes.

Filtrez le jus à travers un chinois ou une grande passoire fine en appuyant sur les carcasses afin de recueillir tout le suc. Laissez reposer 30 minutes au frais puis écumez et recueillez le beurre rose qui s'est formé à la surface. Réservez le beurre aux écrevisses au frais.

• À découvert, faites réduire la sauce. Hors du feu, ajoutez la moitié de la crème et le cognac. Remuez avec une cuillère en bois et complétez avec la crème restante sans cesser de tourner. Remettez sur feu très doux: la crème ne doit pas bouillir; incorporez le beurre rose et fouettez vivement.

Pour le vin

«Pascal Tingaud l'accompagne d'un Dom Pérignon CEnothèque Rosé 1990, un champagne exceptionnel, composé de chardonnay et de pinot noir.»
Un Meursault ou un Montrachet fera aussi parfaitement l'affaire.



« Mes parfums ne sont pas “jolis”,
ce sont des bombes. »
Chez Nathalie Gracia-Cetto,
le feu couve sous la cendre, comme
les épices font exploser les papilles
dans ses recettes.

Ses parfums : Brit de Burberry, Vivara de Pucci (avec François Demachy), Lys Carmin de Van Cleef & Arpels, Escada Sentiment, Burberry Sport pour homme (avec Antoine Maisondieu et Sonia Constant), Iris Noir d'Yves Rocher (avec Olivier Pescheux), Love, Chloé (avec Louise Turner)...

Sa recette : Le poulet au safran et pois chiches.

Toute petite, c'est la cosmétique qui l'intéresse et elle fabrique des crèmes forcément magiques dans le jardin, avec quelques ingrédients venus de la cuisine familiale. Son père vient d'être nommé à Grasse, comme commercial de la maison Roure et elle découvre cette région. Elle a 7 ans et se souvient d'avoir un peu « rencontré le parfum », ne serait-ce que le mercredi après-midi lorsqu'elle apprenait à fabriquer des bougies dans le labo de son père. Plus tard, sa thèse de pharmacie industrielle portera sur les huiles essentielles de la pharmacopée utilisées en parfumerie. Le monde du laboratoire pharmaceutique est à portée de main, mais tout cela lui semble trop bien cadré et si peu propice à ses aspirations créatives. C'est en discutant avec une amie de son père, Catherine Disdet, grande professionnelle de la parfumerie et aujourd'hui présidente de la Fragrance Foundation France, qu'elle finit par trancher. Elle arrive en septembre 1991 dans l'école de Roure à Grasse, avec Françoise Marin comme professeur, pour parfaire son apprentissage avant de passer à la recherche appliquée sur les reconstitutions de produits naturels. En 1995, l'année de la naissance de sa fille aînée, elle rejoint l'équipe de la parfumerie fine à





Allium sativum oil



Coriandrum sativum coriandre

Argenteuil. Son maître d'apprentissage est David Appel, le créateur du parfum Hugo de Hugo Boss. Elle travaille aussi avec le parfumeur Jean Guichard, dont le fils Aurélien est aujourd'hui dans l'équipe des parfumeurs, avec elle chez Givaudan. Le premier parfum qu'elle gagne, c'est Jako de Lagerfeld en 1997. Elle se souvient de ce parfum oriental fruité-boisé-chypré étonnant pour un masculin. «J'avais toute la fraîcheur de mon innocence. Un vrai bonheur, une émotion, c'était énorme, avec un très beau flacon et un jus que j'avais sorti de je ne sais quelle élaboration.» En 2000, elle signe Escada Sentiment, un floral fruité irisé dans un flacon en forme de cœur. Elle en a conservé un fort attachement à Sophie Rouet-Courtière, directrice du marketing d'Escada Parfums, «elle avait beaucoup d'exigence, et je lui en suis reconnaissante.» Mais l'histoire qu'elle aime bien raconter, c'est celle de Brit de Burberry, parti d'un accord de dragée autour de la fève tonka, avec une petite note poire. Chez Inter Parfums, ils ont adoré. C'était en 2003 : «Nous voulions le faire ensemble, et nous voulions faire un très beau produit. Ça change tout dans la façon dont on travaille. Une telle fusion est si rare dans un développement de produit.» La belle aventure continue lorsqu'elle voit le flacon, puis la publicité. Tout lui paraît génial. Et bingo ! La Fragrance Foundation de New York attribue un prix à ce parfum. Elle se dit alors qu'une telle histoire, aussi riche et aboutie, avec ce sentiment de plénitude et d'excellence, elle n'en vivrait pas beaucoup. À tel point qu'elle se paye un baby blues le lendemain... Nathalie n'a jamais cessé de travailler avec ce groupe, comme avec certains autres. Elle crée le riche et voluptueux Iris Noir, avec le parfumeur Olivier Pescheux, sous l'œil de Valérie André chez Yves Rocher, une professionnelle qui lui donne envie de se dépasser, tellement soucieuse de combler les consommatrices avec des parfums d'une extrême qualité. «D'où cette exigence de belles matières, ce respect de notre métier, et ce grand doute permanent.» Nathalie signe aussi le parfum Vivara de Pucci, un joli chypré fleuri, avec Marie-Aude Bluche et François Demachy. Elle est contente de relever ce challenge des féminins, elle qui pendant longtemps a préféré les masculins, un champ plus ouvert. Elle a ainsi travaillé sur le Higher Energy de Dior. Ou sur le Burberry Sport, avec les parfumeurs Sonia Constant et Antoine Maisondieu. Ils avaient deux notes en finale, et la décision fut prise de travailler sur la note élue, tous ensemble, chacun ayant quelque chose à apporter à la formule : «Trois, c'est le maximum, il faut bien s'entendre

et se respecter.» Dans ce métier solitaire, il est parfois bon que quelqu'un vienne ouvrir le champ des possibles, suggérer une autre piste, une modification, et susciter tout simplement une interrogation sur le travail réalisé. C'est pour cela que Nathalie aime avoir le regard extérieur et la justesse des commentaires de son mari sur ce qu'elle fait. Il n'est pas parfumeur, mais directeur artistique dans l'univers du cinéma. Et aide sa femme à prendre du recul dans ce métier très prenant, et parfois angoissant. Car la compétition est de plus en plus rude, le stress permanent, et il faut donner le maximum. Elle arrive à travailler dans la joie et l'envie, mais pas toujours dans la sérénité, et sort éreintée d'une compétition. La pression vient de partout, y compris d'elle-même. Elle avoue avoir connu une période maigre, et ressent maintenant une furieuse envie de gagner et d'aboutir des projets. Pour tous ces parfumeurs, il est difficile et souvent porteur de frustration d'analyser les raisons d'une compétition perdue, car ils ne savent jamais vraiment pourquoi. Et même si la compétition est gagnée, reste encore parfois pour eux une autre désillusion, celle de voir leurs créations noyées dans les linéaires, et soudainement dénuées de la charge affective et émotionnelle qui a sous-tendu leurs développements. Nathalie sait que sa parfumerie est déterminée mais ciselée, et déteste qu'on lui dise que ce qu'elle fait est joli. «J'ai l'impression que les gens me voient comme quelqu'un de gentil et de discret, mais quand on regarde les jus que j'ai faits, ce sont des bombes.» Ce qu'elle travaille le plus dans ses formules, c'est le sillage, même si l'enjeu commercial est dans la note de tête, celle qui va séduire d'emblée les consommateurs au débouché du flacon. Et pourtant, on le sait, l'attachement à une fragrance se fait sur la note de fond, celle qui perdure et subsiste lorsque le parfum a déjà dit tout ce qu'il avait au fond du cœur, celle avec laquelle on se sent bien ou non. L'idéal est un parfum de sillage avec une tête très importante, «c'est ce que tout le monde veut, et nous y arrivons de temps à autre.» C'est le cas avec Love, Chloé le très subtil parfum féminin que Nathalie a signé cette année avec Louise Turner. Inspirées par la poudre de riz, les deux créatrices ont réinterprété ce velouté de peau sensuellement fleuri et irisé.

Quand elle ne travaille pas, Nathalie adore papillonner. Et souvent, jeter un œil sur une recette de cuisine puis improviser en partant éventuellement des produits rapportés d'un pays qui lui est cher, l'Afrique du Sud où ses parents vivent une partie de l'année.

Le poulet au safran et pois chiches de Nathalie Gracia-Cetto

« Dans un registre assez parfumé, il y a une recette que j'affectionne, avec un poulet et plein d'aromates. C'est une sorte de poulet à la marocaine, un plat qui mijote et où il faut griller les épices. Autour de moi, on me le réclame souvent. »

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingrédients

4 à 6 cuisses de poulet fermier coupées en deux et sans la peau
1 petite boîte de pois chiches en conserve
2 ou 3 poivrons jaunes
2 ou 3 oignons
3 gousses d'ail
1 citron non traité
50 g d'olives vertes dénoyautées
10 cl de vin blanc sec
20 cl de bouillon de poule
1 cuil. à soupe de graines de coriandre
1 cuil. à café de graines de cumin
½ cuil. à café de pistils de safran
1 gros bouquet de coriandre fraîche
sel et poivre du moulin

Préparation

- Dans une poêle chaude, faites griller à sec les graines de cumin et de coriandre puis concassez-les légèrement au mortier.
- Dans une grande cocotte en fonte, mettez les morceaux de poulet à dorer dans un peu d'huile d'olive. Transférez-les sur une assiette puis faites revenir les oignons émincés et les poivrons pelés, épépinés et coupés en quartiers. Baissez le feu. Ajoutez l'ail pressé, les épices grillées, la moitié du bouquet de coriandre ciselé, les pois chiches rincés et égouttés. Versez ensuite le safran, le jus du citron, le vin blanc et le bouillon de poule, les olives vertes et les morceaux de poulet. Salez, poivrez et mélangez le tout soigneusement.
- Couvrez et faites cuire au four préchauffé à 200 °C (th. 6-7) pendant environ 1 heure.
- Avant de servir, parsemez du reste de coriandre fraîchement ciselée.
- Délicieux avec un riz basmati, de la semoule ou des pommes de terre vapeur.

Pour le vin

« Je suggère un petit Chablis. »





Nathalie Lorson aime l'harmonie et la simplicité, la douceur et la rondeur. Au creux du poignet ou à table, le partage est sans heurts, la convivialité naturelle.

Ses parfums: Encre Noire, Perles et Amethyst de Lalique, Poivre 23 du Labo, Dolce & Gabbana pour femme (avec Max Gavarry), Kate de Kate Moss, Grain de Folie de Grès, Façonnable pour femme, Bulgari pour Femme (avec Sophia Grojsman), Jaïpur Saphir de Boucheron, Cool Water Deep, Wish de Chopard, et des parfums pour Jil Sander, Mandarina Duck, Paul Smith, Trussardi...

Sa recette: Le gratin d'aubergines.

L'opulence de la nature, Nathalie l'a vite découverte, lorsqu'elle a commencé à travailler chez Roure. De son bureau, elle voyait passer des camions remplis de ciste, de roses, de cèdre, et n'en perdait pas une miette. Très vite, elle a pu apprécier le caractère précieux des matières, la richesse des huiles essentielles et les expertises nécessaires pour obtenir ces petits flacons sagement rangés sur l'orgue à parfum du laboratoire. Plus tard, chez IFF, elle a découvert les champs de narcisse de la Lozère, assisté au ramassage, à l'extraction par solvant, et compris pourquoi le kilogramme de concentré coûtait aussi cher. Aussi, lorsqu'elle travaille avec des plus jeunes, ceux qui n'ont pas eu la chance d'apprendre leur métier sur un site industriel et qui n'ont jamais vu passer ces camions remplis de biomasses, elle ne manque pas de leur parler de tout cela. Peut-être leur raconte-t-elle aussi qu'elle ne jouait pas à la marchande lorsqu'elle était petite fille, mais qu'elle mélangeait des échantillons d'essences de citrus ou bergamote que lui rapportait parfois son père, chimiste au centre de recherche de Roure à Grasse. Née à Lyon, c'est là qu'elle est venue vivre de 5 à 14 ans, avant qu'il ne soit nommé à Paris. Elle redescendra quelques années plus tard, bac en poche, pour apprendre le métier de parfumeur après quelques stages d'été dans les laboratoires

d'Argenteuil qui l'ont confortée dans son choix. Au début de son apprentissage à Grasse, elle mémorise les parfums, fait ses gammes, reproduit les grands succès du marché et observe les parfumeurs. Très vite, la voilà à l'ouvrage, intégrée à l'équipe qui créait des parfums pour les savons et détergents. Elle découvre à cette époque l'existence des tests consommateurs, et pose alors sur ce marché un autre regard qu'elle conserve aujourd'hui, gardant toujours à l'esprit qu'elle œuvre pour une consommatrice. Sept ans plus tard, son pilote de chasse de mari (aujourd'hui pilote de ligne) est muté à Tours. Pour s'en rapprocher, elle rejoint alors la société IFF à Paris et se retrouve sur la parfumerie fine avec de grands parfumeurs créateurs à Paris. Son premier parfum est pour Roméo Gigli, avec un flacon aux airs de lutin, « une très jolie note florale très fraîche, fleur d'oranger, chèvrefeuille, très puissante, très naturelle. » Le parfum Bulgari pour Femme, un développement plein de plaisir, reste aussi un joli souvenir. Alors qu'elle butait un peu sur un accord, Nathalie était allée déjeuner chez Macis & Muscade, le restaurant du parfumeur Maurice Maurin, et y avait découvert un dessert à la rose et à la mûre. L'inspiration est née dans son assiette, de ce mariage d'ingrédients qui a donné corps à ce parfum fleuri-fruits rouges. Elle se souvient aussi de la chance d'avoir rencontré Jill Sander, une des rares créatrices de mode, pour le parfum Sensation : une femme très à l'écoute et respectueuse. Et dans cette période IFF, entre 1987 et 2000, naissent aussi deux jolis produits, ses enfants Iris et Léandre, avec des prénoms « différents » pour une maman qui déteste le sien. À 40 ans, le temps du questionnement arrive. Remise en cause, angoisse du chiffre, appel du pied d'un concurrent, périodes creuses entre deux périodes fastes... Pourtant, l'inspiration, selon Nathalie, n'est jamais un problème, elle est toujours présente mais ce n'est pas forcément elle qui est valorisée dans un parfum. La voici chez Firmenich, avec l'envie de découvrir une autre culture, d'autres matières et produits captifs¹, de côtoyer d'autres gens, de progresser aussi. Pourtant senior, elle a eu l'impression de recommencer, en arrivant dans une équipe déjà bien rodée. Volontaire, elle s'investit et s'adapte, reconstruit son univers et reprend ses repères. Depuis, elle a signé plusieurs parfums pour Lalique, en osmose avec Virginie Balley, directrice marketing à cette période : « Elle a un sens de l'esthétique et de vraies convictions, et mène son idée au bout, ce qui est rare aujourd'hui. » Encre Noire (un vétiver), Perles (une rose patchouli) et Amethyst (une

note fruits rouges), trois parfums dont Nathalie est très fière parce que c'est de cette façon là qu'elle aime faire son métier, avec un cahier des charges exigeant, des recherches d'ingrédients différents, du temps devant elle pour réfléchir, et un choix délibéré de formuler court pour aller plus vite à l'essentiel. Nathalie est sensible au regard de l'autre, à la confiance qu'on lui accorde. Être un partenaire et pas seulement un fournisseur, faire du beau en respectant le souhait de ses clients, c'est cela son métier. Elle aime bien travailler avec la marque Le Labo, à New York, pour qui elle a créé Poivre 23, et prépare pour eux une note ambrée. Pour Zadig & Voltaire, elle a imaginé un Patchoulait, avec du patchouli et des notes de synthèse. Autant d'exercices de style qui la réjouissent par leur diversité, et qui sont marqués du coup de patte Lorson, avec une écriture toute en rondeur et en douceur, pleine de délicatesse. Nathalie adore la rose, les vanilles, les ambres, les iris, les bois... Et si une matière la rebute, elle la contourne pour lui trouver une facette agréable. Une façon pour elle de renouveler son intérêt et d'enrichir sa palette pour éviter les redites. Le soir, elle met sur ses bras les parfums travaillés dans la journée. Et sent, tout en écoutant les commentaires de son mari et de ses enfants. Parfois, elle s'offre le luxe de se plonger dans Iris de Prada, ou Hypnotique Poison de Dior, deux parfums qu'elle aurait aimé faire. Sa plus belle récompense, c'est de se promener dans la rue et de sentir sur des femmes les parfums qu'elle a créés. L'idée de transmettre une émotion, une sensation qu'elle a développée et qui vient d'elle, et de penser que quelqu'un ait pu comprendre et aimer cette création jusqu'à se l'approprier et l'interpréter à son image, reste pour Nathalie un bonheur absolu. Ce qui l'intéresse finalement, c'est cette notion de partage, d'abord dans le développement, puis dans le port du parfum. Et si parfois il y a doute et angoisse, l'envie est toujours plus forte pour Nathalie de continuer à vivre de nouveaux développements, de construire d'autres histoires parfumées. Bien ficelées et bien senties.

¹ Chaque société de composition développe un choix de matières premières qui sont proposées aux marques ayant leur laboratoire intégré, et aux autres sociétés de composition. Les grandes sociétés de composition développent des molécules et des ingrédients naturels, brevetés mais non commercialisés, qui sont réservés pendant un délai de quelques années à leurs seuls parfumeurs. Ce qui leur permet d'offrir à leurs clients une note originale et exclusive, le meilleur des cadenas anti-contrefaçon !





Ocimum basilicum basilic
Mozzarella di bufala

Le gratin d'aubergines de Nathalie Lorson

«C'est une recette très facile à réaliser qui a fait ma réputation... Un plat à partager entre amis, pour accompagner une grillade au barbecue. J'aime servir ce gratin à l'occasion d'un déjeuner ou d'un dîner dehors, sur la terrasse.»

Pour 6 à 8 personnes

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 1 heure

Ingrédients

1 kg d'aubergines
1 litre de sauce tomate
2 boules de mozzarella de bufflonne
180 g de gruyère râpé
40 cl de lait demi-écrémé
120 g de farine
15 feuilles de basilic
4 cuil. à café d'huile d'olive

Préparation

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- Mélangez la farine avec le lait et 150 grammes de gruyère râpé. Salez et poivrez.
- Lavez puis coupez les aubergines en tranches fines dans le sens de la longueur sans les peler.
- Dans un plat à gratin, disposez une première couche d'aubergines. Recouvrez-la de 50 cl de sauce tomate. Disposez de fines tranches de mozzarella par-dessus, répartissez quelques feuilles de basilic sur la mozzarella puis nappez le tout de la moitié de la sauce au gruyère.
- Recommencez les mêmes opérations avec les aubergines, le coulis de tomates, la mozzarella, le basilic et la sauce au gruyère. Terminez par une couche d'aubergines puis saupoudrez avec le gruyère râpé restant.
- Arrosez le tout d'huile d'olive, couvrez le plat d'une feuille d'aluminium ménager et enfournez pour 1 heure de cuisson environ.

Pour le vin

«J'accompagne mon gratin d'aubergines d'un vin rosé de Bandol servi bien frais provenant de la propriété d'un de mes amis, le Domaine Dupuy de Lôme. Le parfum de ce vin, mis en valeur par sa robe légère aux reflets saumonés, est un subtil mélange de pamplemousses, de pêches et de réglisse. En bouche, il est fruité, nerveux, rafraîchissant et s'accorde parfaitement aux saveurs méditerranéennes du gratin d'aubergines.»





Chimiste tombé dans la parfumerie à 22 ans, Maurice Roucel a pris le temps de bien connaître les molécules avant de composer. Il ne s'est mis à la cuisine qu'à 58 ans, une cuisine pas moléculaire du tout.

Ses parfums : K de Krizia, Tocado de Rochas, Gucci Envy, 24 Faubourg d'Hermès, L'Instant et Insolence de Guerlain, Rochas Man, Jasmin 17 et Ciste 18 pour Le Labo, Hypnôse Homme de Lancôme, Kenzo Air, Musc Ravageur et Dans tes bras pour Frédéric Malle, Castelbajac, Sensational de Céline Dion, Silver Mist de Serge Lutens...

Sa recette : La « MomoMelette. »

Si Maurice Roucel est encore dans la parfumerie aujourd'hui, c'est grâce au triathlon et à deux femmes. Lui qui fume à l'époque pas moins de cinq paquets de cigarettes par jour et boit autant de verres de whisky prend le départ du Triathlon de Nice en 1986, sous l'œil goguenard d'un ami qui l'avait mis au défi de participer avec lui à cette épreuve. Rira bien... l'ami arrive une heure et demie après Maurice qui se prend au jeu et enchaîne les compétitions, comme à Embrun où il réalise un score incroyable et reçoit des propositions pour devenir professionnel. Il hésite à changer de métier, mais pendant huit ans continue à exercer ce sport à très haut niveau, évacuant en nageant, en pédalant et en courant le stress de ce métier de parfumeur qui ne lui donne pas encore la satisfaction attendue. Le triathlon a perdu un champion, et la parfumerie s'en est sortie à l'arrachée parce qu'il y a eu Patricia Riboud, qui l'a fait travailler pour ses parfums Dans un Monde Nouveau, et Josiane Daudon, créatrice d'Octée, pour laquelle il a entre autres créé une note

chocolat visionnaire à l'époque. Toutes deux ont redonné à Maurice le goût de la parfumerie et l'envie de continuer son métier d'explorateur de molécules.

L'homme a du caractère et une vraie générosité pour ceux capables de recevoir. Et si ce Vierge ascendant Vierge se découvre une affinité tardive avec quelqu'un, il y a fort à parier qu'il y a aussi du signe de la Vierge là-dessous. Très tôt déjà, du fait de sa vivacité et de son franc-parler, il expérimente plusieurs lycées successifs. Plus tard, il passe d'une société à une autre, par lassitude d'une forme de management parfois, ou l'envie d'ailleurs, souvent. C'est si facile l'ailleurs quand on a vu le jour à Cherbourg et regardé les gros bateaux quitter le port. Il suffit de se mettre dans une caisse à savon au milieu d'un jardin pour se retrouver là-bas au loin, explorateur de nouvelles contrées. À dix ans, Maurice se passionne pour la physique quantique, s'intéresse aux secrets de la matière, aux atomes, à la quête de la vérité, « Je n'exclus jamais le rationnel de l'irrationnel, et inversement, les deux sont complémentaires. » En 1968, il rejoint une école de chimie, se plonge dans la chimie organique et termine sa formation par une année de stage au CNRS à Paris où il s'initie à la chromatographie¹. C'est précisément pour créer un laboratoire de chromatographie qu'Henri Robert², parfumeur de la maison Chanel, l'embauche. Il a 22 ans et ignore tout des parfums. Il explore et passe toutes les matières naturelles et de synthèse au chromatographe



Agarics champignons de Paris



pour en connaître le secret et sent du matin au soir pour valider ce que la machine a décrypté. Il dévore tous les livres et publications de la bibliothèque du labo, et s'entraîne tant et si bien à sentir qu'il finit par dégainer plus vite que la technique, repérant au nez les pics d'ingrédients des formules. À la demande d'Henri Robert, il met au point une technique de contrôle-qualité pour certains produits spécifiques comme le jasmin ou le musc dont les prix d'achat justifient à eux seuls cette enquête de conformité³. Un jour, en analysant des échantillons de jasmin de Grasse, Maurice repère les ingrédients consti-

tutifs de cette fleur, comme le linalol, cis-jasmone, lindol... Et découvre des pics himalayens d'alcool benzylique. Si le jasmin n'en contient pas une once, en revanche, cet alcool qui ne sent rien est souvent utilisé pour couper une matière... Pauvre de nous. Plus tard, la chromatographie sera également utilisée pour contrôler les concentrés de parfums. Pendant ces six années d'initiation passées chez Chanel, Maurice Roucel a également passé au crible les parfums du marché, comme Aramis, Cabochard, J'ai Osé, Opium... Son talent d'évaluateur commence à être connu dans la profession et IFF approche avec

intérêt l'homme qui fait parler les parfums. «Oui, je vous rejoins mais comme parfumeur», dit-il. On lui demande quelques références et il présente ses reconstitutions de parfums, notamment J'ai Osé de Guy Laroche, bluffant son auteur par la perfection du résultat : «vous avez piqué ma formule!» s'exclame Max Gavarry. Que nenni, bon nez ne saurait mentir.

Embauché le 1^{er} juillet 1978, il débute ce qu'il appelle sa période technique par une désillusion, en découvrant des matières de qualité largement moindre que chez Chanel et une organisation très cadrée à laquelle il avait

échappé jusqu'alors. Mais il s'adapte et fait ce qu'il sait faire, c'est-à-dire des imitations de parfums existants, devenant alors rapidement source de profit pour le groupe. «D'une certaine manière, j'ai financé ma formation de parfumeur»: cette idée le fait encore sourire. Par la suite, il conçoit des formes olfactives de plus en plus créatives et se sait sur la bonne voie, dans ce crescendo créatif inévitable qui va de l'imitatif vers l'inventif. Il a conscience de maîtriser suffisamment la technique pour enfin s'exprimer et le fait sur un premier parfum K de Krizia. Il quitte IFF pour rejoindre le 1^{er} juillet 1984 la maison PPF (devenue

Naarden puis Quest). C'est à cette époque qu'il constitue un petit groupe de réflexion avec d'autres parfumeurs, à l'instigation du président des parfumeurs de France Jean-François Blayn, en vue d'expliquer leur métier à la presse et aux marques. Ce Club du Colisée se réunit régulièrement pendant près de deux ans, et de thématique en thématique, largement éclairé par une furieuse passion solubilisée dans quelques onces d'un célèbre whisky, finit par éditer un manifeste pour défendre le travail des parfumeurs⁴: «C'est bien après avoir co-écrit ce livre que j'ai compris la dimension artistique de ce métier.» En 1994, il a repris confiance en lui et crée Tocade de Rochas, «un bipolaire ambré-rose, un ambre et une rose, une formule simple.» Naissent ensuite Iris Silver Mist pour Serge Lutens, 24 Faubourg pour Hermès, où Maurice choisit l'oranger pour exprimer la lumière de la Méditerranée, et Gucci Envy, «première génération des parfums transparents et un peu hygiéniques.» Il s'en souvient d'autant plus qu'il avait déjà travaillé pour Guerlain cette note fleur de vigne qu'il adorait, mais qui fut refusée. Le 1^{er} juillet 1996, Maurice arrive chez Dragoco (devenu Symrise) et crée notamment un parfum masculin pour Lalique. Et Le Musc Ravageur pour les Éditions de Parfums Frédéric Malle, une note ultra-sensuelle initialement travaillée pour le projet du parfum Fragile de Gaultier mais écartée par le couturier qui préfère aller vers une note fleurie moins impliquante. À la demande de Frédéric Malle, Maurice a rajouté un peu de bergamote à la formule, peut-être pour éviter les attentats à la pudeur avec ce parfum qui porte si bien son nom. En 2008, avec la même complicité, ils ont créé ensemble Dans tes bras, tout aussi sensuel et intimiste. Le 1^{er} juillet 1999, Maurice part pour New York avec comme mission d'ouvrir un studio de création de parfum pour Symrise. Pas si simple d'entrer sur le marché américain et, à quatre reprises, il arrive en finale chez Lauder, mais en vain. Peu après, Karen Khoury, en charge du développement parfum du groupe Lauder, est séduite par une note de Maurice proposée pour le féminin Be Delicious de Donna Karan. Evelyn Lauder préfère la proposition d'un concurrent, mais Karen lui suggère de le porter le soir même lors d'un cocktail, où elle ne recueille que des compliments sur son parfum. «J'ai gagné le projet. Je suis resté à New York et j'y suis toujours», résume Maurice Roucel. Par la suite, il crée L'Instant et Insolence pour Guerlain, Air de Kenzo, In the Mood for Love et récemment In the Mood for Love Pure de Gianfranco Ferré. Pas franchement matinal, Maurice travaille tard le soir, ce

qui ne perturbe en rien sa vie sociale, totalement inexistante à New York. Il préfère lire, explorer les secrets de l'atome avec des auteurs scientifiques ou voyager avec Blaise Cendrars. Et, depuis deux ans à peine, cuisiner. Fatigué par l'accumulation de voyages et de repas pris dans des restaurants assez peu diététiques, il a pris le taureau par les cornes et s'est rué dans une épicerie pour acheter de quoi se préparer des repas chez lui. Sans avoir jamais œuvré en ce domaine, il découvre soudainement à 58 ans les secrets du mariage des ingrédients. Ce qui prime pour lui, c'est la manière et le temps qu'on y consacre. Comme pour son omelette, la «MomoMelette», qui nécessite plus d'une heure et demie de confection. Il faut du temps pour créer, comme il en faut pour prendre conscience de l'essentiel et faire des choix de vie. Il est décidément très atypique cet homme capable d'interroger trois cartomanciennes, tout en disant ne pas y croire, pour valider un choix de boulot, et de changer de fonction quasi systématiquement un 1^{er} juillet. C'est aussi le seul parfumeur à n'avoir jamais suivi les cours d'une école de parfumerie, ici ou ailleurs. Comme d'autres en revanche, il a des états d'âme sur l'évolution de ce métier qui pourrait s'exercer avec tellement plus de sincérité et de plaisir s'il n'était, à l'image d'autres univers comme le cinéma ou le football, perverti par de forts enjeux financiers. Il aime ce qu'il fait, mais à sa manière: «Pour moi, un parfum c'est un bébé, et un bébé se fait à deux, et pas avec n'importe qui.» L'idée de confier un de ses projets à une couveuse en batterie ne l'enchantait guère. Pas plus que de développer un parfum avec une équipe dénuée de technique et de connaissances mais pourtant persuadée d'avoir un morceau de la vraie croix. «Je vis de, par, pour ce métier», rappelle Maurice. Et si demain il devait arrêter ce métier, il sait déjà qu'il débiterait sa nouvelle vie par une traversée des États-Unis. À vélo.

¹ La chromatographie en phase gazeuse est une technique de séparation des différents constituants d'un mélange pour en apprécier les proportions. Son association à la spectrographie de masse permet une identification précise des différents éléments, jusqu'aux plus infimes.

² Célèbre parfumeur, créateur de Premier Muguet de Coty, puis Monsieur et 19 de Chanel, Ungaro, Barbara Gould...

³ Respectivement 250 000 francs et 350 000 francs le kilogramme en 1973.

⁴ *Questions de parfumerie, essais sur l'art et la création en parfumerie*. Corpmán Éd, 1988, par Jean-François Blayn, Pierre Bourdon, Jean-François Laffy, Alberto Morillas, Dominique Preyssas, Maurice Roucel, etc.



Allium cepa oignon



La « MomoMelette » de Maurice Roucel

« La cuisine, c'est comme la parfumerie. Il faut de bonnes matières premières et du feeling pour les accorder. Certains ont ce sens, d'autres moins, mais ce n'est pas compliqué. Cette recette est très bonne pour les gens qui ont du cholestérol. Le goût n'est pas affecté du fait qu'on utilise uniquement le blanc de l'œuf, mais surtout, il n'en est que meilleur parce que fait avec amour et patience. Ce n'est pas l'omelette préparée en 5 minutes. Et le principe en est simple : faire 3 réductions successives avant de frire l'omelette. »

Pour 6 personnes

Préparation et cuisson : 1 heure 30 à 2 heures

Ingrédients

650 g de champignons de Paris
1 verre de vin rouge
6 gros oignons
6 grosses tomates
12 œufs
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de lait
5 pincées de cumin moulu
1 trait de vinaigre de vin (facultatif)
sel et poivre du moulin

Préparation

- Taillez chaque légume en petits cubes. Mettez l'huile d'olive à chauffer dans une poêle et faites fondre les oignons à feu doux, 20 à 25 minutes environ. Juste avant qu'ils ne roussissent, ajoutez les champignons qui, au début, vont dégorger leur eau. Mélangez avec une spatule en bois jusqu'à ce que l'eau soit évaporée (environ 15 minutes). Incorporez plusieurs pincées de cumin. Poivrez et versez les tomates dans la poêle : elles rendront beaucoup d'eau. Au bout de 20 minutes, vous obtenez une purée épaisse mais sèche. Incorporez le vin, un plein verre suivant les goûts (et de quantité et de qualité), et continuez à touiller à feu doux.
- Cassez les œufs et ne conservez que les blancs. Battez l'omelette avec une cuillerée de lait, du poivre et du sel. Quand le vin s'est évaporé dans la poêle, ajoutez une pincée de cumin ou de poivre moulu, selon votre préférence.
- Versez les blancs d'œufs battus dans la poêle et laissez l'omelette cuire à feu doux pendant 20 minutes. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, ramenez constamment les bords de l'omelette vers le centre de la poêle de façon à ce que la partie liquide se retrouve toujours vers les bords alors que la partie cuite est repoussée au centre. Donnez-lui la forme d'un gâteau ou d'une quiche ronde. Faites cuire l'omelette

des deux côtés en la retournant délicatement sur une assiette (entreprise périlleuse). La cuisson se fera selon le goût ; personnellement, j'aime la texture lorsque c'est bien cuit. À la fin, arrosez d'un trait de vinaigre, si vous le souhaitez.

- Accompagnez cette « MomoMelette » d'une salade du type iceberg, fine et croquante, assaisonnée avec la même huile et le même vinaigre de vin (surtout pas de balsamique) et une cuillerée à café de moutarde de Dijon.

- C'est prêt à servir et bon appétit ! À présenter avec un bon pain de campagne et les vins préconisés.

Pour le vin

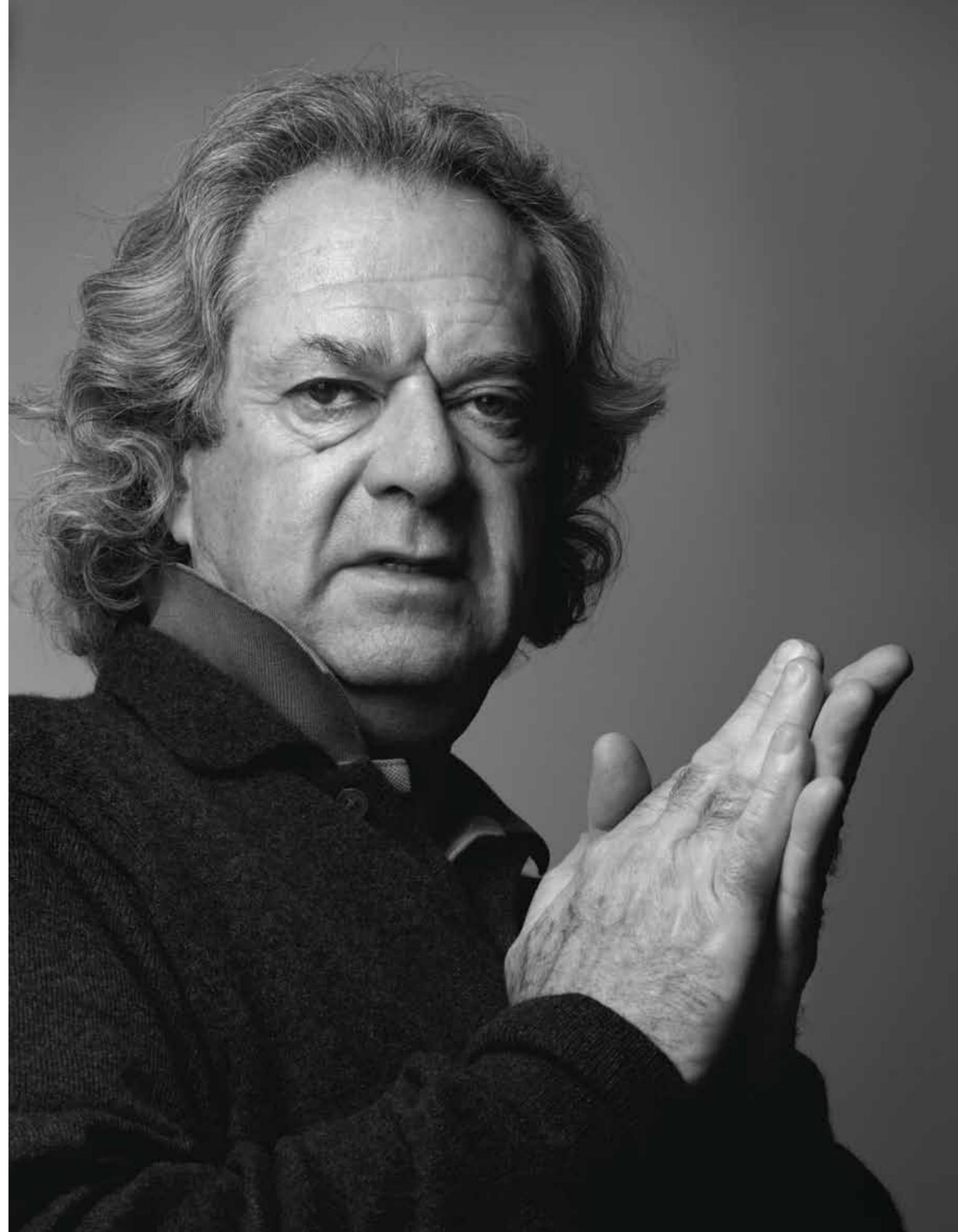
« Celui utilisé pour la dernière réduction est tout à fait indiqué. Choisir plutôt des vins corsés, riches, boisés et fruités qui te font le feu d'artifice dans les papilles : malbec d'Argentine (Catena), shiraz d'Australie ou Côtes du Rhône (Châteauneuf-du-Pape, par exemple). »

Simplifier une formule existante en ne gardant que les matières qu'il aime, c'est comme cela que Michel Almairac procède en parfumerie. Au piano également. Moins c'est mieux.

Ses parfums: Minotaure de Paloma Picasso, Chloé, Casmir de Chopard, Giorgio Armani Privé Bois d'Encens et Cuir d'Améthyste, Eau de Gucci, Gucci pour Homme, Gucci Rush pour femme, Joop! Homme, Voleur de Roses de L'Artisan Parfumeur, Ambrette 9 pour Le Labo, Zen de Shiseido, Bond n°9, Burberry of London...

Sa recette: La croustade de veau aux olives vertes. Son nom sonne l'Albigeois, mais ses racines maternelles sont bien à Grasse, avec des ancêtres négociants en matières premières pour la parfumerie, et un grand-père qui partait six mois par an vendre les produits de la maison en Russie. En passant par Paris acheter des fourrures, comme c'était la coutume, avant de filer à Moscou avec ses échantillons. À 14 ans, Michel visite l'usine Roure à Grasse, «et je dois dire que ça a été le coup de foudre», dit-il avec cette once d'accent de là-bas qui fait un peu plonger les finales. Il ne savait pas ce qu'on y faisait, dans cette usine, mais la découverte d'Eau Sauvage de Dior et des ingrédients l'intéresse. Lorsqu'on a la chance d'être dans le creuset, ce serait dommage de ne pas en profiter. Il est Grassois et passionné par la parfumerie. «Je serais né à Saint-Étienne, j'aurais été fasciné par le mécanisme d'un beau fusil ou le travail d'une belle crosse en bois, ce sont des beaux métiers tout ça.» Pierre Blaizot, patron de Roure à l'époque, lui met le marché en main : profiter de l'été 1973, celui de son échec au bac, pour remettre en ordre de fonctionnement l'école de parfumerie de Roure, désaffectée depuis trois ans. La chance pour lui de se trouver en contact direct avec la matière première pour reconstituer les orgues à parfum, remplir les fameuses boîtes en fer

blanc dans lesquelles étaient rangées les petites fioles contenant les accords floraux, boisés, épicés... Le nez de l'élève Almairac est donc plus qu'averti à la rentrée, et sa vocation d'autant renforcée. C'est pendant ces premiers mois que les vocations s'affirment. Ou se délitent. Et des élèves quittent la blouse pour la cravate, optant pour la vente, les achats, ou un ailleurs. Lui sait qu'il veut être parfumeur. Il rejoint le laboratoire des parfumeurs juniors et commence à travailler sur des petits projets, des parfums destinés au grand export, Vietnam, Chine, Russie, pays du Golfe. Mais dans cette maison, comme dans d'autres, la réussite passe par Paris. Ce qu'on lui propose six ans après son arrivée dans la structure grassoise. Mais être à Paris n'est qu'une étape. Le deuxième objectif est de réussir quelques projets, vite et bien, pour se vendre ailleurs : «Un peu mercenaire de dire cela, mais c'était notre obsession à tous. Roure était une excellente maison, avec de magnifiques matières, et de beaux projets, mais la concurrence interne était sévère, et il fallait être dans les bonnes grâces du patron pour bien gagner sa vie et échapper ainsi au 2-pièces-cuisine.» Il y restera trois ans, signera quelques belles formules, comme L'Eau de Gucci ou Fleur d'Orlane, avant de rejoindre Takasago, une société japonaise qui s'installe à Paris. Il relève ses manches, monte l'orgue à parfums, et visite les clients. Il fait la connaissance de Michael Forster, chez Lancaster en charge de la marque Davidoff. La note olfactive d'un soin Davidoff lui ayant plu, il confie à l'équipe un projet en direct, celui du parfum Zino de Davidoff. Que gagne Michel. Trois ans plus tard, il rejoindra Florasynth, et rapidement Créations Aromatiques. À l'époque, il lui manquait





la petite étincelle qui pousse à se mettre au boulot et à dépoter. C'est l'agressivité de parfumeurs concurrents qui l'aiguillonne soudainement. Alors il se met à bosser, pour des clients mais aussi pour ses projets personnels. Il n'a jamais prétendu partir d'une feuille blanche pour un parfum. Il a plein d'accords dans ses tiroirs et, quand un client lui demande quelque chose, il peut lui proposer quelques notes, « si ça tombe pile c'est génial, sinon, on retravaille jusqu'à obtenir le parfum rêvé. » Michael Forster lui fait toujours confiance et lui confie des parfums, Joop, Davidoff, Jil Sander... Le succès appellait le succès, Michel Almairac signe le parfum du couturier Escada,

puis Minotaure pour Paloma Picasso, Burberry London pour homme et femme, le Burberry Sport pour homme, « de superbes succès, une ambiance formidable, j'ai été heureux pendant dix ans. » C'est aussi le début des grandes fusions dans cet univers, et des retrouvailles non souhaitées avec d'autres parfumeurs. Il préfère se désister, et rejoint Drom pendant une année charnière, « par amitié. » Et en janvier 1998, Michel entre chez Robertet, société grasse réputée pour l'excellence de ses matières premières naturelles. Il y est toujours, et se régale de travailler en contact direct avec ces experts de la qualité. Le premier grand parfum qu'il signe chez

Robertet, c'est le Rush de Gucci (développé pour Ann Boutigny) qui contient beaucoup de jasmin naturel, mais aussi de la rose, de la vanille, du patchouli... et Michel est fou de joie de redécouvrir cette qualité-là. Il a récemment signé Chloé, un joli succès du marché, flatteur et satisfaisant pour lui, mais ce qu'il retient le plus, c'est le respect de l'idée initiale. Dans un métier souvent fait de tiraillements, où il n'est pas toujours possible de faire ce que l'on souhaite, il a plaisir à souligner les développements qui se font formidablement bien. Il a développé Chloé avec l'équipe de Caroline Javoy du groupe Coty, et Pierre Aulas, consultant en développement de fragrance. « Mon inspiration est très matière. Chloé était ainsi une idée ancienne autour de la rose, mais travaillée de manière à ce que chacun y trouve son jardin. En fait, refaire un Paris d'Yves Saint Laurent, qui est pour moi un parfum extraordinaire, mais avec une approche de la rose un peu différente. Encore une fois, c'est la palette qui fait qu'une rose sera peinte d'une autre façon que celle du voisin. »

Sa théorie de la matière est simple. Pour lui, chaque parfumeur qui commence à faire des formules un peu différentes et à signer des parfums particuliers, c'est parce qu'à force d'expérience et d'essais, il fait sa sélection de matières premières, comme le ferait un artiste peintre. Michel se sent plus à l'aise avec une centaine de matières premières, celles qu'il comprend et dont il peut voir l'effet et les interactions. Et s'il passe à côté de l'une d'entre elles, c'est qu'elle ne lui a apporté aucune émotion et ne l'a pas fait progresser, rien ne sert alors de l'utiliser. Laisse de côté, il pourra la retrouver dans un autre contexte, parce qu'elle lui aura permis de découvrir autre chose. On a dit au sujet d'Almairac, et il l'a fort mal pris, qu'il ne savait faire que de la vanille, car c'est ce qu'il y a de plus facile à faire : « C'est très stupide, on ne travaille bien la vanille que lorsqu'on aime bien la vanille. » Michel le dit très franchement et sans hésitation, « le développement d'un projet, c'est l'histoire de la vie, il y a des gens avec lesquels on a envie de parler, de faire l'amour, ou de coucher... À mon âge, 56 ans, je peux me permettre de choisir les projets et les équipes avec lesquels je me sens l'envie de travailler. » Comme avec Michael Forster de Lancaster, mais aussi Philippe Benacin d'Inter Parfums, « un homme de coup de cœur et d'intuition que j'ai eu la chance de connaître à ses débuts. Je me souviens du premier contact avec lui, chez Florasynth, où il n'osait pas me dire de quelle marque il s'agissait et

me parlait d'un féminin, tournait et retournait ses propos, et finalement, j'ai su que c'était pour Régine, pour qui j'ai créé un parfum rose-fruité, un peu oriental. Au lancement chez Ledoyen, au lieu de parler de son parfum, Régine racontait ses débuts de chanteuse. »

Sa passion, ce sont les automobiles anciennes. Parce qu'il aime la mécanique pour son côté sculptural et parce que, pour lui, un moteur de voiture est aussi compliqué qu'une formule. À ses yeux, créer une voiture, un moteur qui fonctionne, est aussi hasardeux et difficile que de faire un parfum qui marche. Il est en train de terminer une Alfa Romeo, la Giulietta Spider. D'ailleurs, sur son bureau, à côté des petits flacons d'essais de formules, il a posé un carton un peu graisseux, commandé sur Internet et arrivé le matin même. Une pièce de carburateur. Il la regarde du coin de l'œil, avec amour. Et range bien côte à côte les deux modèles réduits qui sont près du téléphone, l'Alfa et l'Alpine A, « une petite dieppoise, comme ma femme. » Toutes les petites dieppoises sont à Cannes, dans une maison construite il y a quelques années, sur le modèle exact de celle que Michel et sa femme avaient achetée près de Grasse et qu'ils ont revendue au bassiste de U2. Tout le monde est persuadé qu'il l'a démontée à Grasse et remontée à Cannes. On a attribué à Michel Almairac le fait d'avoir inventé la parfumerie avec des formules courtes : « Archi-faux, je n'ai rien inventé, mais je suis revenu aux sources. Les parfums d'hier avaient des formules courtes tout simplement parce qu'il n'y avait pas beaucoup de matières à la disposition des parfumeurs. » Et en travaillant ces formules d'hier, Michel s'est rendu compte que ça sentait aussi bon, sinon meilleur, quand il avait 40 ingrédients plutôt que 400. Edmond Roudnitska a marqué le renouveau d'une parfumerie moderne, plus légère et plus gaie, que de nombreux parfumeurs ont beaucoup imitée pour cette raison. Michel formule court, comme dans Bois d'Encens d'Armani, avec 6 ou 7 produits, et 17 dans Cuir Améthyste, deux parfums de niche dont il est fier. « C'est une phrase de Roudnitska dans l'un de ses opus, qui m'a toujours beaucoup aidé : composer, c'est comme faire de la pâte à modeler. On mélange du bleu et du blanc, ça fait un joli bleu ciel, vous mettez du rouge et c'est un peu violet, un peu de jaune, ça va encore, et si vous continuez, ça devient marron, et il n'y a plus rien, plus d'idée, plus d'esthétique. C'est une bonne règle. Imaginez que vous mélangiez tous les ingrédients d'une cuisine, ce n'est pas sûr que cela donne un bon résultat. »

La croustade de veau aux olives vertes de Michel Almairac

«C'est un plat familial que ma grand-mère faisait souvent et qu'elle appelait la croustade de lapin, réalisée avec du lapin et du veau, du petit salé, des olives vertes, du vin blanc, des herbes, etc. Ma recette illustre tout à fait ce que j'ai voulu faire dans la parfumerie. Cette tourte était préparée avec du lapin et du veau, mais je n'aime pas le lapin, alors j'ai fait ce qu'on pratique dans la parfumerie. J'ai gardé les matières que j'aime, retiré celles qui ne me conviennent pas, bref, j'ai simplifié une formule existante.»

Pour 6 à 8 personnes

Cuisson préparatoire : 1 heure la veille

Cuisson de la tourte : 40 minutes

Repos de la pâte : au moins 10 heures

Pour la pâte

360 g de farine T 55

180 g de beurre doux

8 g de sel fin

2 cuil. à soupe d'huile d'arachide

16 cl d'eau

1 jaune d'œuf pour la dorure

Pour la garniture

1 kg de veau

250 g de poitrine de porc poivrée de préférence

500 g de champignons de Paris

1 bouteille de vin blanc sec

180 g d'olives vertes dénoyautées

2 gousses d'ail et 2 oignons

2 cuil. à soupe de persil finement ciselé

1 bouquet d'herbes de Provence

1 cuil. à soupe de beurre

2 cuil. à soupe d'huile d'arachide

2 cuil. à soupe de farine

Préparation

• La veille, préparez la pâte. Dans un saladier, versez la farine tamisée avec le sel. Ajoutez le beurre en morceaux ainsi que l'huile. Incorporez progressivement l'eau et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Roulez-la en boule et laissez reposer pendant 2 heures dans un saladier recouvert d'un torchon humide. Enrobez ensuite la boule de pâte de film alimentaire et réservez au frais pendant 8 heures.

• Pendant ce temps, préparez la farce. Nettoyez les champignons et émincez-les en lamelles. Faites les fondre dans 1 cuillerée à soupe d'huile jusqu'à l'évaporation complète de l'eau de végétation. Réservez sur une assiette.

Versez 1 cuillerée à soupe d'huile dans un faitout et faites revenir les oignons émincés et l'ail en chemise.

Ajoutez le bouquet garni et la poitrine découpée en lardons. Faites suer pendant quelques minutes avant de mettre le veau découpé en petits cubes. Laissez dorer de toutes parts puis poivrez généreusement si vous utilisez de la poitrine non poivrée.

Quand le veau est bien doré, versez les champignons et recouvrez de vin blanc.

Ajoutez ensuite les olives vertes dénoyautées

et laissez mijoter à couvert pendant 1 heure.

Retirez l'ail, laissez refroidir la farce à température ambiante en l'égouttant. Récupérez le jus de cuisson.

Réservez la farce et le jus au réfrigérateur.

• Le jour même : Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6)

Partagez la boule de pâte en deux portions inégales (1/3 et 2/3). Farinez légèrement le plan de travail et étalez le plus gros morceau de pâte en un cercle d'une trentaine de centimètres de diamètre.

• Huilez puis farinez votre tourtière. Éliminez l'excédent de farine en retournant la tourtière puis déposez la pâte dans le fond et sur les bords et piquez-la. Garnissez-la de la farce égouttée et parsemez de persil ciselé.

• Dans une petite casserole, faites fondre une cuillerée à soupe de beurre puis incorporez une cuillerée à soupe de farine. Mélangez jusqu'à ce qu'une boule se forme et laissez-la dorer une minute à feu doux. Versez peu à peu le jus de veau réservé en remuant sans cesse puis faites réduire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème que vous verserez sur la garniture de la tourte. Recouvrez du deuxième morceau de pâte étalé. Ourlez généreusement les deux pâtes en les pinçant du bout des doigts pour souder les deux parties.

Faites un trou au centre de votre tourte et confectionnez une petite cheminée qui laissera s'échapper la vapeur en cours de cuisson.

Décorez la surface de pâte à votre choix puis badigeonnez de jaune d'œuf additionné d'eau. Enfournes pour 40 minutes à 180 °C (th. 6).

Pour le vin

Un Bourgogne blanc, un Beaune Bressandes de chez Jadot qu'il adore, pour son goût très particulier, très boisé et somptueux, qui s'accorde bien avec ce plat.



Olea europaea olives vertes





Frère et sœur dans la vie,
Françoise Caron et Olivier Cresp ont
conservé de leur père une certaine idée
du parfum, mais aussi la recette
d'un plat italien simple et roboratif,
souvenir de grandes occasions familiales.

Leurs parfums : Eau d'Orange Verte d'Hermès, Ombre Rose de Brosseau, Kenzo «ça sent beau», Acqua di Giò pour femme, Cuiron pour Homme, Iris Nobile de Acqua di Parma, Tumulte pour Femme de Christian Lacroix, Violette Angel... pour Françoise.

Angel de Mugler, Nina de Nina Ricci, Black XS de Paco Rabanne, L'Eau par Kenzo, Noa de Cacharel, Light Blue de Dolce et Gabbana... pour Olivier.

Leur recette : Les fettuccine «Al Crespo.»

Françoise est l'aînée de la fratrie et Olivier le dernier. Ils sont tous les deux parfumeurs, pas vraiment par hasard. Leur arrière-grand-père était contremaître dans une distillerie de Grasse, leur grand-père courtier en matières premières et leur père a continué, brillamment, sur la même lancée. Papa Pierrot voulait que ses enfants soient parfumeurs. Seul Jean, le cadet, dérogera et rejoindra un temps l'activité paternelle. Peut-être s'était-il projeté plus loin, Papa Pierrot, imaginant un jour ses petits-enfants dans la profession. Il aurait eu raison. Alexandre, fils de Françoise est commercial dans cet univers, et Sébastien, fils d'Olivier, jeune parfumeur. La quatrième génération de Cresp est donc en place. «À Grasse, on y était, dans le métier. Lorsque j'avais 6 ou 7 ans, je pensais que le monde était une bulle de parfum, que toutes les villes sentaient le parfum comme à Grasse, et qu'il n'existait qu'un seul métier, celui de la parfumerie», raconte Olivier. Il faut dire que dans les années 60, près d'un tiers des familles de Grasse vivait de la parfumerie. Leur père partait travailler à 5 heures du matin et, lorsqu'il rentrait le soir, il posait des plantes à parfum sur le buffet, mimosa

en février, fleur d'oranger en avril, rose de mai, violette, jasmin l'été... « Sentait qui voulait », se souvient Olivier. Tous les deux vouent une grande admiration à ce père qui savait reconnaître les récoltes, les origines, les années... Françoise raconte qu'il avait fait planter du jasmin en Égypte et faisait faire la récolte la nuit pour obtenir une meilleure qualité : « Une curiosité insatiable et un puits de science sur toutes les matières. » L'apprentissage idéal pour des enfants. « Mon grand-père avait ses bureaux dans le sous-sol de sa maison familiale, et lorsqu'on allait y déjeuner, toute la maison sentait la bergamote ou la menthe, ajoute Françoise. Nous adorions aller voir ce qui s'y passait. Et étions imprégnés de ces odeurs. Un jour, j'ai mis mon œil au bout d'un tuyau et c'était de la menthe pure... J'ai eu tout le contour de l'œil brûlé. »

Plus tard, elle passe son bac, fait une année d'espagnol à la fac, et en attendant qu'une place se libère dans l'école de parfumerie de Roure, fait un stage d'un an dans les arômes alimentaires. Elle se rappelle de cette période où il faut sentir toute la journée des arômes qui vous restent collés à la peau toute la soirée. « Tu travailles sur un arôme fraise, et tout sur toi sent la fraise, jusqu'à ton bracelet de montre. » Elle fait ensuite ses classes, apprend la parfumerie pendant trois ans, sans jamais apprendre la chimie. « Ça ne sert à rien ! D'ailleurs, depuis 40 ans, je ne sais pas lire une formule », dit-elle en souriant. Pendant cette formation, elle rencontre Pierre Bourdon, élève comme elle et futur grand parfumeur, le seul diplômé de l'IEP de ce métier, qui sera son premier mari et dont elle aura une fille. La voici parfumeur stagiaire, imitant à l'envi des parfums existants et créant des concentrés d'essences de fleurs à destination des pays du Moyen-Orient. Elle se souvient de son premier parfum gagné, une eau de toilette masculine qui s'appelait Pirate et ressemblait à Eau Sauvage. En 1975, elle rejoint Roure Paris, tandis qu'Olivier passe son bac et part aux États-Unis chez un courtier en matières premières. La grande sœur commence à travailler, sous l'œil du président Jean Amic, « un visionnaire, qui donnait sa chance aux jeunes. » Sa fraîcheur et sa spontanéité s'expriment sur des jolies marques, notamment des parfums masculins pour les marchés allemands ou suédois. En 1979, elle crée l'Eau d'Hermès, rebaptisée ensuite Eau d'Orange Verte. Un brief qui lui ressemble, simple et naturel. Une élégante claque de fraîcheur pour se mettre de bonne humeur le matin. Elle fait quatre ou cinq essais, et sa formule est choisie. « C'est une jolie marque », dit-elle humblement. Plus tard,

le styliste Jean-Charles Brosseau découvre sur une attachée de presse une fragrance qui le bouleverse. Il veut cette formule. C'était un essai de Françoise, devenu Ombre Rose, un floral irisé poudré quasi mythique. Françoise n'est pas un être compliqué, elle prend les ingrédients qu'on lui donne, les maîtrise bien car en a peu sur sa palette, les appréhende et imagine ce que cela peut donner : « Si ça ne tombe pas bien, j'arrête. Une formule, c'est comme une recette, ça tombe ou ça ne tombe pas. Il faut faire simple. » Certes, mais avec un extrême raffinement, comme elle le fait avec les notes florales, utilisées avec toute l'élégance qui la caractérise. Comme dans les parfums pour Pierre Cardin, Choc et Rose Cardin, dans Gio et Aqua di Giò pour femme, sans oublier un joli développement avec le président de Kenzo, Pierre Broc, pour le parfum Kenzo « ça sent beau. »

Vingt-trois ans après son arrivée chez Roure, devenu Givaudan, Françoise décide de changer d'atmosphère et de culture. La voilà chez Quest où elle restera quatorze ans, créant de nombreux parfums, souvent à quatre mains avec l'ami Francis Kurkdjian, avec qui elle signe Iris Nobile d'Aqua di Parma. La parfumerie intuitive et spontanée, « comme un trait », et jamais très « figolée » de Françoise, est en parfaite complémentarité avec celle de Francis, élaboration toute cérébrale d'un perfectionniste. Aussi, lorsque Quest est racheté par Givaudan, elle n'hésite pas et rejoint Francis chez Takasago. Elle partage avec lui tous les projets, ils échangent et s'aident sur les formules. Elle signe Zen de Shiseido, les bougies et les colognes Astier de Villatte, un parfum pour Guerlain avec Thierry Wasser, et se sent bien dans sa vie qu'elle a reconstruite déjà depuis longtemps avec un restaurateur, le père d'Alexandre.

Pendant que sa sœur débute sa carrière en fanfare, et après deux ans de stages de chromatographie et d'arômes aux États-Unis où il a appris son métier, Olivier propose ses services à la société De Laire qui l'embauche à New York. Le voilà parfumeur junior, à faire des contretypes pour comprendre ce qu'il y a derrière les parfums de ses aînés, « des formules passionnantes faites par deux grands parfumeurs, Henri Robert et Edmond Roudnitska. » Il inaugure plus simplement son palmarès avec Airwick, pour qui il crée un désodorisant à la menthe et un autre au citron vert. Il rejoint la société Naarden en Hollande, en 1981, où il reste deux ans avant de passer à la parfumerie fine, à Grasse. Il y retrouve un parfumeur confirmé, Gérard Anthony, et un junior nommé



Jacques Cavallier. Une belle équipe, qui se retrouvera à Paris après la fusion avec Quest. Olivier y restera jusqu'en 1992. Moment crucial. C'est cette année-là que sort un parfum sur lequel il travaillait depuis plus de deux ans, Angel de Mugler. « Un grand moment de ma carrière, pas le dernier j'espère... » Un parfum réellement innovant qui a ouvert un chapitre supplémentaire de l'histoire de la parfumerie avec une nouvelle famille olfactive, celle des parfums gourmands. À l'origine de ce parfum, Véra Strubi, présidente des parfums Mugler, qui était tombée amou-

reuse d'un accord patchouli vanillé que lui avait proposé Olivier : « Véra est hyper intuitive et féminine. Elle anticipe ce qu'on va dire et tout semble facile avec elle. Il y avait aussi Yves de Chiris, responsable du marketing de Quest, très présent. » Des souvenirs olfactifs évoqués avec l'Alsacien Thierry Mugler pour mieux cerner son désir de fragrance, Olivier retient surtout les gâteaux aux raisins trempés dans le chocolat et l'atmosphère des fêtes foraines. Odeurs de sucre, de barbes à papa et de pralines, le stage Arômes n'est pas oublié. Et Olivier enrichit son accord patchouli



de notes miellées et pralinées, pour faire d'Angel un incroyable parfum qui sidère toute la profession à son lancement. Comme dit Véra à l'époque « je ne veux pas plaire à 96% de la population, mais à 4%, et cela suffit.» C'est un succès énorme, toujours aujourd'hui. 1992, c'est aussi l'année où Olivier rejoint Firmenich, «un renouveau pour moi, sur une bonne assise et avec un bon savoir.» Il y retrouve Jacques Cavallier. C'était il y a 18 ans, et Olivier a eu, comme tout le monde, des paliers de progression, des succès et des phases plus difficiles. Une leçon d'humilité parfois nécessaire. Olivier participe beaucoup à la pro-

motion des parfums qu'il signe, et n'hésite pas à prendre la parole, à expliquer son métier. Cet homme organisé et très structuré a pourtant besoin de tranquillité, de calme et de temps pour se ressourcer, faire du sport et ainsi retrouver la sérénité indispensable à son métier. L'équilibre personnel est un atout majeur et Olivier en est largement pourvu. Pour être capable de mener de nouvelles batailles après un échec, de ne pas rester KO, sans savoir si votre projet va bien «tester», puisque test il y a dans la plupart des grands groupes. «Quand on gagne, on ne sait pas pourquoi. Idem quand on perd.» Pas de recette





Myristica fragrans
noix de muscade (fruit du muscadier)

mais une forme d'intuition cependant, paradoxale chez ce cartésien qui déteste l'abstrait et aime créer à partir d'accords figuratifs. « Sentir, avoir un bon nez, c'est donné à beaucoup de gens, et quel que soit l'exercice de style artistique c'est l'idée qui fait la différence, et ensuite, la technicité. » Dans cet univers où il a multiplié les succès, il a conservé de jolis souvenirs. Avec Véra Strubi, bien sûr. Avec Patricia Turcq-Paquelier (disparue en 2009), « un personnage hors du commun », côtoyée sur les parfums Armani. Avec Marjorie Barbès-Petit, sur Nina de Nina Ricci, et cette année sur Nina L'Elixir. Et pendant des années, avec l'ancien président des parfums Kenzo, Pierre Broc, pour lequel Olivier a beaucoup travaillé, « un visionnaire intuitif, qui ne savait pas ce qu'était un test. Il se vaporisait tout le visage et allait dans les couloirs pour demander s'il sentait bon »... Comme souvent, la relation compte pour beaucoup dans la qualité du développement. Avec Dolce & Gabbana, il a signé Light Blue en 2001, une note fruitée-pomme, avec un départ citronné, développée avec Donatella Carriolo, une Italienne du groupe EuroItalia : « Elle ne parlait pas français, je ne parle pas italien, mais on s'est compris, elle a une intuition presque animale, elle sent, elle sait, elle voit. » Ce parfum est devenu en 2008 un de parfums les plus vendus dans le monde. Olivier a deux enfants. L'un a fait comme sa mère, une école de design. L'autre comme son père, et il est parfumeur, à Genève. Ils se retrouvent à Grasse, dans une maison familiale, et Olivier se verrait bien plus tard entre mer et nature, vers Cannes. Avec plein de fleurs tout autour, et tant qu'à faire de belles orchidées comme il aime. Olivier se précipite dans les jardins botaniques dès qu'il le peut, lors de ses voyages à Singapour, Djakarta, La Réunion, toujours en quête de nouvelles espèces et nuances olfactives. Lorsqu'on développe un sens, on atrophie les autres ? Il en est persuadé. Il n'est donc ni musicien, ni très sensible aux tonalités de couleurs. Avec sa sœur, ils ne parlent jamais métier. Par confidentialité et respect. Aucun n'a jamais vu une formule de l'autre. Lui est un perfectionniste. Elle se présente comme une « imperfectionniste », puisqu'« il faut que tout soit bien tout de suite. » Ils ont en commun cette parfumerie simple et intuitive, souvent minimaliste. Qu'ils ont appris à aimer au contact de leur père et grand-père. Et qu'ils ont déjà transmis à leurs enfants. À d'autres aussi. Olivier est Maître-Parfumeur chez Firmenich, et il forme des jeunes nez, avec beaucoup de satisfaction. Tout comme Française. La transmission est héréditaire chez les Cresp.

Les fettuccine «Al Crespo» d'Olivier Cresp et de sa sœur Françoise Caron

«Notre père appelait cette recette «Les fettuccine d'Alfredo», du nom d'un restaurant de Rome. C'était une de ses recettes favorites, avec des pâtes fraîches, du lait condensé, de la muscade... Un plat riche, qui nourrit! Pas d'entrée, pas de dessert, un bon coup de rouge et rien d'autre, si ce n'est une salade de roquette, assaisonnée à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique. Dans les moments forts de la famille, c'était les fettuccine ou les grives.»

Pour 6 personnes

Préparation : 5 minutes

Ingrédients

500 g de fettuccine frais ou de spaghettis de grosseur moyenne.
10 cl de lait concentré non sucré
250 g de beurre cru
15 cl de crème fraîche épaisse
100 g de sbrinz (fromage d'alpage suisse)
100 g d'emmental râpé
100 g de parmesan râpé
3 clous de girofle
½ cuil. à café de piment moulu
½ noix muscade râpée
3 pincées de cannelle moulue
sel et poivre du moulin

Préparation

- Portez à frémissement le lait concentré puis salez et poivrez généreusement.

Ajoutez les clous de girofle, les piments, la muscade râpée et la cannelle moulue. Mélangez doucement. Filtrez à travers une passoire fine.

- Faites fondre le beurre cru dans le lait épicé, ajoutez le parmesan et chauffez à feu doux jusqu'à la limite de l'ébullition.

Incorporez ensuite la crème fraîche et réservez la sauce au chaud.

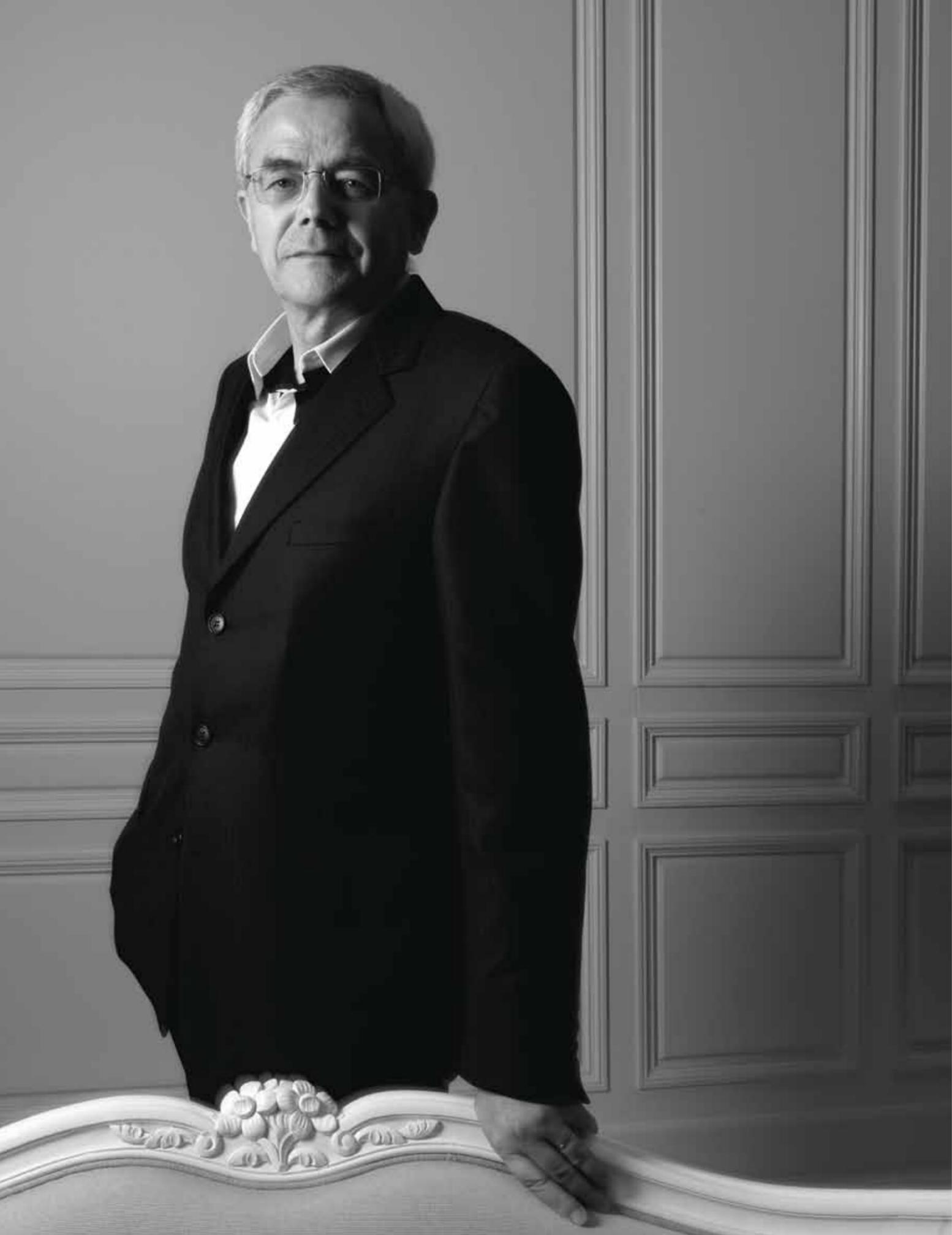
- Portez une grosse casserole d'eau à ébullition et jetez-y les pâtes.

Faites cuire al dente, égouttez et versez les pâtes dans la sauce. Ajoutez le sbrinz et l'emmental râpés. Poivrez à nouveau et complétez éventuellement avec de la muscade si vous le souhaitez.

Pour le vin

«Un Saint-Estèphe, et plus particulièrement un Haut-Marbuzet, avec suffisamment de caractère pour affronter les fettuccine d'Alfredo.»





Son choix de recette, le chou farci à la grassoise, dit bien le respect de la tradition et du territoire qui est celui de François Demachy. Un plat puissant et doux comme l'enfance, simple et évident. C'est souvent ce qu'on dit de ses parfums.

Ses parfums: Diva d'Ungaro, Égoïste de Chanel (avec Jacques Polge), Fahrenheit 32, Eau Sauvage Fraîcheur Cuir, Escale à Pondichéry, Escale à Portofino, Escale aux Marquises, Cologne Ambre Nuit de Dior...

Sa recette: Le fassum ou chou farci à la grassoise.

L'œil vif, la silhouette élégante, François Demachy s'exprime de sa voix un peu sourde, avec dans ses phrases cette petite musique qui nous arrive de là-bas. Car Grassois il l'est, de première génération. Son père d'origine picarde avait acheté une pharmacie à Grasse, et épousé une jeune femme venue de Laragne, un des pays de la lavande, dans les Hautes-Alpes. François se souvient être souvent passé à côté de distilleries de lavande, à 20 kilomètres de Sisteron, lorsqu'il allait en vélo voir sa grand-mère. Cette conjonction entre l'univers grassois et la lavande maternelle n'est sûrement pas fortuite, il l'a réalisée des années plus tard. Le printemps de 1968 était passé par là, et le besoin d'autonomie et de liberté taraudait François, longtemps considéré comme un saltimbanque par son père, en comparaison avec ses deux frères, un informaticien et un ingénieur, qui «eux ont réussi.» Il fait ses études, certes, mais aussi pas mal la fête, et paye son indépendance avec des jobs d'été dans les usines du coin, chez Mane, Chiris ou Charabot. Idéal, car les horaires de récoltes de fleurs convenaient assez bien à l'emploi du temps très chargé de ses vacances :

« J'adore les fleurs parce que lorsque j'étais à Grasse et que je rentrais de boîte de nuit à 6 heures du matin en solex, je traversais les champs de jasmin, et c'est à ce moment-là que la fleur sent le plus. » Il se destine un temps à un métier paramédical, mais la maison Charabot lui propose une formation. Et le voilà dans les ateliers à découvrir la fabrication des huiles essentielles, concrètes, absolues ou infusions, à apprendre et à comprendre quantité de notions et réflexes dont certains lui servent encore aujourd'hui. Il découvre aussi une autre matière, celle-là bien humaine, « la grande force de Grasse », tous ces gens anonymes et à tous niveaux qui ont un sens aigu du produit, surveillant les fractionnements des matières ou modifiant une température sans aucun appareil de mesure, parce qu'ils savent, parce qu'ils ont en eux la connaissance intime de la matière et de son comportement. C'est leur vie, avec autant de fierté à fabriquer une molécule de synthèse qu'une absolue de jasmin. François partage leur quotidien, joue au foot avec eux, et écoute attentivement leurs conseils : « Le métier a changé, beaucoup sont partis en retraite, sans transmettre, souvent parce qu'on ne leur a pas demandé de le faire. Et c'est dommage. » Cette absence de communication et de partage du savoir-faire aura participé au déclin du monopole grassois : « S'ils avaient été plus ouverts et moins radins, ils se seraient entendus entre eux pour défendre leurs intérêts, sauver leurs industries ou les rendre plus viables en s'alliant. » Radins les Grassois ? Et pourquoi pensez-vous qu'ils ont des tables de salle à manger avec deux grands tiroirs de chaque côté ? Pour cacher les assiettes si quelqu'un arrive inopinément : « C'est la légende, un trait d'humour un peu provençal pour dire "Vous seriez venus cinq minutes plus tôt, vous auriez dîné avec nous..." » Reste que son amour de la matière est né là, dans ces ateliers où il a vite compris qu'il était plus facile de faire un parfum avec de beaux constituants. François a ensuite appris la parfumerie à l'école Charabot pendant deux ou trois ans, avec des exercices, des examens, des reconstitutions d'accords chypres ou fougères et de grands parfums classiques. Toute la journée. Avec 20 produits. Il comprendra plus tard que le plus important n'est pas d'arriver au plus près de cet accord, mais de chercher. Pendant les vacances, les élèves se transforment en stagiaires dans les différents services de Charabot, leur permettant ainsi d'appréhender quasiment tous les métiers possibles de cet univers. Formation nécessaire avant de rejoindre un labo, où ils

commencent à composer sous la responsabilité d'un grand parfumeur. « C'était Jean Cavallier, qu'on craignait et respectait. Il avait une vision à la fois traditionnelle et moderne de la parfumerie. C'est avec lui que j'ai commencé à entendre et à comprendre ce que pouvait être ce métier. À l'époque, il travaillait beaucoup avec les parfumeurs des grandes marques. Il était connu dans le métier pour sa technicité et son savoir-faire. Son fils Jacques possède cette même approche, à la fois traditionnelle et moderne. »

Sa première composition vendue, il s'en souvient très bien, était un produit très technique et pas glamour du tout, pour parfumer le fourrage des animaux. En 1976, François Demachy part aux États-Unis pour aider à l'ouverture du laboratoire de Charabot. Six mois de rêve et la découverte de New York. À son retour, il est contacté par Henri Robert, qui cherchait un jeune parfumeur pour travailler avec lui chez Chanel. Il y arrive fin 1977, et Henri Robert est remplacé l'année suivante par le parfumeur Jacques Polge. François restera 28 ans dans cette maison. Pour lui, c'est la découverte d'un autre métier, celui de parfumeur-maison, « à mon avis la plénitude du métier de parfumeur, tout simplement parce que vous êtes responsable de toute la filière, du choix de la qualité des constituants, du mélange, de la concentration, et de toutes les étapes de fabrication du parfum, jusqu'à la fin. Et lorsque le parfum est lancé, une part de votre mission est de vous assurer et de mesurer régulièrement que la qualité est toujours là, quitte à l'améliorer. On vous confie en fait le destin de tous les parfums de la maison, ceux d'hier et de demain, que vous devez défendre, faire vivre et protéger. Et si les clientes se plaignent, cela arrive directement chez vous. » Lorsqu'il s'agit de développer un nouveau parfum, les décisions sont prises en comité restreint, conjointement par le propriétaire ou les managers, toujours lors de discussions, en parlant. Et ce ne sont jamais les tests qui décident. Le premier grand parfum qu'il crée dans ce groupe, il le fait pour sa première femme. C'est Diva d'Ungaro en 1983. « On ne fait pas des parfums simplement en assemblant des choses, il faut qu'il y ait une idée, une volonté, un désir. C'était un fleuri boisé, un assemblage de quatre ou cinq matières, un accord que je travaillais depuis longtemps en travaillant sur les chypres. En fait, on n'invente rien, on apporte sa contribution à l'existant, en accentuant les notes qu'on aime bien, et puis voilà. » Il y avait un beau flacon, dessiné par Jacques Helleu, reprenant le plissé d'une robe,



et une magnifique publicité. François a beaucoup aimé la collaboration avec Jacques Polge sur Bois Noir, devenu ensuite Égoïste. Une belle histoire et un lancement féérique dont se souviennent encore tous les collaborateurs de la maison. Et puis le temps passe, François se remet en question, réfléchit sur son métier, et accepte fin 2005 l'offre de Bernard Arnault, président de LVMH, de venir rejoindre le groupe comme directeur du développement olfactif et parfumeur-maison. Sa mission : monter un laboratoire à Paris, dans les bureaux de la rue de Téhéran. Sa priorité : la marque Dior, bien sûr, et un œil sur les autres maisons, comme Givenchy, Kenzo, Acqua di Parma ou Læwe. Également sur la maison Guerlain, placée depuis peu sous la responsabilité olfactive du parfumeur Thierry Wasser. « En fait, on a mis un cuisinier et une cuisine dans la structure. » Les murs de son bureau sont animés par les tableaux du peintre Maurice Ehlinger. Celui de la plage de Nice est en bonne place, comme un rappel du pays, cerné de plusieurs tableaux de femmes nues. « Un peintre connu pour ses nus. C'est ce qui m'inspire. La femme, toujours la femme. Cela ne m'a pas empêché de faire des parfums masculins. Mais la distinction s'estompe ! Chez Dior, certains masculins comme Eau Sauvage ou Fahrenheit sont portés par des femmes, car il y a des fleurs. »

Depuis quatre ans, il pratique plusieurs exercices de style. Évaluateur sur beaucoup de marques, avec les chefs de produits à qui il donne avis et recommandations. Parfumeur sur les cosmétiques du groupe, car « une marque se doit d'avoir la même empreinte olfactive sur tous ses produits. » Veilleur de tendances, pour imaginer les supports du parfumage de demain. Conservateur du patrimoine, pour garder la mémoire du métier et des produits, retrouver et feuilleter avec délicatesse les livres anciens de la parfumerie ou de la pharmacopée, dont celui d'un pharmacien du XVIII^e siècle nommé Demachy. Et bien sûr directeur du développement olfactif, avec un souci de suprême qualité de matières pour ramener au plus vite le consommateur vers le parfum. « Une nécessité », insiste François. Depuis son arrivée, il n'a pas chômé. Sa collection des Escales pour Dior a fait des adeptes. Escale à Portofino, Escale à Pondichéry, Escale aux Marquises, ou l'art de voyager à travers la matière. Avec Ambre Nuit, une cologne pour homme, il se délecte d'avoir réussi à remettre en odeur de sainteté dans la maison Dior cette matière qu'il affectionne. Un bocal rempli de blocs d'ambre est posé en évidence sur ses

étagères, entre deux livres anciens et la maquette de son vieux Riva baptisé Caprice. Il aime aussi revisiter l'existant, comme la version eau de toilette de Miss Dior Chérie, ou l'Eau Sauvage Fraîcheur Cuir, ou encore Fahrenheit Absolute. Faire évoluer, bouger, adapter. Un métier qu'il analyse avec le recul de son expérience. Un métier qu'on fait tout le temps, tant que l'on respire. « Et à la fois, ce n'est pas la mine, on ne peut pas se plaindre. » Un métier sans fin, qu'on ne possède jamais, car il y a tant de paramètres qui changent que l'expérience n'est pas toujours un soutien. « Les matières bougent, l'environnement aussi, vous changez, la manière dont les gens sentent aussi. Rien n'est vraiment concret et fiable. Et ça, je ne l'appréhendais pas à mes débuts. Quand on est jeune, on veut maîtriser, après on pense maîtriser, et plus ça va, moins c'est vrai. » Un métier un peu solitaire, qui demande beaucoup d'attention et de concentration, pour arriver à cet équilibre fragile comme un château de cartes. Pour François Demachy, un bon produit n'est pas forcément un succès, en revanche un succès est forcément un bon produit. Il cite Angel de Mugler, qui a révolutionné le marché et surpris tout le monde. Ou Opium d'Yves Saint Laurent et Poison de Dior, osés en leur temps. « Mais aujourd'hui, les risques valent plus cher. »

S'il confie ne pas raffoler des réunions, il sait ce qu'il préfère, et de loin : aller voir les matières premières, les producteurs. Il croit en avoir fait le tour mais, à chaque fois, c'est une émotion. « C'est là que l'on se rend compte que c'est un métier qui vous nourrit vraiment, qui vous donne un lot de sensations immenses, sans arrêt. » Comme d'aller en Turquie et d'entrer dans un de ces hangars remplis de pétales de rose sur 20 centimètres d'épaisseur. Inoubliable. Homme de sensation, certes, et c'est bien ce qui le guide dans la vie. La musique, l'art, l'opéra... Il avoue un penchant contemplatif. Mais aussi le goût de la vitesse, des courses automobiles avec des voitures anciennes. Avec l'ami Almairac, ils vont ensemble chercher des pièces mécaniques pour leurs vieilles Alpines. Et plus que tout, François adore l'eau, la mer. Avec sa femme Alexandrine, également dans la parfumerie, ils ont jeté une ancre dans l'île de la Jatte, à deux pas de Paris. Et une autre, au bord de la grande bleue, pas trop loin cependant de la garrigue qu'ils affectionnent.



Piper nigrum poivre noir





Le fassum ou chou farci à la grassoise de François Demachy

« Le fassum, c'est un plat grassois traditionnel, un chou farci, qui demande un minimum de préparation. À Grasse, il y a un restaurant qui porte ce nom et il existe même un concours du meilleur fassum. »

Pour 6 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

300 g de petit salé
1 talon de jambon
1 chou vert
100 g de gruyère râpé
2 œufs
50 g de riz
1 oignon haché
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
lait
poivre du moulin

Préparation

- Choisissez un chou de bonne taille aux feuilles extérieures puissantes et vertes. Retirez les feuilles trop vertes du chou (une ou deux couches). Détachez les dix grandes feuilles suivantes et faites-les blanchir dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Égouttez-les soigneusement.
- Faites cuire le riz dans un mélange moitié-moitié d'eau et de lait.
- Hachez le jambon et le petit salé. Faites revenir dans l'huile d'olive, à feu doux, l'oignon, le jambon et le petit salé haché. Ajoutez le cœur de chou grossièrement haché. Ne salez pas. Battez les œufs. Mélangez la viande, le riz, le gruyère, les œufs battus et la gousse d'ail écrasée. Poivrez la farce généreusement et façonnez-la en une boule compacte.
- Déposez cette boule au centre des feuilles blanchies et, en repliant les feuilles, reconstituez le chou autour de la farce. Nouez soigneusement avec de la ficelle de cuisine.
- Faites fondre le cube de bouillon dans 3 verres d'eau tiède. Déposez le chou ficelé ou le fassum dans une cocotte en terre cuite. Arrosez avec le bouillon, couvrez et enfournez pour 45 minutes de cuisson dans le four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Pour le vin

« Un vin de Bandol ou de Cassis. »

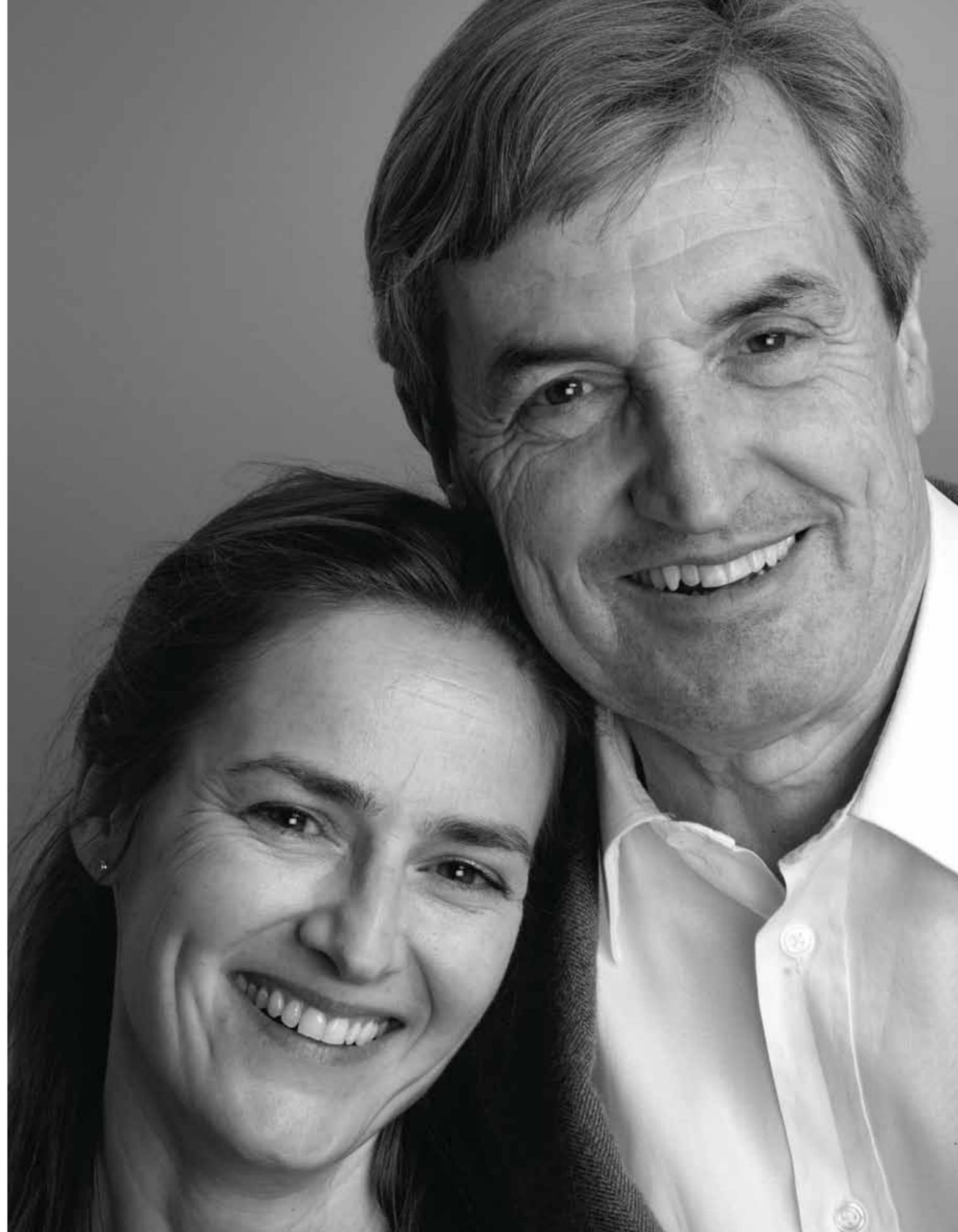
Jean-Claude Ellena a imaginé un parfum tomate. Céline, sa fille, met du sang irlandais dans sa parfumerie. Leur recette est une fragrance «de cuir et de fleurs».

Leurs parfums : Sel de Vétiver, Un Parfum de Charmes et Feuilles, Jasmin de Nuit, Un Parfum d'Ailleurs et Fleurs, Un Parfum des Sens et Bois chez The Different Company, Little Kiss de Dalí, pour Céline.

First de Van Cleef & Arpels, Eau de Campagne de Sisley, Eau Parfumée au Thé Vert de Bulgari, Terre d'Hermès, Collection Hermessence, Un Jardin en Méditerranée, Un Jardin sur le Nil, Un Jardin après la Mousse, Kelly Calèche, Voyage d'Hermès... d'Hermès, pour Jean-Claude.

Leur recette : Le Filet mignon de porc en croûte.

Céline l'appelle Jean-Claude depuis le jour où elle s'est retrouvée dans son équipe de parfumeurs et trouvait ridicule de l'appeler papa. Ils sont nombreux dans cet univers, les pères et fils. Plus rares, les pères et filles. Mais ça viendra avec le temps. Dans la famille Ellena l'exemple vient d'en haut. Avec le père de Jean-Claude qui débute sa carrière aux écritures chez Chiris à Grasse, puis comme assistant d'un parfumeur. Et puis dans les années 50, parce que le marché mondial se développe fortement, cette industrie a cruellement besoin de parfumeurs. Les grands groupes passent alors des petites annonces dans le journal régional *Nice-Matin* et attendent dans les palaces en bord de mer que leurs futurs collaborateurs descendent des collines de Grasse. Et c'est comme cela que Pierre Ellena s'est retrouvé avec sa femme et ses enfants, Jean-Claude et Bernard (également devenu parfumeur) chez IFF à Amsterdam, à Paris quelques années plus tard, et finalement chez Givaudan en Suisse, tandis





que la famille s'installe à Nice. Jean-Claude fait des études, « déplorables » précise-t-il, et se retrouve ouvrier chez Chiris, une usine installée dans un ancien couvent bénédictin. « En fait, je suis rentré en parfumerie comme on rentre en religion. Une vocation. Pour la vie », s'amuse Jean-Claude. Lui qui n'avait aucune aspiration, si ce n'est d'être peintre mais sans que cela n'éveille aucun écho dans sa famille, et qui ne savait que faire, découvre alors qu'il aime cet univers. Il pousse des fûts, nettoie des appareils, ressent cet intérêt presque physique pour les matières premières, discute avec les ouvriers, avec un immense

bonheur. Il passe par tous les laboratoires possibles et imaginables, des huiles essentielles aux extractions, jusqu'au jour où la directrice des analyses de matières premières le prend sous son aile, et lui explique alors les mystères de la chimie. Elle s'occupe de lui, lui fait confiance, et Jean-Claude se sent bien. Sans être un esprit scientifique, il comprend des milliers de phénomènes et absorbe tout ce savoir avec une rare avidité. Il pense avoir tout fait dans la parfumerie, ce qui fait qu'il est incollable sur cette filière. C'est risqué de lui raconter des blagues sur des procédés. « Et oui, forcément... », dit-il, avec ses yeux

rieurs. En 1968, le voilà assistant parfumeur dans le laboratoire de parfumerie que le suisse Givaudan installe près de Nice. Et après un épisode conscription enjolivé par son mariage avec Suzanne, d'origine irlandaise, il rejoint Genève et devient le premier élève, vite rejoint par six autres, de la toute nouvelle école de parfumerie. Trois ans de cours... Sauf pour Jean-Claude qui supporte mal la configuration scolaire et piaffe d'impatience. Il veut faire. Alors le professeur donne à ce jeune homme pugnace un os à ronger, une imitation d'un produit. Puis un second. Puis un troisième... Neuf mois plus tard, le voilà parfumeur junior. Sans le savoir, il va très vite. Lui qui avait refusé les obstacles scolaires trouve enfin une aisance et une évidence dans tout ce qu'il fait. Et c'est parti. Le voilà à New York pour un an, avec femme et enfants, pour acquérir une vision internationale de cette industrie et apprendre l'anglais. À son retour, en 1976, il signe First de Van Cleef & Arpels et l'Eau de Campagne de Sisley. Pour cette dernière, il aime se souvenir de la genèse, de cette rencontre avec Hubert d'Ornano, président de Sisley, qui voulait un parfum très précis pour sa maison de campagne, avec une odeur de laitue ou de pomme. Quinze jours plus tard, Jean-Claude lui propose aussi une eau de tomate, alternative à la pomme-laitue qui ne l'inspirait guère. « On vous prend la tomate. » Aucune modification, c'était le premier parfum à la feuille de tomate du marché. « Pas merveilleux, ça ? J'adore ce genre de parfumerie, simple et spontanée », dit-il, tout sourire. Souvent à l'origine des premiers opus parfumés de sociétés, il reconnaît avoir profité de ces approches très créatives et non cadrées, émanant d'interlocuteurs encore néophytes dans le domaine de la parfumerie, qui acceptaient ses choix, avec un regard ouvert. Décidemment, et déjà à cette époque, c'est cette parfumerie qu'il aime et veut défendre contre vents et marées. C'est du reste ce qui le pousse à démissionner de chez Givaudan, en plein succès, avec deux autres compères. Ils avaient une certaine idée de la parfumerie que la direction n'a pas comprise et rejoignent la société Lautier. 1968 a laissé des traces, et ils préconisent une égalité des salaires, un rôle commercial pour les parfumeurs, l'arbitrage du partage des primes, un même bureau, un travail collectif sur les formules, une collection réduite de matières premières... La théorie fonctionne, les trois compères signent des dizaines de parfums, spécialement pour la grande distribution, pour Yves Rocher, Diparco, Ulric de Varens. En 1986, suspecté d'être un affreux révolutionnaire, Jean-Claude

est subitement remercié. Il revient chez Givaudan, cette fois comme chef parfumeur, découvrant le dur métier de meneur d'hommes. Dans ses stagiaires, il aura un temps une jeune femme, Céline, sa fille. Elle pèse les formules des parfumeurs et fait les exercices qu'il lui prépare. Il n'y tenait pas trop, Jean-Claude, à ce que sa fille devienne parfumeur. Parce que « c'est un métier trop éprouvant. Subir la critique, avec ses propres tripes en première ligne, c'est dur. » Mais sa fille a du caractère, et l'a voulu. Il y a du sang irlandais là-dedans, mixé à une pugnacité toute paternelle. C'est dire. Elle a toujours vécu entre plantes à parfum et fleurs, entourée de personnes qu'elle aime et qui sont tous parfumeurs, son grand-père, son père, son oncle. Et sans avoir jamais eu le sentiment qu'on lui imposait la parfumerie, Céline est déterminée depuis qu'elle a 16 ans. Elle a pourtant vu travailler son père et sait que c'est un métier difficile et rigoureux. Mais tellement exaltant. Ce qui la fascine par-dessus tout, c'est le caractère impalpable du parfum. Alors, parce qu'il faut un bac + 2 pour l'école Givaudan, Céline choisit la linguistique, mais arrivée en licence les mots ne lui suffisent plus. Les matières premières et les parfums lui manquent. Avant d'intégrer l'Isipca en 1992, elle rejoint pendant quelques mois le labo de son père. Peut-être l'a-t-elle vu travailler sur la note thé qu'il aimait beaucoup et qu'il avait présenté à Maurice Roger, président de Dior, pour un futur masculin destiné à être une nouvelle Eau Sauvage ? C'est une fragrance boisé-violette qui sera choisie pour le parfum Fahrenheit. Un peu déçu, Jean-Claude fait le tour de Paris pour proposer son odeur de thé. Sans succès. Jusqu'à ce que Bulgari vienne demander à Givaudan une eau de Cologne 100% naturelle pour ses vingt boutiques. Quinze jours plus tard – c'est le délai fétiche de Jean-Claude – il leur fait sentir la cologne de leur souhait, et sa note thé. Qui est acceptée, sans modification. Le flacon est magnifique, l'Eau Parfumée au Thé Vert un grand succès, et Bulgari élargit sa distribution aux parfumeries sélectives. Cette odeur de thé a fait son chemin, a été appréciée et a fait école. Elle sera beaucoup copiée, peut-être par ceux-là mêmes qui l'avaient jugée sans intérêt. À la fusion avec Roure, le voilà à Argenteuil à broyer du noir. Il s'ennuie. Et repart à New York chez Haarmann & Reimer, où il tente de s'inscrire dans la logique très marketing des parfums américains. En trois ans, il ne signe pas un seul parfum pour ce marché mais quelques jolies formules pour la France. Notamment le masculin Déclaration de Cartier, un parfum important dans son histoire car il tient

tant à cette note qu'il ira lui-même la défendre devant Véronique Gautier, alors responsable des parfums Cartier : « Elle a aimé ce que j'avais fait, un boisé-thé fumé. Il était beaucoup plus fumé au départ, j'avais accentué le trait pour ensuite l'estomper. C'est plus facile de travailler comme cela. » Il retrouvera Véronique un peu plus tard, chez Hermès. Elle l'appellera à Grasse, où il était parti créer l'Atelier olfactif, une école de parfumerie pour les clients, tout en continuant à composer. Véronique Gautier lui demande de travailler sur un projet de parfum de jardin. Et l'invite à venir rencontrer Leïla Menchari, directrice artistique d'Hermès, créatrice des vitrines depuis 30 ans. Il visite son jardin en Tunisie, et c'est là que naît l'idée, alors que quelqu'un déchire une feuille de figuier posée sur un joli plateau de rafraîchissements. Ce geste a été le point de départ de son histoire. En quelques jours, il écrit et crée ce parfum. « C'est mon jardin », s'est exclamée Leïla en découvrant sa proposition. Et en 2003, le jardin de Leïla tient tout entier dans un joli flacon, baptisé Un Jardin en Méditerranée. Quelques rencontres avec Jean-Louis Dumas décident ensuite de son entrée chez Hermès comme parfumeur maison, sans précipitation. En 2004, Jean-Claude se voit donc confier la responsabilité de la parfumerie Hermès et des créations à venir. Il y est depuis bientôt six ans. Toujours parfumeur, mais il ne fait plus vraiment le même métier. Et cette marque lui va très bien. Lui qui aime les jolies matières est gâté. Il est entré dans l'histoire et la philosophie de la marque et a imprégné l'univers parfum de ses mots et de sa sensibilité. Et créé abondamment, les Hermessences, Un Jardin sur le Nil, Terre d'Hermès, Voyage d'Hermès... Sa fille Céline a un faible pour Brin de Réglisse, dans la collection des Hermessences : « Il a réussi à faire raconter autre chose à la lavande. Et m'a fait redécouvrir une lavande plus belle que nature. On a l'impression d'être en Provence, c'est du Giono », en dit-elle, admirative. Pendant cette période, Céline, elle aussi, a fait son chemin. L'école terminée, elle part en stage chez Haarmann & Reimer, y passe les examens interne de parfumeur junior puis parfumeur, et s'exerce pendant dix ans sur le parfumage rigoureux et technique des produits d'hygiène. Son savoir-faire intéresse alors la société Charabot, qui lui permet de travailler aussi sur la parfumerie fine. C'est en 2005, dix ans après la naissance de son fils Enguerrand et l'année de la naissance de sa fille Louve. Elle y découvre le contact avec les clients, la compétition, et se réjouit de cette expérience. Son métier, c'est cela, comme beaucoup de parfumeurs.

Réussir ce qu'on lui demande de faire. Comme avec les parfums Dali, sur le récent Little Kiss, un exercice de style dont elle est fière, « il est bien foutu et sent bon, la formule est économe et dit ce qu'il faut dire au bon moment. » Et créer ailleurs, selon son cœur et ses envies, comme pour The Different Company où elle prend la suite de son père lorsqu'il part chez Hermès. Elle crée alors Jasmin de Nuit, clin d'œil d'une fille à son père qui adore travailler le jasmin, puis Sel de Vétiver, sur l'idée de l'échange salé entre le ciel et les racines. Et récemment, Parfum de Charmes et Feuilles. Autant de parfums où elle a pu s'exprimer véritablement. Pour son père, elle possède « une parfumerie audacieuse et très sensuelle. » Céline, elle, la ressent pour l'instant plus travaillée avec le ventre qu'avec la tête. Et son souhait le plus vif serait d'arriver à s'échapper du sol, de sortir les pieds de la glaise et d'alléger son propos. C'est sa volonté. Elle a le temps d'y réfléchir, car depuis 2009 elle n'est plus en place, crise oblige. Elle s'est replongée dans les mots, écrivant sur son blog¹ autour du parfum, en attendant de repartir jongler ici ou ailleurs avec quelques notes. Une pause qui ne lui pèse pas, bien au contraire. Elle lit, prend du temps pour elle et ses enfants, se nourrit d'expos, et retourne plus souvent vers ses racines. Celles du Nord très sauvage de l'Irlande, dans une maison au milieu de rien. Celles de Spéracèdes, près de Grasse, avec ses parents, son frère architecte, et la famille irlandaise de sa mère. Elle voit souvent son père, qui est aussi un grand-père attentif. Il est parfois à Paris, plus souvent dans son bureau de Cabris, face à la mer. Il parcourt aussi le monde pour présenter les parfums, ou juste pour voyager. Au printemps, il a fait un périple au Japon avec Suzanne, sa femme. Et il écrit beaucoup, sur son métier et la façon dont il le vit, sur cette passion pour le parfum, qu'il transmet aussi à des étudiants. Sur les matières premières, les 200 qu'il tutoie depuis longtemps et qu'il a si bien apprivoisées. Chez Hermès, il jouit d'une réelle liberté de création et d'un accès privilégié à toutes les nouvelles molécules des sociétés de matières premières. Un atout formidable que de pouvoir prendre celles qu'il souhaite, pour les travailler à sa guise. « C'est le bonheur. » Mais plus que les matières, c'est la structure, et l'exercice intellectuel d'une construction qui intéressent Jean-Claude Ellena. Il travaille sur papier, de manière très cérébrale, avec des formules très courtes qu'il passe des mois à réduire encore. Tendue vers l'épure.

¹ www.chroniquesolfactives.blogspot.com





Elettaria cardamomum cardamome



Rosmarinus officinalis romarin

Le filet mignon de porc en croûte de Jean-Claude Ellena et sa fille Céline

«De cuir et de fleurs... L'accord essentiel réside dans l'association de la pâte d'olives au goût de castoréum, du vin à la merveilleuse saveur de cuir, allié en contrepoint à la douceur épicée de la purée de pois cassés parfumée à la cardamome, et la note aromatique fleurie des brins de romarin... Ou comment des saveurs puissantes et masculines se marient, sans mièvrerie, à la tendresse et l'onctuosité des notes aromatiques florales.»

Pour 4 personnes

• Filet mignon de porc en croûte

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

1 filet mignon de porc d'une livre environ
1 rouleau de pâte feuilletée du supermarché,
au beurre de préférence (si vous êtes vraiment motivé,
si vous n'êtes pas victime du temps qui passe trop vite,
nous ne vous empêchons pas d'utiliser une pâte feuilletée préparée par vos soins avec amour,
bien au contraire...)
1 pot de pâte d'olives au naturel (ce n'est pas la tapenade, qui contient plusieurs aromtes,
dont de la pâte d'anchois)
1 jaune d'œuf (pour faire une jolie croûte dorée)
quelques brins de romarin (fraîchement cueillis de préférence)

L'art et la manière

- Dégraissez le filet mignon, si cela est nécessaire, puis enduisez-le généreusement de pâte d'olives (au moins la moitié d'un pot de 185 g).
- Déroulez la pâte feuilletée (laissée quelques minutes à température ambiante pour qu'elle soit plus facile à manipuler) et déposez le filet mignon au centre. Faites un joli chausson-saucisson en enveloppant la viande. Pressez bien les bords. Badigeonnez de votre plus beau coup de pinceau le feuilleté avec le jaune d'œuf dilué dans 2 cuillerées à soupe d'eau. À l'aide d'une fourchette, piquez la pâte feuilletée de quelques trous.
- Déposez le chausson sur une plaque beurrée, et zou ! au four préchauffé à 220 °C (th. 7-8). Important : à partir de la coloration de la pâte, réduisez la température du four à 180 °C (th. 6). Laissez reposer hors du four pendant un petit quart d'heure avant de le découper.

• Purée de pois cassés à la cardamome

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure 30 (40 minutes si autocuiseur)

Ingrédients

300 g de pois cassés verts (oui, oui, ces terribles petits légumes secs et démodés!)
3 capsules de cardamome verte (on conserve le côté «petit Martien»)
une belle cuillerée de crème fraîche épaisse
sel, poivre, à volonté selon votre goût
une grande quantité d'eau et des biscottos dans les bras

L'art et la manière : Étape 1

Remplissez une grande casserole d'eau et portez à ébullition. Jetez avec douceur, sans vous brûler, les pois cassés, les capsules de cardamome légèrement écrasées et un peu de sel si vous le souhaitez. Laissez cuire pour un long bain à petites bulles pendant 1 heure 30. Contrôlez la cuisson. Le pois cassé commence déjà à se transformer en purée lors de l'absorption du liquide. Vérifiez aussi qu'il reste toujours assez de liquide. Ajoutez un peu d'eau chaude selon besoin.

Étape 2 : 7 minutes ou plus, si la pêche est difficile !

Partez à la pêche à la gousse!... Repérez dans tout ce vert les trois capsules de cardamome et retirez-les. Bonne pioche ! Réduisez les pois cassés en une belle purée lisse avec l'aide d'un robot ou d'un bon coup de fouet (d'où l'importance des biscottos). Remettez la casserole à feu doux, ajoutez la crème fraîche et faites sécher la purée quelques instants sans cesser de remuer. Goûtez, assaisonnez de sel et poivre à votre convenance. La cardamome affaiblit l'arrière-goût amer et farineux de ce légume sec, poussiéreux et, en général, rébarbatif.

Pour le vin

Châteauneuf-du-Pape de Beaucastel 2003.





Il n'y a pas de frontière entre la parfumerie et la cuisine de Jean-Michel Duriez, ni dans les mots, ni dans les ingrédients. Une même geste, gourmande et curieuse.

Ses parfums : Lacoste for Women, Yohji Homme de Yohji Yamamoto, Eau Sensuelle de Rochas, Un Amour, Enjoy et Sira des Indes de Patou, Eau Sensuelle de Rochas, Eau de Rochas Fraîche, La Lune n°18 de Dolce & Gabbana...

Sa recette : Le dos de cabillaud au pain d'épice et safran et ses mini-légumes à la fleur d'oranger. Voici le parfumeur créateur des maisons Patou et Rochas¹. Et probablement le plus gourmand de tous les parfumeurs du monde. Il ne s'en cache pas, il adore « la bonne bouffe » et l'entendre parler des formules de ses parfums est étrangement autant un plaisir pour les papilles que pour l'esprit. Son métier lui a permis de rencontrer des Pierre Hermé, Hélène Darroze ou Alain Passard, autant de grands chefs qu'il admire et lui donnent envie de progresser. Jean-Michel voue une passion au parfum depuis l'âge de 10 ans, collectionnant les échantillons et les publicités, bien rangés dans une petite mallette. Il prend alors conscience que c'est l'odeur qui l'intéresse, bien plus que le produit, et s'exerce à reconnaître les parfums du marché dans les rues d'Amiens, au sillage. Ses copains s'en amusent, mais la justesse de ses pronostics inspire vite le respect. « Passer son enfance à sentir tout ce qui passe laisse forcément des traces », analyse-t-il. Ses parents comprennent assez rapidement que le petit blondinet a beau être bien structuré dans sa tête et avoir déjà une petite mallette au bout du bras, il ne sera ni avocat, comme son père, ni vétérinaire, comme son grand-père. Ils finissent même par encourager sa passion en lui offrant les parfums manquants de sa collection. C'est en 1983, l'année de son bac, que Jean-Michel Duriez découvre enfin que ce n'était pas Mademoiselle

Chanel qui fabriquait ses parfums dans sa cuisine. C'est donc un métier. Parfumeur. Malgré une piètre connaissance en chimie, il est admis à l'Isip, à Versailles, dans cet univers où sa passion est enfin comprise. Mais passion n'est pas raison, et la tête brûlée s'ennuie, n'écoute pas les seniors dont il se méfie, part faire un stage quelques mois chez Roure à Grasse, se croit paria car étranger au sérail, s'ennuie toujours, s'en va encore, s'inscrit en fac d'informatique, commence à travailler à Amiens... et se voit soudainement proposer un poste de parfumeur junior dans une petite société de composition, où il commence à travailler sur des parfumages de cosmétiques. Une note verte pour un soin amincissant Liérac. Son premier parfum féminin est pour Simon Guetta, créateur de cuir et fourrures du Sentier. Il s'appelait Autrement, c'était un chypre rosé, avec une note osmanthus. « Le bonheur, le début du rêve, pouvoir toucher un flacon dont on a créé la fragrance. » Trois ans plus tard, en 1989, le voici chez Kao Corp, dans le studio de création parfum de la filiale française du grand groupe japonais. Pendant 8 ans, il se forme sur des petits projets, « rien de bien glorieux », mais en profite pour mettre en pratique les quelques enseignements de son incursion grassoise, apprendre à maîtriser le processus de création, et décortiquer tous les parfums du patrimoine pour les reconstituer au mieux. Ses vrais mentors, faits d'alcool et de matières, ce sont ces parfums adulés depuis l'enfance, les Dior, les Grès, les Caron, les Guerlain... Bien lui en prend. C'est un parfumeur averti qui arrive alors chez Jean Patou en 1997, pour travailler avec Jean Kertéo² avant son départ en retraite. Très vite, il crée Un Amour de Patou, son premier bébé dans cette maison, une petite note fraîche et verte, légèrement



osmanthus (note fruitée-fleurie, d'une rare élégance) tandis que Jean Kerléo signe Patou For Ever, avant de lui laisser les clés du labo. Coup sur coup, Jean-Michel compose le Lacoste for Women et le Yohji Homme. Pour Lacoste for women, il a relevé le défi, qui était de créer un parfum féminin 30 ans après le lancement d'un succès masculin, icône toujours pérenne. Un travail exploratoire, comme celui de pénétrer un nouveau territoire, celui de l'esprit Lacoste au féminin, avec légèreté et fraîcheur, et les petites notes gourmandes qu'affectionne Duriez, «notamment une note tulipe et tilleul sur un effet de thé glacé, avec un départ de jus d'orange, le tout s'accordant pour arriver à une note florale verte...» Avec

le Yohji au masculin, Jean-Michel choisit de se mouler dans la créativité sans compromis du créateur japonais, avec la beauté graphique et minimaliste de ses coupes, et monte une structure rhum-café-réglisse sur une base aromatique, «une pyramide qui finalement tient bien le coup.» Il en parle comme d'un looping interdit mais contrôlé. Car l'homme est très organisé. Fantaisiste peut-être, mais sérieux dans la réalisation. Il cherche l'équilibre de la formule, et si déséquilibres il y a, ils sont calculés, mesurés, arrondis, harmonieux, et compensés par des petites notes qui apportent une forme d'originalité. Une note banane dans Enjoy de Patou, et en version milk-shake dans Sira des Indes. Il ne cherche pas à être



le premier à utiliser une matière première, ce qui compte pour lui c'est de pouvoir l'utiliser différemment. Comme l'osmanthus dans Un Amour de Patou par exemple. Ou encore la fleur d'oranger dans l'Eau Sensuelle de Rochas, qui est mise en valeur par un départ de mangue et baie rose qui la rend gourmande sans être alimentaire. «Il y a toujours une facette un peu gourmande dans mes parfums, mais je déteste l'idée que quelqu'un qui porte un de mes parfums puisse sentir la cuisine...»

Depuis le rachat de la maison Patou par le groupe Procter & Gamble en 2001, il a inauguré une boutique-labo Jean Patou rue de Castiglione, et a terminé cette année l'installation d'un tout nouveau bureau-labo pour la marque Rochas dont il est désormais le gardien du temple olfactif. Il lui a donné une nouvelle fraîcheur, en signant l'Eau Sensuelle de Rochas en 2009, et en offrant cette année une version aérienne de l'Eau de Rochas pour le 40^e anniversaire de ce parfum devenu mythique. Et pour le groupe, il a créé D&G 18 La Lune, et réussi à donner à cette tubéreuse une fraîcheur inattendue, avec une note très verte qui vient accompagner son éclosion, sur un fond santal et cuir.

Motard, Jean-Michel passe d'un labo à l'autre en permanence, au gré des développements de produits des deux marques dont il a la responsabilité olfactive, et sans risque aucun de déperdition ou de confusion. Car tout est au cordeau dans ses deux bureaux, y compris et surtout les petits flacons de ses essais, rangés dans des casiers spécialement conçus pour lui. Pas d'amoncellement, car il fait un tri rapide et systématique de ce qui ne convient pas ou n'est pas porteur de possibles. «Le cœur de la création en parfumerie, c'est de savoir détecter la perte dans un essai», dit-il. Comme d'un coup d'œil saisir le bon instant, lorsqu'il fait de la photo. Il adore. Jusqu'à organiser des expositions dans la boutique Patou. Et quand il a envie de prendre l'air, il rejoint la plage de Port Mahon. Il s'y verrait bien, plus tard. Avec un laboratoire-cuisine.

¹ Ces deux marques de parfum sont dans le groupe Procter & Gamble qui possède également la licence des parfums Baldessarini, Dolce & Gabbana, Hugo Boss, Dunhill, Gucci, Escada, Biagiotti, Valentino...

² Jean Kerléo, parfumeur de la maison Patou-Lacoste pendant 32 ans, auteur de 1000 de Patou, Eau de Patou, Patou pour Homme, Ma Liberté, Sublime, Voyageur de Patou, Patou For Ever, mais aussi chez Lacoste de l'Eau de Toilette, Eau de Sport, Land, Booster, Junior, sans oublier Yohji de Yohji Yamamoto... Il est également le créateur de l'Osmothèque à Versailles et un grand défenseur de la belle parfumerie.

Pain d'épices





Le dos de cabillaud au pain d'épice et safran et ses mini-légumes à la fleur d'oranger, de Jean-Michel Duriez

«Ce que je fais en cuisine, c'est très modeste. Je reste un passionné, mais je ne réinvente rien. Je cuisine de la même manière que je compose des parfums. Je suis hyperordonné et rigoureux, tout est rangé dans ma cuisine. Avec la même folie dans ma tête.»

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes la veille et 2 heures avant le repas

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

700 g de dos de cabillaud découpé en 4 pavés
10 tranches de pain d'épice
2 doses de pistils de safran
1 bouteille de Sauternes
100 g de mini carottes
100 g de mini poireaux
100 g de petits pois
100 g de petits oignons grelot
1 œuf
30 g de beurre
3 cuil. à soupe de sauce soja claire
1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 cuil. à soupe de sucre en poudre
huile d'olive
sel et poivre du moulin

Préparation : La veille

- Panure de pain d'épice
Émiettez les tranches de pain d'épice dans une grande tourtière et laissez sécher au four à 90 °C (th.3) pendant au moins 2 heures. Une fois les tranches refroidies, passez-les au mixer pour obtenir une panure très fine.

- Marinade (infusion à froid)

Faites macérer les pistils de safran dans le Sauternes additionné de la sauce soja et du sucre en poudre jusqu'au lendemain.

2 heures avant le repas

- Placez les pavés de cabillaud dans la marinade pendant 1 heure. Séchez ensuite le poisson à l'aide de papier absorbant et réservez-le à température ambiante.

- Dans une petite casserole, faites réduire la marinade à feu très doux jusqu'à l'obtention d'une consistance bien sirupeuse (1 heure environ). Attention : évitez une réduction à feu trop vif qui détruirait l'arôme du safran.

- Nettoyez et parez les petits légumes puis disposez-les dans une casserole. Saupoudrez d'une belle pincée de sucre en poudre, arrosez d'eau de fleur d'oranger et ajoutez le beurre détaillé en noisettes. Salez, poivrez puis couvrez d'eau à hauteur.

- Découpez un cercle de papier sulfurisé de la taille de la casserole, ménagez un trou au centre à l'aide d'un couteau et déposez-le à plat par-dessus les légumes. Laissez frémir à petits bouillons jusqu'à ce que les légumes soient cuits tout en restant légèrement croquants. Prolongez éventuellement la cuisson des oignons pour qu'ils deviennent blonds. Réservez les légumes au chaud.

Au dernier moment

- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande poêle.

- Salez et poivrez les pavés de cabillaud. Plongez-les d'abord dans l'œuf battu en omelette puis recouvrez-les d'une fine couche de panure de pain d'épice. Mettez le poisson à cuire à feu moyen dans la poêle chaude en le retournant très délicatement, jusqu'à ce qu'il soit doré de toutes parts.

- Dressez sur chaque assiette des petits légumes et un peu de réduction de Sauternes en virgule puis surmontez l'ensemble d'un pavé de cabillaud au pain d'épice.

Pour le vin

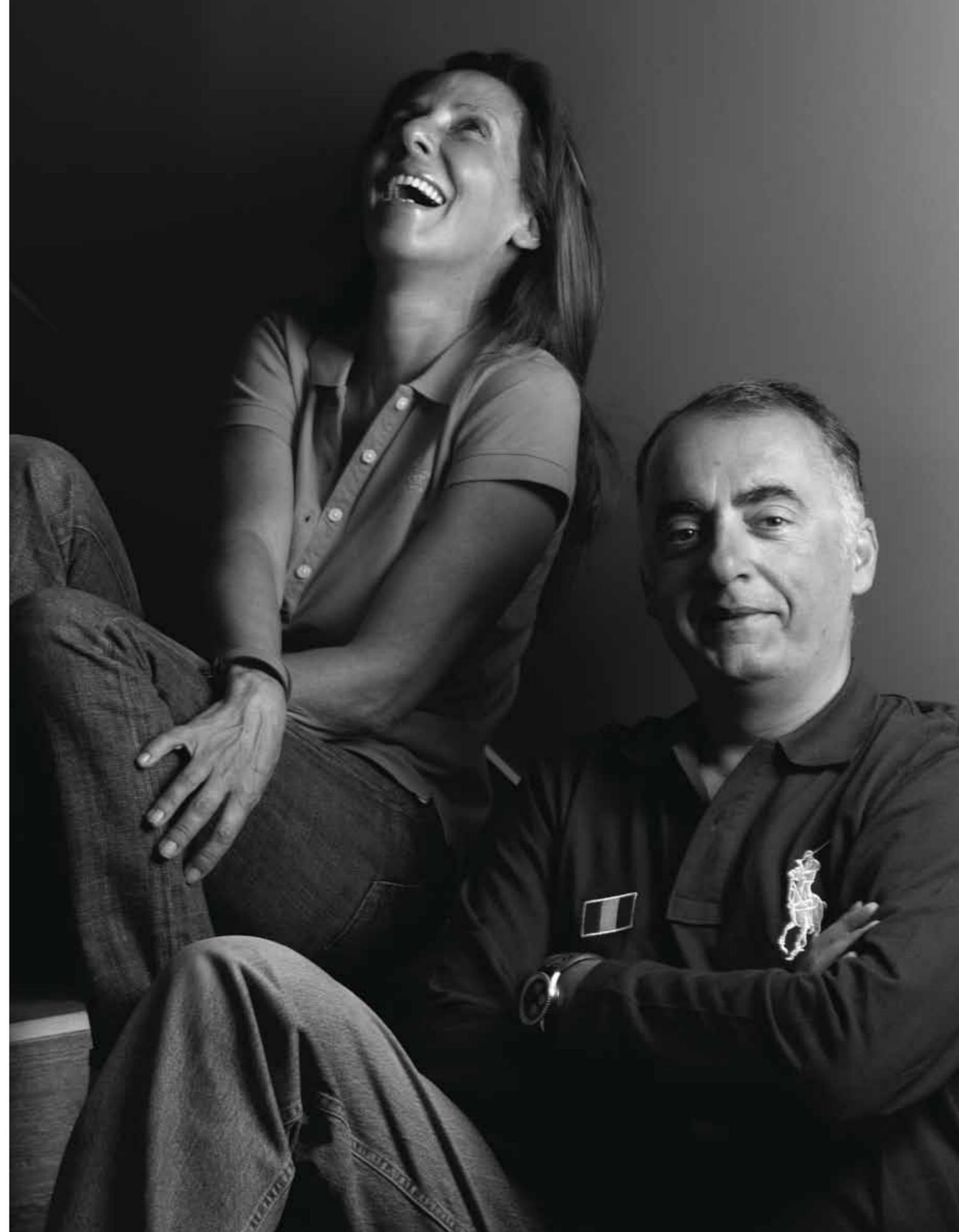
«Sur un tel sucré-salé, un vin moelleux serait malvenu. Du sucre oui, mais point trop n'en faut ! Osons donc le contraste et partons dans le Val de Loire, juste au-dessus de Nevers, pour déguster un Pouilly Fumé de Ladoucette, millésime 2006. Je le trouve sec et minéral, avec une facette fruitée vert-gazon qui pétillera sur nos petits légumes et tranchera sagement avec le pain d'épice et la réduction de Sauternes.»

Du caractère dans leurs personnalités,
des partis pris dans leur parfumerie,
et une exigence de résultat également
lorsque Christine Nagel & Benoist Lapouza
régalent leurs amis autour d'un plat
de coquillages au pastis.

Leurs parfums : Narciso Rodriguez for her, l'Eau de Cartier, Miss Dior Chérie, Hypnôse Senses de Lancôme, Galliano (avec Aurélien Guichard), Samourai d'Alain Delon, Fantasia et Theorema de Fendi... pour Christine. Joop Rocooco, Si Lolita de Lolita Lempicka (avec Christine), Miss Pucci (avec Christine et François Demachy), Eau Fraîche de Cyrillus, Fresh Vibes et Sensual Instinct d'Adidas, Annam et Zen de Tan Guidicelli... pour Benoist.

Leur recette : La zarzuela.

Ils se sont rencontrés chez Fragrance Resources en 2008 et ont vite apprécié de travailler ensemble. Elle, née à Genève d'un père suisse et d'une mère italienne. Lui, né dans le Calvados, de parents normands. Quelques années les séparent, mais leur cursus professionnel et leur vision commune de leur métier ont scellé leur complicité. Christine est passée par une licence de chimie et s'est vue proposer un poste chez Firmenich en Suisse dans le département Recherche. Sa mission était d'étudier les matières premières et d'y déceler des corps chimiques olfactivement intéressants, puis de les synthétiser. Elle en a trouvé. Mais elle a surtout découvert qu'il y avait des gens qui maniaient ces corps intéressants et arrivaient à les intégrer dans une forme artistique. Les parfumeurs... Christine a soudainement compris l'intensité émotionnelle procurée par cette création. De quoi la décider à changer de métier. Mais dans ce milieu traditionnel et macho, rien n'est facile pour une femme. Mieux vaut





encore passer par la petite porte, le département de chromatographie où l'on décortique un parfum du marché pour en retrouver la formule, au nez et avec le chromatographe, avant de remonter toute la filière pour identifier l'origine des ingrédients. Une grande technicité et la meilleure des formations pour Christine, de 1977 à 1986. Pendant ce temps-là, le petit Benoist grandit, renonce au conservatoire de Paris et range une fois pour toutes son violoncelle dans son étui, préférant aller naviguer. Il sait déjà ce qu'il veut faire et ses collections de miniatures de flacons en attestent. Sentir. Créer. Son mentor a été Pierre Bourdon¹ qui l'accueille pour des stages d'été et lui donne rendez-vous après son bac et son service. Et en 1986, le voilà chez Takasago plongé dans la réalité d'une équipe de parfumeurs, d'évaluateurs, de commerciaux. Benoist y apprend son métier et, à 22 ans, peut dire : « je suis parfumeur. »

Christine, elle, est débauchée pour monter le service chromatographie de la société Créations Aromatiques. Dans le même temps, elle apprend la parfumerie « par correspondance », de Genève à Paris, sous l'aile protectrice du parfumeur Michel Almairac, à qui elle envoie ses exercices et ses créations, et qui lui fait ses commentaires par téléphone. Elle signe quelques parfums, comme Samourai pour Alain Delon, ou encore Fantasia et Theorema de Fendi. La jeune femme s'impatiente cependant un peu, lorsqu'enfin on lui propose un poste de parfumeur, à Paris chez Quest. Elle est choisie non pour ce qu'elle a créé, mais pour ce qu'elle fera. Jolie confiance. Christine jubile, rejoint Paris en 1996, installe mari et enfants dans une petite maison, en banlieue ouest, « ça ressemblait à chez moi »... Et se paye la déprime du siècle, en réalisant qu'elle a déjà 37 ans, peu de créations à son actif, qu'elle est novice dans une maison qui a permis à des créateurs de sortir des produits comme Féminité du Bois ou Angel... Elle tape du pied au fond et remonte très vite, consciente de ses atouts, une énergie de débutante et une technicité de senior. Elle peaufine alors sa connaissance des naturels avec l'aide de Christopher Sheldrake² et se lance. Outsider sur un projet de Cartier, elle gagne le brief d'une eau fraîche en proposant... « une eau chaude » devenue l'Eau de Cartier, une fragrance ambrée assez texturée, avec un vrai sillage et une réelle puissance. Puis elle développe en 2004 Narciso Rodriguez for her, une fragrance inspirée au styliste américain par un musc égyptien de sa jeunesse, et interprétée dans un chypre moderne, à quatre mains avec le parfumeur Francis

Kurkdjian. Elle réitère l'exercice en 2005, avec Miss Dior Chérie, version jeune et fruitée de l'opus chypre créé en 1947 par Edmond Roudnitska pour la collection New Look du couturier. Une période heureuse, sa « formation à la culture française » qui lui permet de rencontrer des artisans du luxe, comme le brodeur François Lesage, devenu un proche.

Attirée par ses racines, elle rejoint ensuite un groupe suisse à Paris, mais n'y retrouve peut-être pas l'hélicoptère recherchée. Elle y laisse cependant sa signature sur quelques parfums, comme Hypnôse Senses de Lancôme, sensuel comme une seconde peau (développé avec Nathalie Feisthauer et Ursula Wandel), le parfum The One de Dolce & Gabbana, ou le parfum de John Galliano, terminé après son départ de Givaudan avec le parfumeur Aurélien Guichard. Le Galliano. Un projet étonnant et la découverte angoissante mais drôle de l'homme de Gibraltar. Il voulait un grand fleuri, elle arrive à la présentation en retard avec une proposition aldéhyde³, en lui racontant dans un anglais de cuisine qu'elle a créé ce parfum autour d'un souvenir d'enfance, lorsque sa grand-mère, culottière, repassait les pantalons en laine avec une pattemouille dans son atelier, qui était un ancien bordel... « It's so Galliano », s'exclame le maître en hurlant de rire. C'était gagné, tous les ateliers de couture ont cette même odeur, et la note aldéhyde est restée. Christine était déjà arrivée chez Fragrances Resources, pour prendre la succession de Pierre Bourdon, parti en retraite. Elle y retrouve Benoist, 17 ans de maison après deux années chez Quest, gardien du temple et détenteur d'un large savoir sur les matières premières naturelles qu'il affectionne et choisit avec une immense attention. Il a participé à la création de cette filiale française d'un groupe suisse, sur un concept rare, celui d'une petite structure managée par un parfumeur créateur diplômé de l'IEP, Pierre Bourdon. Débuts difficiles. Et c'est Dolce Vita, un joli parfum Dior, qui leur sauve la mise en 1994.

¹ Pierre Bourdon, grand parfumeur français aujourd'hui en retraite, a créé de nombreux parfums comme Kouros d'Yves Saint Laurent, Cool Water, Good Life pour homme et pour femme de Davidoff, Dolce Vita de Dior, et de nombreux parfums pour Gianfranco Ferré, Montblanc, Adidas, Anna Sui, Smalto, Puig...

² Christopher Sheldrake, aujourd'hui parfumeur chez Chanel, aux côtés de Jacques Polge.

³ Aldéhyde : molécule de synthèse à l'odeur métallique, chaude, comme une odeur de fer à repasser, de linge propre. Présente dans Chanel n°5, Arpège de Lanvin, et surtout White Linen de Lauder. Les aldéhydes sont souvent utilisées pour leur effet de « booster » sur les compositions florales.



Crocus sativus safran



Un floral inspiré à Bourdon par l'onctuosité d'un Trésor de Lancôme et le caractère épicé-boisé d'un Féminité du Bois. Les projets arrivent alors, et les succès aussi. Pour Davidoff, pour Van Cleef & Arpels, pour Joop, pour Coty, Benoist se régale, crée Life Jazz pour Yves Saint Laurent, Eau du Tsar pour Van Cleef, Roccoco de Joop, des parfums Cardin, des Adidas, des Cyrillus, des Bensimon... Et pendant ces deux dernières années, la femme sensuelle à la parfumerie intuitive, très texturée et facettée, a travaillé avec le marin rationnel qui préfère formuler court par peur de ne pas s'y retrouver. Ensemble, ils sont

entre autres signé Laliq White, et Si Lolita pour Lolita Lempicka. Un duo authentique, pour faire progresser la formule, mais surtout pour «mettre toutes nos forces dans le projet, avec nos tripes et notre cœur», comme aime à le dire Christine.

Et puis, comme souvent dans ce métier, les chemins se séparent. Cela s'est produit lors de l'écriture de ce livre, avec le départ de Christine chez Mane, une des rares sociétés grassoises très internationales. Mais sait-on jamais? Comme souvent dans ce métier, il arrive que les chemins se recroisent...

La zarzuela de Christine Nagel et Benoist Lapouza

C'est le choix commun d'une recette de Benoist : « La zarzuela fait partie de la cuisine familiale. C'est à base de fruits de mer ou de poisson, avec une réduction de légumes et de coquillages. Un plat très coloré, que j'aime bien faire et qui, de plus, est modulable ! »

Pour 8 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 1 heure

Ingrédients

300 g de calamars vidés
 15 grosses crevettes roses ou gambas
 10 langoustines
 400 g de moules
 10 palourdes
 10 coques
 10 praires
 150 g de jambon serrano
 3 cl de pastis
 30 cl de vin blanc sec
 6 tomates
 2 citrons
 1 poivron rouge
 1 poivron vert
 1 poivron orange
 1 poivron jaune
 quelques pistils de safran
 4 oignons
 4 gousses d'ail
 4 piments oiseau
 1 branche de thym
 5 brins de persil
 1 feuille de laurier
 huile d'olive
 sel et poivre du moulin

Préparation

• Rincez soigneusement les calamars sous un filet d'eau froide puis découpez-les en rondelles. Faites-les sauter rapidement à l'huile d'olive additionnée de 2 gousses d'ail écrasées. Faites ensuite roussir les gambas et les langoustines avec le reste de l'ail écrasé.
 • Mettez à cuire les moules, les palourdes, les coques et les praires dans 50 cl d'eau bouillante en y ajoutant les aromates. Au bout de 5 minutes, transférez les coquillages sur une assiette. Filtrez le jus de cuisson puis faites-le réduire légèrement.

• Enfouissez les poivrons pour 1 heure de cuisson à 180 °C (th. 6). Enfermez-les ensuite dans un sachet en plastique et laissez-les refroidir : vous les pèlez alors plus facilement. Épépinez-les puis découpez-les en lamelles.
 • Dans une grande cocotte, faites revenir les oignons émincés avec un filet d'huile d'olive, ajoutez les tomates concassées, arrosez du vin blanc, du jus de coquillages réduit et du jus d'un citron. Incorporez les lamelles de poivrons puis les coquillages et recouvrez de quelques rondelles du second citron.
 • Épépinez et hachez finement les piments, puis ajoutez-les au mélange ainsi que le safran. Mettez ensuite les crevettes et les calamars dans la cocotte, puis le jambon serrano détaillé en fines tranches. Arrosez enfin d'un trait de pastis et laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 5 minutes. Parsemez de persil finement ciselé juste avant de servir.

Pour le vin

Un vin de pays espagnol, un blanc sympa pour accompagner ce plat : torrantes ou albariño.





Ils marient leurs cultures comme ils marient leurs saveurs. Shyamala Maisondieu aime les épices et les souvenirs de sa Malaisie natale qu'Antoine n'hésite pas à adapter à ses propres goûts.

Leurs parfums : Charogne pour État Libre d'Orange, Comme des Garçons + H&M, Orlane Autour du Coquelicot, Tous Baby (avec Michel Girard), Sisley n°3, Tom Ford Bois Marocain et Musc Pure... pour Shyamala. Gucci Rush for Men, Burberry Sport et Burberry Brit for Men, Acqua di Parma Magnolia Nobile, Armani Code pour homme, Burberry London pour homme, Féérie de Van Cleef & Arpels, Luxe Patchouli, Monocle Scent One et Two de Comme des Garçons, Fat Electrician, Jasmin & Cigarette, Noël au Balcon, Rossy de Palma pour État Libre d'Orange... pour Antoine.

Leur recette : Le curry rouge.

«Ce que j'aime, c'est mélanger. Je suis moi-même un mélange, moitié indienne moitié malaisienne, j'ai épousé Antoine, un Français, je continue à mélanger...» Et ça tombe bien, il est parfumeur et mélange aussi. Versant Shyamala, c'est la Malaisie avec des origines indiennes du côté paternel. Elle a grandi non loin de la jungle, en pleine nature, là où les responsabilités de son père sur le traitement de l'eau avaient mené la famille. Et ses souvenirs restent intacts, celui des odeurs d'épices que sa mère écrasait sur des grosses pierres, celle presque enivrante du durian¹, celles des fragrances sucrées des fleurs blanches de frangipanier, ou du jasmin sambac et des roses, le tout mêlé aux odeurs de terre mouillée de ce Sud malaisien. Son envie d'études scientifiques l'emmène jusqu'en Grande-Bretagne, où elle obtient son diplôme d'ingénieur chimiste en 1992. Une offre d'emploi attire son œil. On y parle d'Asie et de voyages.



La voici chez Givaudan-Roure, dans la filiale de Singapour qui cherchait des ingénieurs à former à l'évaluation et la parfumerie. Après six mois à Hong Kong, à apprendre à peser les matières et à être testée sur ses compétences et sa sensibilité olfactive, elle fait une première expérience d'évaluatrice, pour comprendre la structure des parfums et découvrir le métier. Elle y apprend aussi le français, bien utile pour intégrer l'école de parfumerie de Grasse en 1994. Shyamala fera de formidables progrès dans l'apprentissage des subtilités des matières premières et de la langue de Molière, grâce à Françoise Marin qui interdit à ses élèves de parler anglais et les force à s'immerger dans le pays. Shyamala s'exécute avec d'autant plus d'enthousiasme qu'elle y rencontre Antoine Maisondieu et se noie très vite dans son regard.

Parlons justement de cette famille Maisondieu. Grassoise depuis trois générations du côté paternel, avec un grand-père, Jacques, successivement chez Chiris et Charabot, et un père, Jean-Noël, également dans cet univers, en charge de la stratégie de Biolandes. Côté maternel, nous voici dans un autre monde, celui de la littérature. Le grand-père d'Antoine s'appelait Albert Camus. Ils ne se sont pas connus, mais l'influence reste palpable, dans cette envie d'expression artistique tout autant que de liberté. Bac en poche, Antoine est tenté par le cinéma et la photo, et se décide pour le droit, tout en résistant aux propositions de son père de venir le rejoindre dans la parfumerie. La chimie, les usines, les blouses blanches, tout ceci l'angoisse. Il finit sa maîtrise de droit à Paris, à la Sorbonne, suit des cours d'histoire de l'art, va au cinéma, bouquine à la bibliothèque Mazarine, ne passe aucun examen. Et se retrouve en stage pendant un mois chez un parfumeur indépendant, Jacques Chabert, qui lui fait découvrir le potentiel créatif et ludique de ce métier. Antoine finit par aimer l'usine et les blouses blanche : « J'ai tout de suite vu que ce qui pouvait me plaire dans le cinéma et auquel je n'avais pas accès, je pouvais le trouver dans le parfum. Faire une belle image ou un beau parfum, c'est le même souci esthétique et une même volonté d'évoquer une certaine idée de la femme ou de l'homme. » Le voilà en recherche d'emploi et finalement accepté à l'école de Roure en janvier 1995. Parmi les élèves, il y a une petite brune, Shyamala.

En septembre 1996, l'école est finie et voici nos deux futurs parfumeurs à Argenteuil, en fin d'apprentissage. Changement de climat. Ils ont encore tout à apprendre, les limites de prix des matières, les délais drastiques, les

états d'âme des clients, la réalité d'un secteur économique, bien loin du cocon grassois, des rêves étoilés et des envies créatives. Mais il tarde à la filiale de Singapour de récupérer sa protégée. Qui ne souhaite plus quitter Paris... N'écoulant que son cœur, Shyamala démissionne à Singapour pour rester avec Antoine à Paris, lui étant chez Givaudan Paris. Quelques mois sans emploi, puis un premier job dans la filiale française du japonais Kao. Elle y passe 8 ans, travaille sur les cosmétiques, les détergents, formule des parfums pour Giacomo, Sonia Rykiel, sans oublier les produits dérivés pour le corps, une excellente formation pour la suite. Pendant cette période naissent Thomas et Juliette, en 1999 et 2001, et lorsqu'en 2006 Kao part installer son studio de création à Barcelone, les managers de Givaudan décident alors d'accueillir Shyamala dans leur équipe parisienne. Elle gagne très vite un premier parfum, le Sisley n°3 en 2007, un chypre hespéridé pour lequel Shyamala a l'idée d'utiliser une nouvelle matière première de la maison, le gingembre pourpre d'Indonésie qu'elle adore, et de le marier au patchouli. Avec Karen Khoury, en charge des parfums du groupe Estée Lauder, elle développe en janvier 2008 le Bois Marocain pour Tom Ford. Shyamala a travaillé sur une note « Maroc », plutôt verte, qu'elle a marié avec du bois de tuya, et la fleur de davana, une fleur d'Inde assez poivrée. Tom Ford a adoré cette fragrance, chaude et un peu verte, d'une vraie douceur. Karen, qui a accepté la particularité de la note, « sent et respecte nos choix, en les rendant plus portables. Elle a le courage de lancer des notes qui ne sont pas forcément commerciales, des notes différentes, à forte personnalité. » Comme le Musk Pure, un Tom Ford un peu plus féminin, un peu poudré et vaporeux, autour du musc.

Pendant ce temps, Antoine découvre la parfumerie fonctionnelle. Puis passe à la parfumerie fine, supporté par Daniella Andrier, qui lui dit d'emblée : « N'ai pas peur, ce que tu fais est bien, fais ce que tu veux. » Parfumeur de talent et de renom, Daniella impressionne Antoine : « Sophistiquée et si parisienne, et pourtant elle est allemande !. » C'est avec elle qu'il gagne son premier parfum, Rush for Men, elle à New York, lui à Paris, pour Ann Boutigny alors en charge des parfums Gucci. « Le grand saut, presque trop tôt. » Par la suite, il signera Gucci II. Et puis il y a eu l'année 2004, avec un coup double. Brit for Men de Burberry, un accord tabac, lui permet de découvrir l'équipe d'Inter Parfums, avec laquelle il se sent très à l'aise et dans une réelle complicité. Il aime leur simplicité,

qui vient pour beaucoup de la personnalité de leur président, Philippe Benacin. Il a plus de mal avec d'autres équipes « parfois si branchées qu'on a l'impression d'être des bouseux... » Et Armani Code, un long développement, et une inspiration venue de Monsieur Armani, l'homme et son univers, un must pour la génération d'Antoine. C'est une année charnière pour lui. Le petit jeune a gagné ses galons. « J'ai la chance d'avoir un métier magnifique. » À condition, et il en a pleinement conscience, de continuer à gagner de nouveaux projets et, dans le même temps, d'améliorer ses compétences pour progresser encore et toujours dans ce métier et pouvoir alors exercer son libre-arbitre olfactif. « Nous aussi avons le choix de prendre des risques. C'est une responsabilité partagée avec les marques », dit-il. Antoine a une haute vision de son métier. Il sait qu'il doit le faire dans ce petit carré qui lui reste et lui appartient, qui est la création et la genèse d'un projet, lorsqu'il choisit les matières et fait les essais. Ensuite, dès qu'il sort de son bureau, ce projet n'est plus à lui, mais à Givaudan et au client. Avec sa patte à lui, même s'il ne cherche pas à avoir un style. Dans une odeur, il recherche la lisibilité et la clarté. Et aime tous les exercices de style, sans œillères aucunes, même s'il y a des sujets où il sèche un peu. Comme la féminité. Il aimerait tant faire un parfum inspiré par Romy Schneider. Il a pourtant essayé, mais en vain : « Il me faudrait une année pour y arriver, mais je sais que je passerai par une fleur pour exprimer une féminité forte. » Ce féru de cinéma l'a déjà fait, pour une autre actrice, inspiratrice du parfum Magnolia Nobile d'Acqua di Parma : Claudia Cardinale, dans la scène du dîner du film *Le Guépard* de Visconti. Avec ce mélange de sensualité et de féminité, de naïveté et de fraîcheur. Ce qui tombe très bien, car les naturelles et les fleurs sont ses matières de prédilection. Il adore le jasmin, mais aussi la bergamote et la lavande, deux matières qui à elles seules sont des parfums. Il conserve assurément l'influence des émotions et des impressions qu'il a connues dans son enfance méditerranéenne. Mais il n'y a pas seulement les odeurs, « il y a aussi ce qu'il y a autour. La lumière. J'adorerais faire un parfum avec du genêt. » Presque photographique.

En quelques années, la parfumerie de Shyamala a également évolué, même si elle privilégie toujours les notes sensuelles, épicées et vanillées, très inspirées de l'univers oriental et de ses origines indiennes. « Ma culture est ce qui donne une touche différente à ce que je fais », dit-elle. Elle a aussi appris à donner une généreuse pétillance et

fluidité à ses créations, à la fois pour plus de luminosité et de transparence exigées par notre époque, et parce que sa parfumerie s'est peu à peu facetée, sous l'influence de son environnement, des rencontres chez Givaudan, et d'Antoine bien sûr. Et pourtant « sa façon de composer, très raffinée et élégante, n'a rien à voir avec la mienne, beaucoup plus coup de poing. » Shyamala sait qu'elle doit apprendre à être plus subtile, à avoir la main plus légère sur certaines matières, spécialement sur ses matières fétiches comme l'ylang-ylang qui lui rappelle les fleurs de son pays, et qu'elle essaye d'utiliser différemment, comme sur le projet pour homme sur lequel elle travaille actuellement. Ses épices chéries restent indéniablement le gingembre et la noix de muscade. Sur son bureau, des tablettes de chocolat à portée de main de cette grande gourmande, des essais et des projets bien rangés, par matières, par projets, et une boîte étiquetée « Ideas to work on », pleine de petits flacons à sentir. C'est son coin à elle, avec ses idées, son travail personnel. « C'est important dans notre vie de parfumeur d'avoir un travail personnel, qu'on espère utiliser un jour pour nos clients. » Parfois, Antoine et elle se retrouvent sur un même brief. « J'apporte la puissance et lui, l'élégance », dit-elle. « Shyamala, c'est la force des matières sans agressivité. Elle respecte l'héritage de ce métier », analyse Antoine. À Noël dernier, les Maisondieu sont partis en Sicile, à la découverte de toutes les matières premières de l'île. Pour comprendre, connaître, apprécier. Mais à la maison, ils évitent de parler travail, à tel point qu'ils ne savent pas toujours ce que l'autre a fait. Leur fils et leur fille, du haut de leurs 11 et 8 ans, ont déjà des envies de parfumerie. Le modèle parental est là et la dynastie peut continuer. Shyamala et Antoine ne s'emballent pas, conscients de la difficulté croissante de ce métier. Pourtant ils se réjouissent tous les jours de pouvoir côtoyer des personnalités comme le parfumeur Daniella Andrier chez Givaudan, ou les sourceurs de matières premières du Laos ou d'Australie, ou encore Christian Astuguevielle, qui développe les parfums Comme des Garçons, avec créativité et simplicité. De gens qui les touchent, car ils vivent pour leur passion. Qu'ils ont su partager.

¹ Fruit de l'Asie du Sud-Est, extrêmement apprécié et recherché, mais interdit de transport en commun tant son odeur est puissante et mal supportée par les non-initiés.





Capsicum annuum piment rouge



Le curry rouge d'Antoine et Shyamala Maisondieu

Antoine : «Shyamala aime particulièrement cette recette pour ce mélange, ou accord, noix de coco, citronnelle, piment, trois ingrédients qui, pour elle, représentent spécifiquement la cuisine de l'Asie du Sud-Est et lui rappellent son enfance.»
Shyamala : «Un jour pour Noël, mon mari Antoine a voulu essayer la recette en remplaçant la viande par des noix de Saint-Jacques, un mélange qui ne se fait jamais en Malaisie. La fusion de nos deux cultures a donné un plat délicieusement festif.»

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Première partie : la pâte de curry

1 gros oignon rouge

3 tiges de citronnelle

10 piments rouges (secs : épépinez-les puis trempez-les dans de l'eau chaude pendant 30 secondes ; s'ils sont frais, coupez-les en deux dans la longueur puis épépinez-les.)

2 cuil. à café de coriandre en grains

2 cuil. à café de cumin moulu

1 cuil. à café de paprika

1 morceau de gingembre frais de 4 cm, pelé

3 gousses d'ail

1 botte de coriandre fraîche

Préparation

Poêlez à sec les grains de coriandre avec le cumin et le paprika jusqu'à ce que le mélange embaume puis mixez avec le reste des ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

Deuxième partie : les noix de Saint-Jacques

24 noix de Saint-Jacques sans le corail

1 boîte de lait de coco en conserve

1 botte de basilic vietnamien ou thaï frais

4 feuilles de citron kaffir

2 cuil. à soupe d'huile

1,5 cuil. à soupe de sucre de palme

sel

Préparation

• Mettez la pâte de curry dans une poêle avec un peu d'huile chaude et laissez revenir 5 minutes à feu moyen. Ajoutez le lait de coco, le sucre de palme et les feuilles de citron kaffir ciselées. Mélangez et faites mijoter une demi-heure, à feu doux.

• Quand la sauce s'est un peu épaissie, ajoutez les noix de Saint-Jacques légèrement salées et prolongez la cuisson 5 minutes. Incorporez les feuilles de basilic entières ou ciselées en toute fin de cuisson.

• Servez avec du riz blanc nature, de préférence du riz basmati ou du riz thaï.

Pour le vin

«Un vin blanc, plutôt doux pour tempérer les épices, comme un gewurztraminer. Ou alors un Châteauneuf-du-Pape blanc, du domaine Beaucastel, pour son côté fruité.»

Sophie Labbé adore se glisser à table. Son mari est le plus souvent aux manettes. Elle s'y met, de temps en temps, car « d'après mes filles, cela me met de bonne humeur. » Autant qu'un essai de fragrance abouti.

Ses parfums : Organza de Givenchy, Pure White Linen de Lauder, L'Eau par Kenzo Indigo, Jump by Joop, Sport for Women de Jil Sander, Boss Woman, Premier Jour de Nina Ricci (avec Carlos Benaim), Promesse de Cacharel, Very Irresistible de Givenchy (avec Dominique Ropion), Parisienne d'Yves Saint Laurent...

Sa recette : Le dessert de Jeanne et Louise.

Une douceur. Un regard. Un rire lumineux. Et une façon bien à elle d'expliquer son métier, qui n'en est pas vraiment un tant il est intégré à sa vie. Sophie est née pour transmettre. La vie bien sûr, et elle parle si bien de ses deux filles, Jeanne et Louise, tellement impliquées sans le savoir, dans les créations de leur maman... Enceinte, son acuité est décuplée, elle sent et ressent tout d'une manière magistrale. Tout est plus aiguë. Jusqu'à refuser une note qui contenait une trace d'une matière qu'elle déteste et qu'elle a décelée... Transmettre aussi la tradition, dans ce long travail de restauration d'une maison qu'elle aime, dans sa famille depuis des générations, là-bas, du côté des Charentes, là où son père élevait du vin pour le cognac, comme son grand-père, comme son arrière-grand-père. Là où sont ses racines. La tradition, c'est aussi ce qu'elle sait de son métier, des matières, de l'histoire de la parfumerie et des grandes créations qui la jalonnent, qu'elle a cœur d'offrir aux jeunes parfumeurs ou aux étudiants d'écoles de mode à Anvers ou à Londres. Son rêve serait d'écrire un livre rien que pour ses filles, pour leur raconter tout ce qui lui est apparu important dans sa vie. Une vie, elle le dit souvent, faite de hasards. En découvrant un article sur les parfumeurs et l'école de

parfumerie de Versailles, l'Isipca (ex-Isip). En appelant une entreprise « au pif », cela s'impose, pour se renseigner sur ce métier, et en tombant sur un parfumeur aimable. Qui la reçoit pour lui expliquer en quoi consiste son travail et lui faire sentir quelques parfums dont elle a conservé les mouillettes. C'était Jean Kerléo, parfumeur de la maison Patou. Sophie passe le concours, affrontant un jury dont le président n'est autre que... Jean Kerléo. Hasard aussi. En 1987, la voici diplômée et major de la promotion François Coty. Et 20 ans plus tard, elle recevra le prix du parfumeur François Coty. Hasard toujours. Elle est aussi l'une des rares de cet univers à avoir testé successivement les pédagogies des trois écoles, l'Isipca, Roure (en stages pendant ses études) et Givaudan, où elle débute sa carrière comme assistante parfumeur puis parfumeur. En 1992 a lieu la fusion des deux grands groupes, Roure et Givaudan. Sophie préfère rejoindre l'américain IFF, et se retrouve très vite sur des briefs pour de belles marques. Comme G de Gigli, avec son flacon en forme de lampe d'Aladin, « ça sentait la haie d'été avec des mûres, et un côté feuille de figues. » Comme Jardin de Soleil, un parfum saisonnier, fleuri et rafraîchissant, pour Escada. Comme Organza de Givenchy en 1996... Sophie l'avoue : elle n'avait pas mesuré l'enjeu que cela représentait alors, « faire un Givenchy. » Immense confiance de Jean Courtière, président de Givenchy. Le brief ? L'éternel féminin. Le flacon ? Une déesse, dessinée par le grand designer Serge Mansau. La fragrance ? Sophie a choisi le gardénia, à la fois pur et virginal, croquant comme la jeunesse, et bourré de promesses de séduction et de





sensualité. Et voilà toutes les femmes réunies dans une même fleur, sous l'ombrelle d'une grande marque. Sophie aime aussi quelques parfums moins emblématiques mais détenteurs d'une partie d'elle-même. Jasmin Noir de Bulgari. L'Eau par Kenzo Indigo, un gingembre vétiver qui la transporte à chaque fois qu'elle le porte. «Tous les parfums que j'ai faits, je sais que c'est moi, dès que je les sens dans la rue, et c'est émouvant.» Des parfums très féminins, et des masculins qui assument leur part de féminité. C'est sa patte. Celle posée sur Emporio Armani, son premier parfum masculin, que porte son mari depuis les prémices de la formule. C'est encore un vétiver, élégant, authentique, avec cette odeur de racine noire mouillée, mêlée à un accord vert épicé, cardamome. Ah! les épices

ou les notes boisées, qui donnent tant de profondeur et de mystère aux parfums. Sa patte encore, dans Premier Jour de Nina Ricci, et une première collaboration heureuse avec le parfumeur Carlos Benaim. Sophie attendait sa seconde fille, et voulait une note autour de la dragée, un travail autour de l'amande, du sucre, un monde de douceur et de générosité. Comme elle à ce moment précis. Gourmande aussi, comme elle tout le temps. Créer ne se fait pas sans état d'âme et quelques doutes. Et malgré l'expérience, la maîtrise, le travail, rien n'est jamais gagné. On peut se sentir porté. Ou pas. Être anéantie par tant de solitude, ou accompagnée. Et parfois, Sophie appelle cela le hasard, le moment est là, alors il faut cravacher, passer les obstacles ou les ignorer. Et foncer,



aidé par les rencontres qui jalonnent la vie. Sophie se souvient du développement de Pure White Linen avec Karen Khoury, en charge des parfums du groupe L'Oréal à New York, « un grand professionnalisme, et un profond respect du travail des parfumeurs. » Rare. Ou encore, dans les bureaux de New York, de ces heures passées à regarder travailler l'incroyable Sophia Grojsman¹, une exubérante légende souvent surnommée « The Rose » tant elle a su tout faire dire, et plus encore, à sa fleur favorite. Rose un peu violette dans Paris d'Yves Saint Laurent en 1983, rose épicée dans Eternity de Calvin Klein en 1988, rose pêche-abricot dans Trésor de Lancôme en 1990... Pour le nouveau féminin d'Yves Saint Laurent, Parisienne, c'est légitimement Sophia qui débute l'histoire à New York, autour d'un bouquet floral. Puis la confie à Sophie à Paris pour lui donner une once de modernité et une facette un tantinet masculine. Sophie s'est inspirée de mots et de photos confiés par Nathalie Duran-Tiénot, directrice générale des Parfums Yves Saint Laurent, et a pensé au troublant vétiver. « Finalement nous sommes modelés par ces parfumeurs d'expérience » dit-elle. Par une Sophia, un Carlos Benaim, ou encore un Dominique Ropion avec lequel elle a créé Very Irresistible de Givenchy. L'an dernier, Sophie a travaillé sur un parfum avec Alberta Ferretti, la créatrice d'une mode fluide et sensuelle. « Un vrai plaisir, on se sent femme. » Son bonheur, c'est de rencontrer des personnes qui l'aident à appréhender le futur, et qui l'aiguillonnent pour l'aider à matérialiser une idée en parfum, avec une belle architecture qui se doit toujours d'être différente. C'est surtout cela, le challenge.

Dans la vie, Sophie pense aussi parfum. Le matin, parfois, elle dépose quelques gouttes de Mitsouko, là, sur son bras. C'est son doudou, sa façon à elle d'être bien. Mais la plupart du temps, ce sont les essais de ses créations en gestation qu'elle porte, puis plus tard, les parfums terminés. Pour voir, pour savoir ce que ça donne. Pour se rappeler leurs développements. Et puis, elle se parfume aussi de tout ce qui sort sur le marché, pour être une consommatrice comme les autres, et savoir ce qu'un parfum peut lui raconter, et qui sait, faire un bout de chemin avec lui.

¹ Sophia Grojsman, originaire de Biélorussie, est depuis 45 ans chez IFF New York. Personnalité exubérante et talentueuse, elle a créé nombre de parfums dans le monde entier, comme Trésor de Lancôme, ou Paris et Yvresse (ex-Champagne) d'Yves Saint Laurent, Bulgari pour femme, Eternity pour femme de Calvin Klein, Vanderbilt, Nude de Bill Blass, Spellbound de L'Oréal, Perry Ellis 360, True Love d'Arden...





Le dessert de Jeanne et Louise de Sophie Labbé

« C'est une recette que j'ai connue grâce à Julie que je remercie. Ce dessert est devenu le final des repas de famille, et mes filles l'adorent. D'autant plus qu'on peut imaginer toutes les variantes possibles, avec des bonbons, des chamallows et bien d'autres confiseries. Et il n'y a pas que les enfants qui se jettent dessus ! »

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Réfrigération : 6 heures

Ingrédients

200 g de chocolat noir

100 g de pralin

60 g de poudre d'amandes

60 g de noisettes entières

15 bonbons Michoko

10 petits Lu

80 g de beurre salé

20 cl de crème liquide

Préparation

- Coupez les Michoko en morceaux et mettez-les à fondre dans une casserole avec la crème liquide. Hors du feu, ajoutez le beurre salé coupé en dés. Fouettez légèrement afin d'obtenir une crème lisse.
- Faites griller les noisettes entières dans une poêle sans ajouter de matière grasse. Une fois refroidies, concassez-les grossièrement à l'aide d'un grand couteau.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie et incorporez-le au mélange Michoko-beurre-crème.
- À cette préparation, ajoutez les petits Lu écrasés, le pralin, la poudre d'amandes et les noisettes concassées.
- Recouvrez le fond d'un moule rectangulaire de plusieurs couches de film alimentaire en le laissant déborder largement sur les côtés. Versez la préparation au fond du moule, égalisez la surface et recouvrez de film alimentaire.
- Laissez au froid pendant 6 heures. Démoulez et découpez en tranches de 1 centimètre d'épaisseur, ou plus fines si vous le souhaitez. Et dégustez avec un très bon expresso !

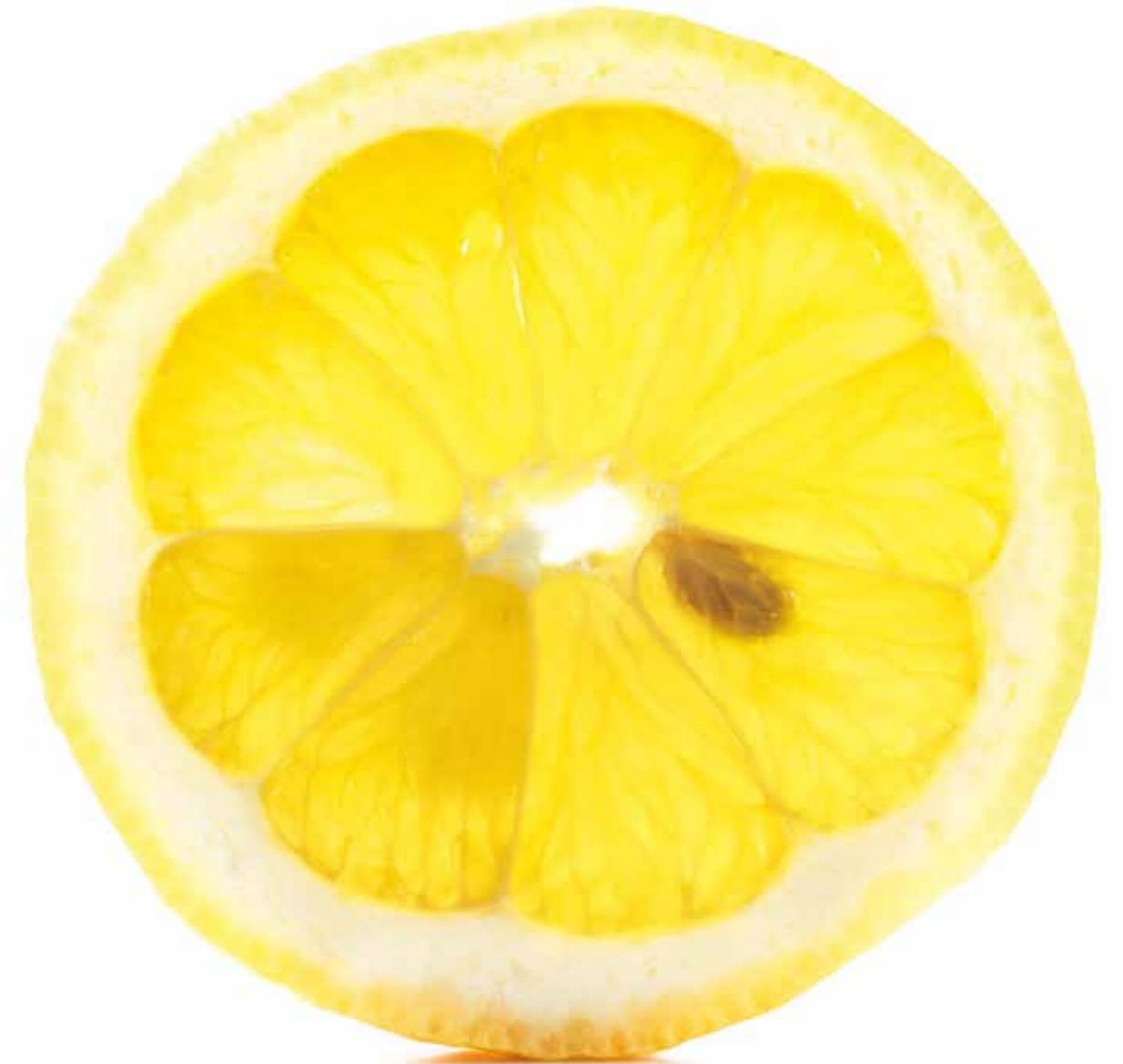
L'alliance de la terre et de la créativité, du vin et du parfum de luxe. Patricia de Nicolaï apporte à cet univers des racines et une appétence subtile.

Ses parfums: Number One, New York pour homme, Vie de Château, Sacrebleu, Vanille Tonka, Maharadjah, Eau d'Été, Rose Pivoine, Balkis, Nicolaï pour Homme, Vetyver, Cédrat Intense, Violette In Love...

Sa recette: Le tiramisu aux fruits rouges.

«J'ai fait ma route toute seule, comme vous le savez», attaque d'emblée Patricia de Nicolaï-Michau. On pourrait s'en étonner, puisque Patricia et ses frères et sœurs ont été élevés près de la place Malesherbes, dans l'hôtel particulier de la famille Guerlain depuis cinq générations. Leur grand-mère est la sœur de Jean-Pierre Guerlain, qui dirigea la maison éponyme jusqu'à la vente au groupe LVMH. Après le bac et deux années de prépa médecine, Patricia cherche comment rentabiliser son acquis scientifique et découvre une brochure sur l'Isipca, «école de chimie appliquée aux parfums.» Une précision attire son œil: «Fondée par Jean-Jacques Guerlain.» Elle l'ignorait. La voilà embarquée, ravie, dans ces études, avec des stages d'été qu'elle trouve grâce à la complicité de son oncle Jean-Paul Guerlain, chez de Laire, chez Firmenich, chez Rochas, chez Robertet. On s'étonne vraiment: jamais chez Guerlain? «Vous n'y pensez pas, j'étais de la famille, et qui plus est, une femme.» Très vite, elle se sent attirée par le laboratoire et la création, intriguée par ce monde mystérieux du parfum. Elle débute sa carrière de parfumeur junior chez Florasynth d'abord, puis chez Quest, le temps de découvrir que le réel apprentissage ne fait que commencer, au contact avec les parfumeurs seniors. «Car lorsqu'on sort de l'Isipca, il ne faut pas croire que tout est arrivé et qu'on est parfumeur pour autant. Loin de là.» Pour Patricia, seuls ceux qui sont passés par des laboratoires d'analyse et de chromatographie possèdent la réelle connaissance, parce qu'ils ont mémorisé les schémas de tous les parfums du marché. Alors Patricia





apprend, sent et ressent, formule, signe quelques parfums, surtout pour l'étranger. Et quitte la société à la fin de 1988, année où elle gagne le Prix international du meilleur parfumeur créateur. Elle est la première femme à être ainsi honorée. Patricia a déjà deux fils, un troisième arrivera l'année suivante, et une petite fille quatre ans après. Elle songe à s'arrêter, mais ne cesse de parler parfum, du matin au soir et du soir au matin. En 1989, intoxiqué par le lobbying de Patricia, son mari, Jean-Louis Michau, économiste et consultant, l'incite à créer sa société, Nicolai Créateur de Parfums, et ouvre alors une boutique avenue Raymond-Poincaré où Patricia installe son laboratoire, derrière son bureau et l'espace de vente. Cette année, la

maison Nicolai a ouvert deux nouveaux points de vente à Paris: «Les marques de niches ne peuvent vivre et subsister que lorsqu'elles sont dans leur propre environnement», explique Patricia. Certes, il n'est pas simple d'imposer une nouvelle marque en partant de rien. Patricia n'était pas la première, il y avait eu L'Artisan Parfumeur et les parfums d'Annick Goutal, mais cette idée de remettre en avant la création et le métier de parfumeur a depuis fait des émules. Chanel, Guerlain et Patou, les seuls à avoir un parfumeur maison, ont été récemment rejoints par Hermès et LVMH. Patricia est maintenant à temps ultra-complet sur cette activité, aidée par son mari et une quinzaine de collaborateurs aujourd'hui. Son premier parfum, chez elle,

Citrus limonum citron

s'appelait Number One, une fleur blanche, la tubéreuse. Plus tard, elle sort New York pour homme, un travail sur une note boisée-orientale. Et parce qu'elle souhaite enrichir l'offre de sa boutique, elle se lance dans les parfums d'ambiance. Bien lui en prend. Voici Maharadjah, un épice oriental, inspiré par le pot-pourri de Guerlain qui a embaumé toute sa jeunesse. C'est devenu le best-seller de ses parfums et bougies d'atmosphère, dont raffolent les grands hôtels. Patricia le découvre parfois lors de ses voyages. Avec fierté. Ces parfums d'ambiance, elle le sait, lui ont permis de fidéliser sa clientèle, mais aussi de s'exprimer avec une grande liberté dans des territoires où les parfums corporels n'ont pas l'autorisation de s'aventurer, souvent pour des raisons de réglementation. Qui plus est, l'originalité olfactive en parfums d'ambiance est bien mieux acceptée. «Alors parfois, je pars d'une note sympathique en ambiance pour développer une formule de parfum corporel.» Elle aime bien son parfum Sacrebleu, une belle réussite et une formule qu'elle a terminée avec le parfumeur François Robert, car elle bloquait sur la note canelle-vanille de ce parfum oriental sucré avec un fond encens. En fait, elle aime les orientaux, qu'elle trouve plus faciles à travailler que certains floraux. Le summum de la complexité revenant aux chypres, à la fois pour le choix des matières et l'équilibre de la formule. Mais elle adore cette famille de parfums, comme Cristalle de Chanel ou A Scent by Issey Miyake, deux chyprés verts. Et pour les hommes, elle a créé en 2009 Patchouli Homme qui ne ressemble à aucun autre du marché: «Je l'ai fait sur un accord non pas rose-patchouli, que je juge trop féminin, mais géranium-patchouli. Je ferais un jour une eau de géranium pour homme», promet-elle. Humble, elle reconnaît qu'il lui manque des notions et des morceaux de la palette, qu'il y a des accords qu'elle connaît mal et ne sait pas bien faire. «J'avance à l'aveugle», nous dit ce nez qui a une palette de 300 matières premières sélectionnées avec application, bourrée de roses et de patchoulis. Si elle se sent parfois un peu seule dans son métier, elle en a aussi les avantages. Comme d'être libre, et de n'avoir aucune contrainte de délai pour terminer un parfum. Elle cite Picasso pour expliquer ce temps de création, «une heure et toute une vie.» Libre aussi de choisir des matières premières d'une extrême qualité, parce que sa parfumerie est haut de gamme et très sélective dans sa distribution. Sa plus grande satisfaction, c'est de sentir ses parfums sur des gens, car sur elle, elle ne les sent

plus. Découvrir une jolie fragrance qui n'est pas d'elle l'insupporte. Elle est souvent interpellée par les créations d'un Jean-Claude Ellena (Hermès), qui «travaille les notes fraîches-épiciées, et floral-jasmin comme Edmond Roudnitska» et se pose toujours la même question: «mais comment fait-il cela?». Chercher, toujours chercher. Comme en ce moment, pour un parfum autour du musc. Elle trouve cela difficile. Si lourds, ces muscs. Avec quelles notes les alléger? La réponse viendra peut-être.

Il y a quelques années, pour créer une filiale et permettre aux enfants d'avoir une expérience bilingue, toute la famille est partie en Angleterre pendant quatre ans. À son retour, Jean Kerléo, fondateur et président de l'Osmothèque, le conservatoire des parfums du patrimoine, lui demande de l'aide. Puis lui propose de prendre sa suite. En 2008, la voilà à la tête de cette collection inouïe de 2 000 parfums, et des formules originales de 170 parfums d'hier refaites par Jean Kerléo. Un lieu d'histoire et de formation, de référence aussi pour tous ceux qui admirent les formules du passé, et le cheval de bataille des amoureux de la belle parfumerie, soucieux d'en défendre les valeurs et la pérennité. Madame la Présidente s'investit beaucoup dans cette responsabilité, avec un projet de filiale aux États-Unis. Elle fait aussi partie depuis longtemps de la commission technique de la Société Française des Parfumeurs, et passe en revue tous les parfums du marché pour les inscrire dans la classification officielle qui sort régulièrement¹. Un travail qui lui permet de rester proche de cet univers et d'échanger avec d'autres experts, de partager sur ce métier qui est aussi passionnant que prenant. Quelques aquarelles dans son bureau sont signées de son nom, mais c'était avant... elle s'y remettra plus tard. Fort heureusement, il y a les vacances, pour jouer un peu au golf près de sa maison de Dinard, et écouter de la musique. «Dans une seconde vie, j'aimerais être compositeur de musique...» Patricia aime aussi faire la cuisine. Il faut dire que ses parents, son frère et sa sœur sont viticulteurs, en Bourgogne (côte de Beaune). «Le goût culinaire est là, il y a une partie innée.» Elle aime utiliser de belles matières, comme dans son laboratoire. Faire des tagines d'agneau avec de la coriandre, des cœurs d'artichauts, des citrons confits, et plein d'épices. Mais son dessert de prédilection, c'est le tiramisu que ses enfants adorent. Simple à faire. Encore un succès.

¹ Classification par famille de parfums: floral, boisé, oriental, hespéricidé, fougère, chypré, cuir, gourmand. Ensuite, on peut avoir un floral boisé, floriantal, etc.



Vaccinium myrtillus myrtille

Le tiramisu aux fruits rouges de Patricia de Nicolaï

«J'aime beaucoup faire la cuisine, mais le temps me manque un peu. De belles matières, des épices, des plats qui mijotent, et des desserts gourmands. Comme le tiramisu, un plat d'été par excellence, que mes enfants adorent. C'est simple à faire, et délicieux.»

Pour 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Réfrigération : 12 heures

Ingrédients

500 g de fruits rouges : fraises, framboises, mûres, myrtilles, groseilles
40 biscuits à la cuiller
250 g de mascarpone
3 gros œufs
3 cuil. à soupe de sirop de fruits rouges
le jus de ½ citron
1 trait de kirsch
1 bouquet de menthe fraîche
70 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuil. à soupe de sucre glace

Préparation

- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes, le sucre et le sucre vanillé à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le mascarpone au fouet. Montez les blancs en neige et, à l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- Dans une assiette creuse, mélangez le sirop de fruits rouges, le jus de citron et le kirsch. Trempez rapidement les biscuits à la cuiller dans ce mélange et disposez-les au fond d'un plat rectangulaire. Les biscuits doivent être humides mais ne pas se déliter. Recouvrez les biscuits d'une couche de fruits puis d'une couche de crème au mascarpone. Répétez l'opération une deuxième fois : biscuits puis fruits puis crème au mascarpone.
- Laissez reposer au réfrigérateur pendant quelques heures. Servez le plat froid décoré de sommités de menthe fraîche. Saupoudrez d'un voile de sucre glace.

Pour le vin

«Servez ce tiramisu avec un vin blanc de Bourgogne. Choisissez, par exemple, un Pernand Vergelesses pour la finesse de son bouquet.»





Ils peuvent discuter sans fin d'une note ou d'une recette qui n'aurait pas la justesse de nuance recherchée. Pour Pierre Aulas comme pour Luc Berriet, le diable est dans le détail, que ce soit en cuisine ou en parfumerie.

Leurs recettes : Le gâteau amandé aux abricots et le pain d'épice aux écorces d'orange confites Un Savoyard et un Breton. Ils se connaissent depuis longtemps, s'apprécient et interviennent l'un et l'autre dans cet univers, sans pour autant être parfumeurs. Pierre a monté sa société de conseil en développement de fragrance, Art of Nose, et Luc est évaluateur chez Firmenich. L'un nous arrive de la région de Beaufort, en Tarentaise, l'autre est né à Brest. Ils auraient pu se croiser en classes prépa ou dans leurs écoles de commerce. Mais ce ne sera que plus tard, après quelques années d'expériences marketing menées chacun dans leur coin, Pierre notamment chez Carrefour sur les produits cosmétiques, et Luc dans une société de composition de parfum, en Angleterre, en Allemagne et enfin, à Paris. Hasard des rencontres, ils arrivent le même jour, dans le même bureau, pour prendre tous les deux une responsabilité commerciale chez Mane à Paris. Et continuent à apprendre ce métier, à découvrir le marché, à travailler avec les clients et les parfumeurs sur le développement de produits de soin du corps. Leurs chemins se séparent, et ils rejoignent l'un et l'autre d'autres sociétés. Takasago pour Luc, Firmenich pour Pierre qui découvre alors la parfumerie fine, à une période faste de son histoire. Il avait été «interlo-

qué» par le lancement d'Angel de Thierry Mugler, et rêvait de travailler pour cette marque. Il fait alors la rencontre qui a marqué sa vie professionnelle, celle de Véra Strubi, présidente des parfums Mugler. «Elle m'a poussé à aller plus loin, j'ai admiré sa créativité et son audace.» Hasard encore, il la rencontre sur un marché de Bourgogne, là où il a une maison. Pas loin de chez Véra. Et leur amitié s'est construite sur des moments rares, comme ce jour où Pierre l'emmène dans une église fortifiée et se met à chanter un air du répertoire classique. Car l'homme des notes olfactives est aussi un baryton basse qui a passé six ans dans les chœurs de l'orchestre de Paris, menant de front activité professionnelle et passion lyrique. La parfumerie aura le dernier mot, mais lui laissera cette exigence de musicalité et de nuances qu'il met à profit dans les projets qu'il suit, avec Lancôme, Armani, Cacharel ou Mugler. En 2001, il quitte Firmenich et crée Art of Nose, société de conseil olfactif, pour accompagner les marques dans leur développement de fragrances. Ce qu'il fait, avec Mugler, Stella Cadente, Azzaro, Porsche Design, mais aussi avec le groupe LVMH sur les parfums Pucci et Fendi, ou le groupe Coty, sur Chloé et Balenciaga. Son métier ? «Je fais de la maïeutique olfactive, je suis un accoucheur de notes.» C'est aussi un traducteur, lui qui parle aussi bien marke-

ting que parfum pour faciliter la communication entre les équipes des marques et les parfumeurs. Il adore aller au cœur de la marque, en comprendre les ressorts, et pousser les idées au plus loin. Trouver un thème et avoir le courage de s'y tenir, même si l'accord olfactif du départ est un peu ingrat, parce qu'il sait que c'est là qu'est l'idée-force, qui valorisera la personnalité du parfum. Y travailler deux ans, faire 2 000 modifications (les « mods ») et être fier d'un vrai grand parfum. Un rôle souvent difficile, où la sensibilité créative des uns et des autres ne doit pas être mise à mal dans l'ajustement du projet. Pierre le sait d'autant mieux qu'il a récemment endossé le costume du client, en lançant en 2009 sa propre ligne de parfums, Ego Facto, avec un souci de détail, de cohérence, et cette envie de mener à bien un projet parfum de qualité, en faisant appel à des parfumeurs de renom, sans jamais leur dire sur quel projet ils travaillaient.

Luc, de son côté, a rejoint Firmenich en 2002, laissant tomber sa casquette de commercial pour rejoindre l'équipe des évaluateurs, poussé dans cette décision par quelques amis confiants en son bon nez et par son envie de se rapprocher plus encore du produit. Une évolution assez rare dans cet univers, un vrai changement de métier qu'il a abordé en toute humilité, avec force écoute et observation aux côtés des parfumeurs. Sa responsabilité consiste à être l'interface entre le client et le parfumeur, et entre le travail des parfumeurs et des commerciaux de Firmenich, depuis la prise du brief (la commande du client au départ) jusqu'à la finalisation du produit. Un brief? Trois mots, une photo... par exemple celle d'un manteau de fourrure dont la doublure est couleur fuschia pour le parfum Palazzo de Fendi, ou la visite du showroom Swarovski pour le premier parfum de cette marque, autant d'éléments à partir desquels il faut construire une histoire. Luc aime le début d'un projet et ce moment intense de réflexion, tandis que le parfumeur laisse libre cours à ses envies et à ses idées. Tout se décrypte en permanence, il faut digérer et savoir donner des pistes. Les évaluateurs sont les poissons-pilotes des parfumeurs, disent certains. Ils doivent les aider à avancer, avec confiance et respect. « Ce sont des créatifs, je ne vais pas leur dire comment faire leur métier. » Luc travaille alors avec plusieurs parfumeurs de la maison sur le même brief et, au fil du travail, une note se dégage du lot. À lui alors d'accompagner le client et le parfumeur dans ce développement. « Et lorsque nous avons une note en compétition finale, il y a osmose entre l'évaluateur et le

parfumeur sur cette note. » Avec laquelle il vit nuit et jour. Depuis le temps, ses trois enfants sont habitués. Le soir en rentrant, il se douche et s'en parfume, continue à évaluer les caractéristiques techniques, comme la diffusion, la puissance ou la rémanence du parfum. Ce sera ensuite au client de juger de l'esthétique de la formule et de dire, s'il est content « on y est, j'ai ma note. » C'est bon, le parfum est fini. Ou presque. Le parfumeur a parfois le dernier mot. Pour une dernière « mods. »

Et si Luc aime apporter un souffle nouveau à ce qu'il fait, parce que c'est la vision qu'il a de son métier, il sait aussi que sa connaissance des parfums du marché et de l'histoire de la parfumerie lui permettra de travailler de vieux thèmes. Depuis 8 ans, il se régale de la richesse de son activité et de pouvoir ainsi travailler avec tous les parfumeurs de la société, sur un portefeuille précis de clients. « Je n'ai travaillé que dans la parfumerie, et j'ai aujourd'hui le sentiment d'être à ma place, au plus près du produit. » Il se souvient de développements précis, comme Black XS de Paco Rabanne. Ou Nina de Ricci, « fait dans une évidente simplicité, celle du flacon en forme de pomme. » Ou des projets réalisés avec Valérie André, directrice parfums d'Yves Rocher : « On a fait le So Elixir, superbe, le Tendre Jasmin qui est magnifique, et bien d'autres. Et je suis fier de ces réalisations, car ce sont de belles histoires partagées. Comme avec Jacques Cavallier qui parle merveilleusement bien des matières premières naturelles. C'est un plaisir. »

Alors depuis quelques années, les deux amis travaillent souvent ensemble. Luc est l'évaluateur attitré de Pierre chez Firmenich. Ils se connaissent bien et se comprennent. Luc sent très bien, et sait lire entre les lignes de Pierre. Ils se font confiance mutuellement, Pierre a une vision et Luc a le devoir de l'accompagner. « Pierre parle le même langage que moi, et il y a une liberté de parole que je n'aurais pas forcément en direct avec un client. Il va m'écouter et transmettre. C'est un gage de qualité et de vérité par rapport au souhait du client. Quand on se comprend aussi bien, le projet est plus abouti » explique Luc. Et ils se régalent. Pas seulement en sentant des parfums. Mais souvent autour d'une bonne table, car ils ont tous les deux un léger penchant pour la gourmandise et la gastronomie. Et tout simplement, le culte de l'amitié et de la convivialité.



Prunus amygdalis amandes



Le gâteau amandé aux abricots de Pierre Aulas

Lorsqu'il ne surveille pas la cuisson de ses créations en raku, Pierre se met souvent en cuisine, pour concocter quelques douceurs à offrir à ses amis. Comme ce gâteau aux abricots devenu l'incontournable de la maison des Bonnins.

Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients

10 abricots mûris à point
200 g de beurre ramolli
200 g de poudre d'amandes
200 g de sucre glace
4 œufs

Préparation

- Lavez et essuyez les abricots. Fendez-les en deux puis dénoyotez-les.
- À l'aide d'une spatule, battez le beurre jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une pommade. Ajoutez la poudre d'amandes et le sucre glace et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez successivement les œufs en fouettant sans cesse.
- Versez délicatement la préparation au fond d'un plat à gratin puis disposez harmonieusement les oreillons d'abricots dans la pâte, en les enfonçant très légèrement.
- Enfouez pour 35 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 150 °C (th. 5). Servez le gâteau tiède ou froid selon votre préférence.

Pour le vin

« Un vin de Savoie, un Chignin-Bergeron, Cuvée d'exception de chez Girard-Redet à Francin (domaine de la Passion-73) qui, par ses nuances fruitées, sucrées mais aussi vives et acidulées se marie idéalement avec La douceur de l'amande abricot! »



Le pain d'épice aux écorces d'orange confites de Luc Berriet

Pour Luc, le pain d'épices c'est d'abord un souvenir de sa grand-mère de la pointe du Raz. C'est aussi délicieux à déguster à l'heure du thé, au petit déjeuner, et pourquoi pas, en accompagnement d'une tranche de foie gras.

Pour 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes

Ingrédients

250 g de miel de qualité et fort en goût (miel de ronce de Bretagne, miel de Savoie ou miel de bruyère)
250 g de farine (ou mélangez 80 g de farine de seigle à 170 g de farine blanche : le pain sera meilleur et se gardera mieux)
2 œufs
10 cl de lait
25 g de rhum (sauf si c'est pour déguster avec un foie gras)
100 g de sucre roux en poudre
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé (ou les petites graines noires d'une gousse de vanille ; on peut également faire macérer la gousse de vanille dans le lait chaud)
1 cuil. à café d'anis vert (ou de la badiane qu'on fait infuser dans le lait chaud)
1 cuil. à café de quatre épices
1 cuil. à café de muscade râpée
1 cuil. à café de cannelle moulue
1 cuil. à café de gingembre moulu
½ cuil. à café de cardamome moulue
60 g d'écorces d'orange confites
le zeste et le jus d'une orange
beurre et farine pour le moule

Pour le glaçage (facultatif)

2 cuil. à soupe de lait
2 cuil. à soupe de sucre en poudre

Préparation

• Faites chauffer 250 g de miel à la casserole ou au micro-ondes. Quand il est bien chaud, versez-le dans un saladier sur la farine mélangée avec la levure chimique, les sucres en poudre et vanillé. Incorporez ensuite toutes les épices ainsi que les écorces d'oranges coupées en dés et le zeste d'orange haché.
• Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez peu à peu les œufs puis versez le lait tiède et le jus d'orange.
Goûtez la pâte et ajoutez davantage d'épices jusqu'à obtenir un résultat parfait et à votre goût.

• Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Versez la préparation dans un moule à cake bien beurré et fariné. Laissez cuire pendant 50 minutes.
• Pour les perfectionnistes, confectionnez un glaçage en faisant dissoudre le sucre dans le lait. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, sortez le pain d'épice du four et badigeonnez-le de ce glaçage. Enfournez à nouveau pour terminer la cuisson.
• Démoulez le pain d'épice quand il a refroidi et patientez au moins 24 heures avant de le déguster, au petit déjeuner ou avec du foie gras...
Le repos du pain d'épice est important, c'est cette phase qui permet aux parfums de se développer.
Vous pouvez le conserver pendant quelques jours, enveloppé dans de l'aluminium ménager.

Le plus

«Très bon avec un thé ou un café, mais pourquoi pas avec du cidre, comme le cidre breton brut de Fouesnant (Manoir du Kinkiz) et ses arômes fruités de pomme, avec une facette noisette, et sinon avec un Rivesaltes ambré 1995 blanc, dont les arômes complexes de fruits secs et d'écorce d'agrumes sont parfaits pour accompagner des noix épicées.»



Quarante-six recettes autour du gingembre, de la cardamome, du cédrat, du vétiver, de la verveine, du curcuma, de l'hibiscus, de la badiane, du pin sylvestre, de la sauge, du petit grain, de l'ylang-ylang...

Certaines recettes nous ont été confiées par Stéphane Sarrut, chef du restaurant-épicerie Granterroirs, Jean-Marc Anglès, photographe et cuisinier, ou les consultant et évaluateur Pierre Aulas et Luc Berriet. Leur nom est indiqué en tête de recette.

Mais la plupart ont été créées ou au moins revisitées par Ève Tribouillet-Rozencweig, créatrice culinaire inventive et cultivée, curieuse de tout et animée en cuisine du même esprit que les créateurs de parfums: surprendre, séduire, partager (www.lefestindeve.com).

Les entrées

Magret de canard séché au cèdre

Pour 6 personnes
Temps de préparation: 10 minutes
Temps de séchage: 3 semaines

Ingrédients

1 beau magret de canard (400 g)
 6 gouttes d'huile essentielle de cèdre
 fleur de sel
 poivre mignonnette

Préparation

- Aromatisez la fleur de sel avec 4 gouttes d'huile de cèdre et mélangez bien.
- Enlevez la peau du magret et roulez-le dans la fleur de sel, en massant pour la faire pénétrer le plus possible. Enroulez serré dans du papier d'aluminium et laissez 24 heures au frigo.
- Enlevez le papier d'aluminium et raclez le plus possible le sel avec un papier absorbant.
- Massez à nouveau avec 2 gouttes d'huile de cèdre puis recouvrez le magret d'une fine couche de poivre mignonnette.

Percez une extrémité, faites passer une ficelle pour suspendre le magret, puis faites sécher 3 semaines environ dans un endroit

sec, frais et ventilé (surtout pas au frigo car c'est trop humide et pas assez ventilé).

- Au bout de cette longue attente, détachez le magret, grattez le reste de poivre.

Le plus

Servez en tranches fines à l'apéritif, sur une salade douce (mâche, pourpier), en complément des fromages, par exemple en carpaccio avec des fines tranches de poire et un manchego semi-curado, accompagné d'un whisky ou d'un Xérès.



Thymus vulgaris L.

Tomates confites au thym et au basilic

Pour 6 personnes
Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 4 à 6 heures

Ingrédients

1 kg de tomates
 5 brins de thym frais
 3 gousses d'ail
 6 feuilles de basilic
 huile d'olive
 fleur de sel et poivre du moulin

Préparation

- Équeutez et déchirez le basilic en morceaux grossiers.
- Épluchez l'ail, coupez grossièrement et écrasez les morceaux pour former une pâte.
- Séparer des feuilles de thym de leur tige.
- Lavez les tomates et coupez-les en quartiers (un quart de tomate en grappe, moins pour les grosses tomates).
- Retirez les pépins et le jus des tomates.
- Avec un couteau, farcissez les quartiers de tomates avec la pâte d'ail.
- Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé et placez-y les quartiers de tomates de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.



Zingiber officinale Roscoe

La chaleur doit environner chacun des quartiers.

• Saupoudrez les morceaux de tomates de thym et de basilic. Passez rapidement un filet d'huile d'olive en colimaçon sur toutes les tomates.

• Salez et poivrez.

• Laissez cuire pendant 4 à 6 heures dans un four à 90 °C en retournant les tomates au bout de 3 heures.

Avec 4 heures de cuisson, les tomates devront être consommées dans les 72 heures car elles conservent un peu d'humidité.

• Après 6 heures et plus, elles sont réellement sèches et peuvent être conservées en bocaux plusieurs semaines. Elles peuvent également être plongées en bocaux dans de l'huile d'olive.

• Après la cuisson, laissez refroidir les tomates puis placez-les au réfrigérateur à l'abri de l'air.

Le plus

En apéritif, elles sont délicieuses avec un vieux Porto démodé.

Mint Julep et feuilles croustillantes

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de séchage des feuilles

croustillantes : 4 heures à

température ambiante ou

30 minutes au four à 90°

Ingrédients

1 bouquet de menthe (réserver 18 belles feuilles)
80 cl de bourbon ou de whisky du Tennessee
1 l d'eau gazeuse
125 g de cassonade
glaçons

Menthe crouillante :

les 18 feuilles précédentes
1 blanc d'œuf
60 g de sucre cristal

Préparation

• Lavez la menthe. Séchez les 18 feuilles avec du papier absorbant, trempez-les dans le blanc d'œuf, puis dans le sucre cristal. Laissez sécher 1 journée sur une grille à l'air libre ou au four

à 90 °C (th.3) entre deux épaisseurs de papier cuisson pendant 1 heure.

Les feuilles peuvent être préparées plusieurs jours à l'avance et conservées dans une boîte fermée.

• À l'aide d'un pilon et d'un mortier (surtout pas au robot, cela altère la saveur), écrasez les feuilles de menthe et la cassonade, jusqu'à obtention d'un sucre vert foncé. Versez dans les verres, ajoutez le bourbon et des glaçons, rincez le mortier avec l'eau gazeuse pour tout récupérer, complétez les verres avec l'eau gazeuse. Piquez 3 feuilles croustillantes sur un pic posé en travers du verre.

Vague de gingembre

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 3 heures

Ingrédients

1 kg de gingembre frais
4 l d'eau
1 kg de sucre roux
quelques feuilles de menthe (pour le service)

Préparation

• Épluchez le gingembre et coupez-le en bouts de 1 cm de long.

Plongez le gingembre dans une casserole de trois litres d'eau froide. Faites bouillir à feu vif et à couvert. À ébullition, mettez à feu moyen et découvrez. Laissez réduire pendant 2 à 3 heures.

• Retirez la casserole du feu et versez le sucre roux. Laissez fondre quelques minutes et mélangez.



Saccharum officinarum L.

• Passez le contenu de la casserole en récupérant l'eau de cuisson.

• Mettez en bouteille avec un entonnoir.

• Servez très frais, pur ou en allongeant d'eau (selon la force de la réduction).

Le plus

Plongez une dizaine de feuilles de menthe dans le verre pour un mojito-gingembre sans alcool!

Carpaccio de Saint-Jacques à la vanille de Tahiti

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de réfrigération : infusez

l'huile au moins la veille

Ingrédients

12 noix de Saint-Jacques
10 cl d'huile saveur neutre (pépin de raisins)
1 belle gousse de vanille de Raiatea
200 g de pommes de terre Vitelotte
1 cuil. à soupe de fleur de sel de Guérande
1 jus de citron vert
poivre du moulin

Préparation

• La veille, et si possible plusieurs jours avant, fendez la vanille dans toute sa longueur. Grattez les grains avec un petit couteau, et placez-les avec une moitié de la gousse, dans l'huile. Enfermez le tout dans un bocal que vous laisserez à température ambiante. Frottez ensuite la fleur de sel avec l'autre moitié de la gousse et réservez.

• Le lendemain, faites cuire les pommes Vitelotte à feu doux avec la gousse qui était dans le sel pendant 15 minutes. Épluchez et taillez en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur. Disposez sur le plat de service et recouvrez d'aluminium pour garder la chaleur. Mélangez le jus de citron vert, le sel, deux tours de moulin à poivre et l'huile, fouettez pour disperser les grains.

• Coupez les noix de Saint-Jacques en tranches fines, alternez avec es pommes de terre encore tièdes. Parsemez les Saint-Jacques



Vanilla planifolia Jacks

et les pomme de terre Vitelottes de mélange à la vanille et dégustez tiède.

• Rincez la gousse frottée à la fleur de sel et celle trempée dans l'huile pour les recycler, par exemple en la broyant avec du sel ou du sucre pour une prochaine utilisation, voire une nouvelle préparation d'huile (dans ce cas pas besoin de rincer).

Le plus

Vin blanc du Bugey comme a « Cuvée Maxime » de la Maison Angelot.

Salade de fèves fraîches chatouillées de thym

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

2 kg de fèves fraîches
1 fromage de chèvre sec (100 g)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 brin de thym
sel et poivre

Préparation

• Écossez les fèves fraîches. Plongez les fèves dans l'eau bouillante pendant 2 minutes.

• Versez-les dans une passoire. Rincez-les à l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Retirez la peau des fèves. Saupoudrez des brins de thym et mélangez.

• Coupez le fromage de chèvre en copeaux et dispersez-les dans le plat. Versez l'huile d'olive.

• Salez, poivrez au moulin. Mélangez et servez.

Le plus

Un cidre fermier brut glacé.

Gaspacho au romarin, basilic et crème d'avocat

Pour 6 personnes

Préparation : sur deux jours 2 fois

45 minutes

Préparation de la décoration :

10 minutes

Ingrédients

un bon kg de tomates mûres type cœur de bœuf
4 gousses d'ail frais
2 oignons
2 échalotes
3 poivrons : un rouge, un vert, un jaune
1 concombre
350 g de mie de pain romarin
basilic frais
huile d'olive
1 gros avocat bien mûr
2 cl de crème fraîche
sel et poivre gris
1 cuil. à café de sucre roux
moulin cinq baies

Préparation

• La veille, préparation du gaspacho proprement dit.

Dans une cocotte, mettez un peu d'huile d'olive.

Faites revenir les deux échalotes.
• Ajoutez les tomates découpées en petits morceaux et deux verres d'eau, le romarin (une branche).
• Trois tours de moulin (cinq baies), une pincée de sel, une pincée de sucre roux et deux tours de moulin à poivre. Ajoutez un bouquet et une branche de romarin. Ajoutez les gousses d'ail dégermées.

• Faites cuire à feu doux pendant 75 minutes. Après avoir grillé au four les trois poivrons, mettez-les à refroidir dans un sac plastique afin de pouvoir leur enlever la peau. Les conserver à part.

• Épluchez le concombre, évidez le centre et coupez-le en longs dés.

• Mettez l'ensemble des légumes cuits et le concombre dans un blender et mixez le tout finement.

• Passez au chinois. Versez dans une soupière et conservez au frais

pendant 24 heures.

- Le lendemain, une heure avant de servir, préparez votre purée d'avocats. Une fois mixée, ajoutez un peu de citron vert et un tour de moulin de poivre noir.
- Dans chaque assiette, une fois le gaspacho servi, mettez une quenelle de purée d'avocat dans chaque assiette et une quenelle de crème fraîche épaisse.
- Ajoutez quelques morceaux de feuilles de basilic finement coupées sur l'avocat et une double feuille avec sa tige sur la crème pour parfaire la décoration.

Le truc

Avant de mettre la feuille de basilic décoratif sur la crème, saupoudrez un peu de paprika. Cela donne une saveur un peu plus fine et apporte une touche colorée et exotique.

Le plus

Servir avec un Minervois 2006, Domaine de Gourgazaud Cuvée Prestige. Étiquette noire.

Panzanella artésienne à l'ail frais

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

6 gousses d'ail
15 petites tomates mûres
2 pincées de fleur de sel de Camargue
1 filet d'huile d'olive
4 poignées de roquette
1 avocat
3 jeunes courgettes
6 tranches épaisses de pain de campagne type pain Poilâne
poivre gris du moulin
5 baies du moulin

Préparation

- Pelez les gousses d'ail, enlevez les germes. Réservez-en 3. Émincez les 3 autres.
- Plongez les tomates dans l'eau bouillante (15 secondes pas plus) puis rafraîchissez-les à l'eau froide, pelez-les, épépinez-les.
- Coupez les courgettes en petits

cubes et blanchissez 1 minute dans l'eau bouillante. Épluchez l'avocat et coupez-le en petits dés.

- Ensuite coupez les tomates également en petits cubes.
- Mettez-les dans un saladier avec l'ail, les courgettes et l'avocat, salez avec la fleur de sel, poivrez, ajoutez un filet d'huile et les baies.
- Avant de servir, grillez bien les tranches de pain sur les deux côtés, frottez-les avec les 3 gousses d'ail entières, coupez-les en morceaux d'1,5 cm de côté.
- Ajoutez le tout à la salade de tomates ainsi que la roquette, mélangez et servez immédiatement alors que le pain est encore croquant.

Le truc

Un très fin filet de vinaigre balsamique et un peu de jus de citron peut être rajouté au moment de servir.

Le plus

Pour cette mise en bouche d'été, un Bandol 2007 du Domaine de l'Olivette est un vin parfait.



Piper nigrum L.

Salade d'oranges et de fenouils en cerneaux

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients

6 bulbes de fenouil
1 large filet d'huile d'olive
2 cuil. à café d'huile de noix
3 oranges
10 noix
sel et poivre

Préparation

- Épluchez et coupez en tranches très fines les bulbes de fenouil. Placez-les dans un saladier.
- Pelez les oranges à vif. Déposez les oranges dans le plat avec le fenouil. Mélangez l'huile d'olive, de noix, ainsi que le jus que vous aurez récupéré, salez et poivrez.
- Décortiquez et hachez les noix. Ajoutez les noix à l'orange et au fenouil, mélangez doucement et servez aussitôt.

Le plus

Un vin rouge : « Cuvée Manon » du Domaine de Trébaudon (dans les Hautes-Alpes).

Salade de courgettes au thym citron

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients

2 courgettes
2 têtes de chicorée
1 brin de persil plat
3 branches de thym citron
½ citron
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Préparation

- Épluchez les courgettes. Avec un rasoir à légumes, coupez les courgettes dans le sens de la longueur en bandes très fines.
- Coupez les têtes de chicorée en lamelles de 1 cm. Placez les courgettes et les lamelles de chicorée dans un saladier.
- Effeuillez et hachez le persil et le thym citron. Saupoudrez persil et thym citron sur les salades.
- Pressez le ½ citron. Ajoutez l'huile d'olive au jus de citron et battez.
- Salez et poivrez.

- Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez.

Le secret

Versez la vinaigrette 15 minutes avant de servir de manière à ce que le citron assouplisse les courgettes.

Le plus

Un rosé du Tricastin, comme le « Serres des vignes ».

Salade de haricots blancs piqués de sauge

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 2 heures
Temps de repos : 15 minutes

Ingrédients

1,5 kg de haricots à écosser (coco)
15 gousses d'ail (sans germe!)
2 branches de sauge
1 verre d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de bicarbonate
1 cuil. à café de sel

Préparation

- Écossez les haricots frais, ou faites tremper une nuit les haricots secs.
- Versez les haricots dans une casserole d'eau généreuse avec le bicarbonate et le sel. Mettez à feu moyen. Faites cuire approximativement 1 heure pour obtenir une texture aldente. Égouttez les haricots.
- Faites revenir 20 minutes les gousses d'ail en chemise dans l'huile d'olive sans ébullition.
- Jetez les feuilles de sauge dans l'huile et l'ail. Laissez cuire 2 minutes.
- Retirez du feu, égouttez les gousses d'ail en réservant une petite partie de l'huile de cuisson.
- Arrosez les haricots avec les gousses d'ail, la sauge et juste assez d'huile pour donner un peu de souplesse.
- Rectifiez l'assaisonnement et couvrez quelques minutes.
- Servez tiède.

Le plus

Bougogne blanc, Les Sétilles 2008 d'Olivier Leflaive.

Salade tiède de chou-fleur, cœur de filet de saumon, paprika et cumin

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

1 chou-fleur
1 oignon rouge
150 g de cœur de filet de saumon
3 cuil. à soupe de noix hachées
1 citron
1 cuil. à café de cumin entier
1 cuil. à café de paprika
1 cuil. à soupe d'huile neutre (pépins de raisin, 4 huiles, etc.)
1 cuil. à soupe d'huile de noix
2 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès
sel et poivre du moulin

Préparation

- Épluchez le chou-fleur. Séparez-le en bouquets, lavez-les et faites-les cuire à la vapeur, encore un peu fermes.
- Détaillez le saumon en lamelles de 3 mm d'épaisseur.
- Râpez le zeste du citron et pressez le jus.
- Faites griller à sec le cumin dans une poêle pendant 1 minute, puis mélangez au jus de citron, au zeste, au paprika, aux huiles et au vinaigre puis salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur le chou-fleur tiède et les lamelles de saumon et servez aussitôt.

Le plus

Krift pinot blanc du Domaine Marc Kreydenweiss.

Soupe de carottes à l'orange réduite

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

1 kg de carottes coupées en rondelles
50 cl de bouillon de volaille
5 oranges pressées
le zeste d'une orange



Cuminum cyminum L.

2 gousses d'ail
1 cuil. à soupe de coriandre en grains
1 cuillerée à soupe de feuilles de coriandre hachées

Préparation

- Épluchez et émincez les carottes et les 2 gousses d'ail. Faites-les revenir en dizaine de minutes à feu moyen dans un filet d'huile d'olive avec l'ail et le cumin.
- Ajoutez le bouillon de volaille et couvrez.
- Laissez cuire 20 minutes à feu doux.
- Pressez les 5 oranges et faites-en réduire le jus de moitié à feu moyen dans une casserole.
- Versez le jus d'orange réduit dans le mélange ail-carotte. Laissez à feu doux encore dix minutes (5 minutes pour la reprise d'ébullition et 5 minutes supplémentaires).
- Retirez du feu et mixez.
- Salez, poivrez, servez parsemée de feuilles de coriandre.

Le plus

Un vin d'orange!

Soupe de lentilles corail aux parfums d'Orient

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Ingrédients

500 g de lentilles corail (lentilles orange)
2 cuil. à soupe de cumin
2 gros oignons jaunes
1 citron vert
sel et poivre

Préparation

- Émincez deux gros oignons jaunes.
- Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte et mettez à feu moyen. Quand l'huile est chaude, versez dans la cocotte les oignons hachés et les lentilles corail.
- Laissez revenir 2 minutes en mélangeant puis ajoutez le cumin.
- Laissez sur le feu une dizaine de minutes en veillant à ce que le mélange oignons, lentilles, cumin n'accroche pas.
- Baissez légèrement le feu et ajoutez immédiatement 1,5 litre d'eau froide.
- Couvrez et laissez sur le feu une trentaine de minutes. L'ébullition doit être légère.
- Toutes les dix minutes, ajoutez si nécessaire un peu d'eau (les lentilles boivent beaucoup) et mélangez.
- Retirez du feu et mixez la soupe en laissant un peu de matière.
- Servez en pressant dans chaque assiette un peu de jus de citron.
- Déguster sans mélanger le jus de citron.

Le plus

Un Patrimoine rouge « Grotte di sole » du Domaine Arena.

Soupe de petits pois en livèche

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps de repos : 3 heures

Ingrédients

600 g de petits pois
4 feuilles de livèche



Levisiticum officinale W. D. J. Koch

3 pincées de gros sel
sel et poivre du moulin

Préparation

- Portez 1 litre d'eau salée à ébullition et jetez-y les petits pois pendant trois minutes. Égouttez les petits pois en réservant l'eau de cuisson.
- Versez une partie de l'eau dans les petits pois, ajoutez la livèche. Mixez. Rectifiez le goût et la consistance en ajoutant si nécessaire un peu d'eau de cuisson.
- Passez le velouté au chinois pour éliminer les peaux qui auraient résisté au mixeur. Laissez refroidir 3 heures environ au réfrigérateur.
- Au moment de servir, mélangez doucement le velouté qui s'est décanté.
- Rectifiez l'assaisonnement.

Le secret

Les tiges de la livèche sont creuses et il est possible de s'en servir comme paille : découpez des tronçons de 10 cm de grandes tiges, passez une fine brochette dans ces tiges pour enlever la « moelle » qui obstrue l'intérieur.

L'alternative

Il est possible de remplacer les petits pois par des fèves fraîches.

Le plus

Servir un petit verre de vodka Zubrowka glacée.

Terrine de lapereau à la menthe et marasquin

Pour 6 personnes
Temps de préparation et montage : 75 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 45
Temps de repos : 3 heures

Pour plus d'efficacité, ce plat peut être préparé la veille.

Ingrédients

un lapereau coupé en morceaux
menthe fraîche en bouquet
350 g de cerises griottes
30 cerises d'Alsace à l'eau-de-vie
3 oignons doux de la Drôme
3 oignons rouges
3 petites carottes fines
1 cuil. à café d'huile d'olive
35 g de beurre
3 cuil. à soupe de marasquin
4 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
40 cl de vin blanc (Côtes du Rhône blanc de chez Guigal 2008, par exemple)
35 cl de vin rouge (Côtes du Rhône rouge de chez Guigal 2008, par exemple)
12 g de feuilles de gélatine.
100 g de sucre
3 cuil. à soupe de miel d'acacia
gros sel camarguais
5 baies du moulin
plus du poivre noir

Préparation et montage

- Mettez le four sur th. 7 (maximum 215 °C).
- Faites dorer à point les morceaux de lapereau dans une cocotte en terre ou en fonte avec un peu d'huile d'olive et un peu de beurre.
- Retirez les morceaux en les remplaçant par l'oignon doux ciselé et pelé avec les carottes fines coupées en dés.
- Déglacez avec le vinaigre et le marasquin.
- Versez le vin blanc (une ½ bouteille), rajoutez les morceaux de lapereau. Faites frémir pendant sept minutes. Arrosez d'eau en couvrant la viande.
- Amenez à ébullition puis écumez. Ajoutez du gros sel de Camargue, une bonne pincée de sucre et trois tours de moulin à poivre.



Mentha piperita L.

- Couvrez et mettez au four pour 1 heure 30.
- Pendant la cuisson préparez et émincez les oignons restants.
- Cuisez 40 minutes sur feu doux avec le vin rouge jusqu'à complète évaporation du liquide.
- Dénoyotez les cerises. Cuisez-les 10 minutes à feu doux avec un peu de sucre et de l'eau à mi-hauteur des fruits, puis égouttez.
- Portez à ébullition le jus restant jusqu'à obtenir une consistance de sirop. Versez-le sur la viande.
- Désossez, émiettez et mélangez la chair à la fourchette.
- Rajoutez cinq cuillères à soupe de feuilles de menthe ciselées.
- Chauffez le jus resté dans la cocotte puis filtrez-le en le passant au chinois.

- Glissez les feuilles de gélatine préalablement ramollies 5 minutes à l'eau froide et égouttées.

Montage du plat

- Dans un moule à cake, faites couler un peu de gelée de jus. Mettez au congélateur pour faire durcir pendant 10 minutes.
- Puis, de façon harmonieuse, déposez en alternance chair de lapereau, cerises et gelée.
- Faites prendre à nouveau au congélateur, puis renouvelez jusqu'à la fin en terminant par de la gelée.
- Laissez reposer au moins 4 heures au réfrigérateur ou 2 heures au congélateur, avant de servir.
- Pour finir et obtenir une belle présentation, trempez le moule froid dans un bain-marie d'eau chaude.

Démoulez et découpez la terrine en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Le truc

Accompagnez la terrine de compote d'oignon. Pour l'aspect visuel, ajoutez quelques feuilles de menthe et des cerises fraîches type noires du Gers.

Le plus

Servez cette terrine avec un Condrieu 2006 de chez Guigal. Une soirée inoubliable.

Velouté glacé de fenouil, chantilly de pastis au réglisse

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Temps de refroidissement : 2 heures minimum

Ingrédients

3 gros fenouils
50 cl de bouillon de légumes ou de volaille
15 cl de crème fleurette
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de pastis
1 rouleau de réglisse Rotella
sel

Préparation

- Faites suer le fenouil coupé grossièrement (réservez un peu de barbes pour le décor) dans l'huile d'olive pendant 5 minutes à feu doux. Ajoutez le bouillon et couvrez, laissez cuire 30 minutes. Mixez, assaisonnez et chinoisez. Réservez au frais.
- Fouettez la crème et quand elle commence à monter, ajoutez petit à petit le pastis et salez. Montez en chantilly.
- Déroulez la réglisse, séparez les deux fils, mangez-en un et coupez l'autre en morceaux de 5 mm.
- Servez le velouté très froid, recouvert d'une quenelle de chantilly au pastis, parsemez de petits morceaux de réglisse et surmontez de barbes de fenouil.

Le plus

Rosé Cœur de grain, Clos Mireille (Domaine d'Ott).

Les plats

Agneau de Corinthe

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients

1,5 kg d'agneau coupé en morceaux (épaule)
3 oignons
2 yaourts
1 cuil. à café de gingembre et de cumin en poudre
1 cuil. à café de coriandre en grains, cumin
1 cuil. à café de noix de muscade râpée
1 trait d'huile d'olive
1 poignée de raisins secs et noix de cajou

Préparation

- Épluchez et coupez les oignons en très fins quartiers.
- Mixez ensemble les oignons, persil et yaourts.



Myristica fragrans Houtf.

- Ajoutez le gingembre, la coriandre en grains écrasée, le cumin et la noix de muscade râpée et mélangez.
 - Salez, poivrez.
 - Faites dorer l'agneau dans une cocotte en fonte. Quand tous les morceaux sont bien dorés de tous les côtés, versez dans la cocotte le mélange passé au mixeur. Cuisez à couvert et à feu doux pendant 1 heure.
 - Ajoutez les noix de cajou et les raisins de Corinthe et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Servez avec du riz blanc.
- Le plus**
Un rouge du Minervois : Château de Rieux 2004.

Blanquette de veau à la vanille

Une recette de Luc Berriet et Pierre Aulas

Pour 6 à 8 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 40

Ingrédients

2 kg de veau coupé en morceaux (tendron et épaule)
1 oignon
1 carotte
1 poireau
2 gousses de vanille Bourbon
80 g de beurre
20 cl de crème épaisse
2 jaunes d'œufs
40 g de farine
le jus d'un citron
sel et poivre

Préparation

- Faites fondre la moitié du beurre dans une cocotte et mettez les morceaux de veau à revenir. Pelez la carotte et l'oignon. Nettoyez le poireau, coupez les légumes en tronçons. Ajoutez-les dans la cocotte, puis versez de l'eau froide à hauteur de la viande. Laissez bouillir quelques minutes, écumez, ajoutez sel et poivre et les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur et grattées. Couvrez et laissez frémir

- pendant 1 heure 30.
- Égouttez la viande et les légumes en filtrant le bouillon. Réservez le bouillon.
- Dans une casserole à fond épais, préparez un roux: mettez le reste du beurre à fondre, ajoutez la farine en pluie et faites cuire 2 minutes en remuant sans cesse. Versez ensuite en mince filet, environ 70 cl de bouillon de cuisson en fouettant pour obtenir une sauce lisse. Ajoutez le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement et versez la sauce dans la cocotte vidée.
- Remettez la viande et les légumes dans la cocotte. Laissez mijoter 10 minutes à feu doux. Au dernier moment, mettez la crème et les œufs dans une jatte. Fouettez et versez le mélange dans la cocotte. Remuez 2 minutes sans laisser bouillir et versez la blanquette dans un plat de service. Servez avec des tagliatelles fraîches.

Le plus

Servez avec un Irancy, le seul vin rouge français fait avec le cépage César.

Blanquette des guinguettes à la sarriette et au fenouil

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

1 l de moules
500 g de praires
500 g d'amandes de mer
400 g de noix de pétoncles
12 asperges vertes ou sauvages
600 g de fèves
2 courgettes
1 beau bulbe de fenouil
1 branche d'aneth fraîche
1 botte de petites carottes de sable avec fanes
1 botte de petits oignons frais
3 beaux brins de sarriette
20 g de beurre salé
20 cl de crème fraîche
1 jaune d'œuf
30 cl de vin blanc doux Sylvaner ou Côtes du Rhône blanc
sel de Guérande et poivre blanc

Préparation

- Écossez les fèves.
- Émincez le fenouil finement.
- Lavez les courgettes, gardez la peau et découpez en dés.
- Grattez les carottes en laissant un peu de fane sur chacune.
- Épluchez les asperges avec l'économique. Ensuite liez-les en deux ou trois bottes. Épluchez les oignons en laissant un peu de tiges vertes.

Cuisson

- Faire cuire les asperges à la verticale dans une casserole remplie d'eau bouillante salée (pas plus de 15 minutes pour les garder craquantes) et rafraîchissez à l'eau glacée.
- Plongez les fèves dans une casserole d'eau bouillante salée avec la sarriette pendant 9 à 10 minutes, gardez l'eau de cuisson.
- Laissez refroidir les fèves d'un côté et plongez les carottes dans ce même jus de cuisson bouillant pendant 5 minutes. Même chose pour le fenouil émincé, les oignons et les dés de courgette. Laissez cuire maximum 8 minutes.
- Égouttez tous les légumes en réservant le bouillon de cuisson. Pelez les fèves par pression simple du pouce et de l'index.
- Lavez les coquillages. Faites-les ouvrir à feu vif dans une cocotte avec deux cuillerées de tiges d'oignons finement ciselées. Rajoutez deux verres de vin blanc. Poivrez avec deux tours de moulin. Égouttez le tout.
- Décoquillez l'ensemble des coquillages. Sauf quelques praires pour la décoration. Filtré le bouillon au chinois. Chauffez-le et pochez les pétoncles à feu doux pendant deux minutes. Égouttez-les et réservez le jus.
- Mélangez la crème (en conservant une cuillère), le jus des coquillages et cinq cuillères à soupe du bouillon de légumes. Laissez épaissir 5 minutes à feu très vif. Salez. Délayez le jaune d'œuf avec la cuillère de crème restante puis ajoutez à la sauce, avec tous les fruits de mer.
- Réchauffez les fèves dans

une poêle avec une double noix de beurre.

- Parsemez les légumes de gros sel. Servez bien chaud. Mettez un ramequin de gros sel sur la table.

Le truc

Vous pouvez ajouter quelques grains de fenouil et un peu d'aneth fraîche pour parfaire le goût et l'aspect visuel.

Le plus

Accompagnez le mets avec une brioche à l'anis (Rioute) et servir avec un gewurzstraminer vendanges tardives de la maison Gross et fils.

Carpaccio de veau au citron combava (ou citron kaffir)

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de réfrigération : 1 heure

Ingrédients

500 g de noix ou de sous-noix de veau de lait
1 citron combava
4 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin (ou autre huile neutre)
1 morceau de pecorino affiné, ou d'Ossau Iraty très sec
1 cuil. à café de fleur de sel

Préparation

- Placez le morceau de viande au congélateur pendant 1 heure pour le durcir (ou demandez à votre gentil boucher de vous le trancher). Pendant ce temps, râpez très finement le zeste de citron combava, pressez les quelques gouttes de jus qu'il contient et mélangez à l'huile. Taillez des copeaux de fromage.
- À l'aide d'un couteau bien affûté, découpez des tranches très fines de viande et disposez sur le plat de service. Nappez d'huile au combava, puis parsemez de fleur de sel et de copeaux de fromage. Servez très frais.

Le plus

Un Bâtard-Montrachet parce qu'on ne se refuse rien.

Émincé de poulet au galanga



Alpinia officinarum Hance

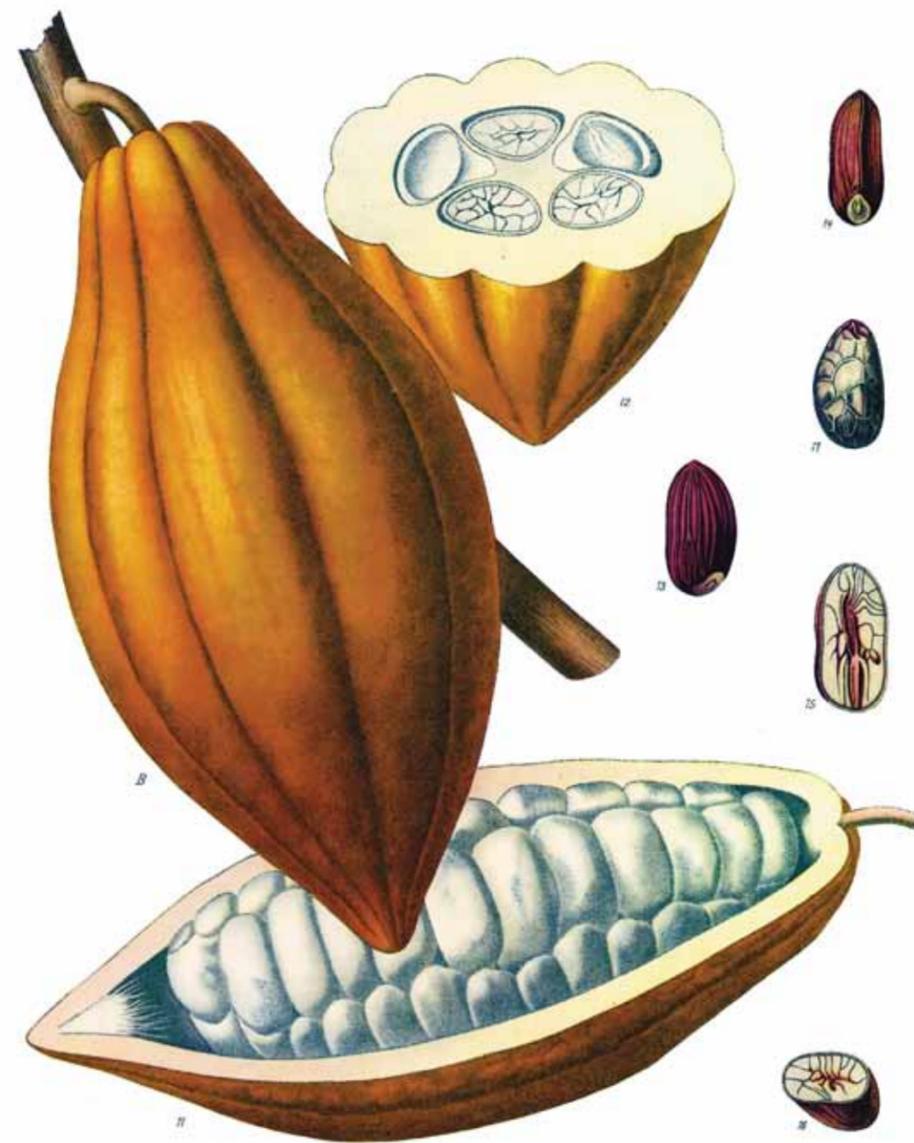
Pour 6 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

600 g de blancs de poulet
2 gousses d'ail
3 échalotes
5 cm de gingembre
5 cm de curcuma frais
5 cm de galanga frais
1 branche de citronnelle
1 boîte de non sucrée (40 cl)
1 ou 2 piments rouges (si vous voulez un plat plus relevé)
1 cuil. à soupe d'huile sel et poivre

Préparation

Coupez le poulet en émincé et réservez. Épluchez le gingembre, le galanga et le curcuma. Hachez finement toutes les épices (sauf les piments...) et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte. Nous vous recommandons de porter des gants pour cette partie de la recette car le curcuma frais colore durablement la peau.



Theobroma cacao L.

Faites chauffer l'huile et faites frire la pâte d'épices environ 5 minutes à feu doux. Réservez les épices, faites colorer les morceaux de poulet dans la même poêle pendant 3 minutes puis rajoutez les épices et le lait de coco, éventuellement les piments, et laissez cuire 30 minutes à couvert sur un feu doux, puis augmentez un peu le feu et enlevez le couvercle pour réduire la sauce pendant 5 minutes. Servez avec un riz blanc piqué de basilic thaï.

Le plus

Proposez une bière d'abbaye blonde (Leffe, Tripel Karmeliet...).

Pastis de gambas

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes

Ingrédients

500 g de grosses gambas fraîches ou décongelées
 3 cuil. à soupe de pastis
 20 cl de crème liquide
 1 bouquet d'estragon
 4 fonds d'artichauts coupés en 4
 2 cuil. à café d'huile d'olive

Préparation

Faites mariner les gambas dans le pastis pendant 30 minutes puis égouttez-les en réservant le pastis. Dans une sauteuse ou un wok, faites revenir à feu vif les artichauts préalablement blanchis et les gambas 4 minutes jusqu'à ce que les gambas changent de couleur, salez et poivrez. Ajoutez le pastis et flambez. Incorporez la crème liquide et faites réduire 3 à 4 minutes. Rectifiez l'assaisonnement sur le feu, ajoutez l'estragon frais ciselé.

Le plus

Un Saint-Véran blanc, comme la "Cuvée Hors Classe" 2008 du Domaine des Valanges.

Magret de canette au chocolat Manjari

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 2 heures

Ingrédients

4 magrets de canette ou 2 magrets de canard
 50 g de miel de bruyère
 4 cuil. à soupe de sauce soja
 25 g de chocolat Valrhona Manjari 64%
 1 cuil. à soupe de Grand Marnier
 sel, poivre

Préparation

- Parez (coupez l'excès de gras et incisez la peau en diagonales croisées) puis assaisonnez les magrets. Chauffez doucement le miel pour le liquéfier et mélangez avec la sauce soja. À l'aide d'un pinceau, laquez les deux côtés des magrets.
- Saisissez les magrets dans une poêle à feu vif pendant 3 minutes, puis retournez côté chair pendant 2 minutes. Badigeonnez à nouveau de laque et enfournez à 80 °C (th. 2/3).
- Badigeonnez à nouveau toutes les 5 minutes, en retournant les magrets au bout de 20 minutes. 10 minutes plus tard, faites fondre le chocolat Manjari dans le reste de mélange miel/soja que vous chaufferez très légèrement, puis badigeonnez la peau du canard et laissez s'imprégner cinq minutes au four. Réservez.
- Déglacez le jus de cuisson prélevé au fond du plat avec une cuillerée de Grand Marnier, puis ajoutez le reste de Manjari en fouettant vivement : celui-ci donnera beaucoup de brillant à la sauce.

Le secret

Servez avec une purée aux noisettes torréfiées et à l'huile de noisettes.

Le plus

Un Banyuls Hélyos 2004 de l'Abbé Rous, pour prolonger le chocolat. Ou un Madiran du Domaine de Barbazan pour soutenir la volaille.



Pinus sylvestris L.

Noisettes de veau sous pin sylvestre

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

500 g de filet de veau, coupé en 4 médaillons
 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
 1 jeune branche de pin sylvestre ou 3 gouttes d'huile essentielle
 1 branche de sauge
 4 gousses d'ail en chemise
 7 cl de vin blanc sec
 25 cl de fond de veau
 sel et poivre

Préparation

- Aplatissez légèrement les médaillons de veau, salez, poivrez. Enlevez les aiguilles de pin de la branche et rincez-les rapidement sous l'eau.
- Dans une sauteuse, chauffez doucement l'huile d'olive avec l'ail en chemise, les aiguilles de pin et la sauge pendant 3 minutes.
- Faites revenir la viande à feu vif 3 minutes de chaque côté, mouillez avec le vin. Au bout de 8 minutes, débarrassez la viande (maintenez-la au chaud dans de l'aluminium), et laissez réduire le jus presque totalement, puis ajoutez le bouillon et réduisez à feu vif en déglaçant

les sucs du fond de la sauteuse, enlevez les aiguilles de pin et la sauge mais laissez les gousses d'ail.

- Rajoutez les noisettes de veau et faites réchauffer dans la sauce, puis servez aussitôt.
- Ceux qui se sentent une âme d'artiste pourront sculpter des pommes de terre en forme de pommes de pin et les faire sauter délicatement avec quelques cèpes au beurre noisette.

Le plus

Hautes-Côtes de Beaune « Bellis Perennis » du Domaine Naudin-Ferrand (vin blanc).

Purée de courge au lait de coco et à l'ylang-ylang

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

1 kg de courge thaï ou à défaut de courge butternut ou de potimarron
1/2 boîte de lait de coco (soit 200 ml)
50 cl de fond de volaille
5 gouttes d'huile essentielle d'ylang-ylang
2 gousses d'ail
sel, poivre

Préparation

- Épluchez et coupez la courge en gros morceaux, et placez les morceaux et l'ail épluché et dégermé dans une cocotte avec le bouillon, salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire 20 minutes à feu moyen. Testez la cuisson de la courge, égouttez en conservant l'eau de cuisson, puis mixez en purée en ajoutant le lait de coco.
- Ajustez la consistance avec un peu de jus de cuisson, puis ajoutez l'ylang-ylang et rectifiez l'assaisonnement. Servez avec un poisson ou une viande blanche.

Le secret

Si vous n'avez pas d'huile essentielle d'ylang-ylang, vous pouvez le remplacer par de la vanille, ou encore de la pâte de curry rouge (épicerie asiatiques).

Le plus

Un Chablis blanc Premier Cru de Gérard Tremblay.

Risotto en infusion de verveine

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

500 g de riz Carnaroli ou Arborio
300 g de pétoncles (facultatif)
25 feuilles de verveine, dont 6 réservées pour le décor (comptez deux sachets de tisane de verveine si vous n'en avez pas de fraîche)

3 échalotes
10 cl de vin blanc sec
1 l de bouillon de légumes
1 trait d'huile d'olive
30 g de beurre
25 cl de crème fraîche
50 g de parmesan en copeaux (+ quelques copeaux pour le décor)
sel, poivre

Préparation

- Émincez finement les échalotes.
- Faites chauffer le bouillon de légumes et infusez la verveine.
- Versez un trait d'huile d'olive et le beurre dans une cocotte puis ajoutez les échalotes que vous ferez cuire à feu moyen sans les colorer, ainsi que les pétoncles que vous retourneront sur toutes leurs faces.
- Au bout de deux minutes, retirez et réservez les pétoncles. Versez le riz sur les échalotes et travaillez avec une spatule ou cuillère en bois jusqu'à ce qu'il prenne une jolie matière translucide. Mouillez avec le vin blanc et laissez réduire en continuant à mélanger.
- Quand le vin a presque totalement disparu, versez 25 cl de bouillon, sans les feuilles si possible. Laissez cuire en travaillant constamment à la spatule (raclez bien les côtés et le fond de la cocotte) et en ajoutant du bouillon dès que l'apport précédent est réduit : le riz doit « avoir soif » c'est-à-dire commencer tout juste à sécher avant l'apport de nouveau liquide.
- Après 25 minutes, le riz doit être assoupli en surface mais

encore légèrement croquant à cœur, introduisez les pétoncles, la muscade, et presque toute la crème. Cuisez encore 3 minutes (le riz doit juste céder sous la dent mais sans perdre sa forme) puis juste avant de servir, ajoutez le reste de crème, le parmesan et rectifiez l'assaisonnement. Parsemez de quelques feuilles fraîches de verveine et de parmesan.

Le secret

Le risotto se sert sans attendre et ne se réchauffe pas.

Le plus

Un blanc Lacrima Christi, par exemple le Feudi di San Gregorio.

Rôti de porc de 5 heures en cœur de sauge

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 5 heures

Ingrédients

1 kg d'échine de porc
20 feuilles de sauge
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 tomate
15 cl de vin blanc liquoreux
1 cuil. à soupe de miel de lavande
1 jus de citron
sel et poivre de Cayenne

Préparation

- Ouvrez l'échine de porc (désossée mais non ficelée) et tapissez une des faces intérieures de feuilles de sauge. Ficelez l'échine.
- Faites chauffer un filet d'huile dans une cocotte à feu moyen.
- Faites dorer l'échine sur toutes ses faces. Salez, poivrez.
- Préchauffez votre four à 160 °C.
- Coupez une tomate en petits morceaux et disposez-les au fond de la cocotte avec une gousse d'ail en chemise et le reste de la sauge. Mouillez avec le vin liquoreux. Enfournez pour 5 heures. Retirez l'échine de la cocotte. Enlevez la ficelle et retirez les feuilles de sauge. Découpez. Dans la cocotte, ajoutez au jus de cuisson un jus de citron, une cuillerée à café



Cocos nucifera L.



Syzygium aromaticum L. Merr. & L. M. Perry

de miel. Mouiller si nécessaire avec un peu de vin liquoreux. Raclez méthodiquement le fond du plat pour détacher tous les sucs. Laissez réduire 2 minutes à feu vif, puis versez dans une saucière.

Le plus

Crozes Hermitage «Les Meysonniers» de M. Chapoutier.

Saint-Pierre poché à l'hibiscus, sauce à la grenade

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

4 gros filets de Saint-Pierre

100 g de fleurs d'hibiscus rouges séchées (vendues sur les marchés africains sous le nom de bissap)
 1 grenade
 50 cl d'eau
 2 cuil. à soupe de sauce soja
 sel, poivre

Préparation

Faites infuser l'hibiscus pendant 5 minutes dans de l'eau bouillie. Pendant ce temps, récupérez les pépins de grenade (réservez-en un quart pour le décor et la sauce). Filtrez l'infusion, récupérez les fleurs, et disposez-les dans le fond d'une sauteuse. Versez 35 cl d'infusion sur les fleurs, salez, poivrez, et déposez les filets au-dessus. Couvrez et laissez cuire 3 minutes à feu moyen,

puis retournez les filets et couvrez à nouveau 3 minutes, coupez le feu et réservez à couvert. Mixez finement les pépins de grenade avec la sauce soja et le reste de l'infusion, puis faites réduire à feu vif pendant 3 à 5 minutes. Chinoisez et mettez la moitié des graines de grenade crues dans la sauce. Servez les filets entourés d'un cordon de sauce et parsemés de graines de grenade, accompagnés d'une céréale : boulgour, blé, quinoa...

Le secret

Les fleurs très colorées de l'hibiscus vont tatouer la chair du Saint-Pierre, la marbrant ainsi joliment.

Le plus

Un pinot noir de Joseph Drouhin.

Soupe pho ivre d'épices (soupe de bœuf aux pâtes de riz)

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 2 heures

Ingrédients

Bouillon

30 g de gingembre
 1 oignon jaune non pelé
 150 g de nouilles de riz plates
 2 os à moelle
 800 g de plat de côtes ou de poitrine de bœuf
 3 litres d'eau
 2 cuil. à soupe de nuoc-mâm et de quartiers de citron que chacun pressera dans son bol, ainsi que d'une assiette de condiments : oignon émincé, piment, germes de soja, coriandre et basilic thaï...
 6 pincées de gros sel
 3 clous de girofle
 1 bâton de cannelle
 1 cuil. à café de coriandre en grains
 3 grains d'anis étoilé (badiane)

Service

150 g de filet ou faux-filet de bœuf en fines lamelles
 2 cuil. à soupe de ciboulette ou de ciboules ou de vert d'oignon haché
 1 oignon blanc émincé finement
 ½ bouquet de coriandre et de basilic thaï
 4 cuil. à café de nuoc-mâm
 100 g de pousses de soja
 piment frais écrasé (optionnel)
 1 citron vert coupé en quartiers

Préparation

Portez une casserole d'eau à ébullition et faites cuire les nouilles de riz 3 minutes. Égouttez-les, rincez-les à l'eau froide et réservez. Épluchez et hachez le gingembre. Faites-le colorer à sec dans une grande casserole. Ajoutez le bœuf, l'oignon et le sel. Couvrez d'eau et portez à ébullition puis faites bouillir pendant 10 minutes en écumant. Ajoutez 1,5 litre d'eau, portez à ébullition, réduisez le feu et ajoutez les épices. Laissez cuire une heure environ sans couvrir pour réduire, retirez la viande du bouillon et laissez mijoter une heure de plus. Découpez la viande du bouillon en petits morceaux. Rectifiez l'assaisonnement du bouillon et passez dans un chinois. Réchauffez les nouilles en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante, répartissez dans quatre bols, recouvrez de morceaux de viande crue et cuite, et de bouillon. Saupoudrez d'un peu de coriandre et de ciboulette et servez accompagné de nuoc-mâm et de quartiers de citron que chacun pressera dans son bol, ainsi que d'une assiette de condiments : oignon émincé, piment, germes de soja, coriandre et basilic thaï...

Le plus

Sancerre blanc «La Moussière» d'Alphonse Mellot.

Tortilla au Serrano et aux trois poivrons

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 1 heure 30
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

600 g de Serrano
 300 g de fromage blanc
 1 poivron vert, 1 rouge et 1 jaune
 2 tomates
 1 oignon
 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
 200 g de farine de froment
 200 g de farine de maïs

2 œufs
 2 cuil. à soupe de crème fraîche sel fin, poivre blanc du moulin
 cinq baies
 bouquet d'estragon frais

Préparation

1. la pâte: Tamisez les farines au chinois dans un grand saladier, ajoutez-y un peu de sel et creusez-y un puits central. Cassez-y les deux œufs et ajoutez-y un peu d'eau. Travaillez au fouet manuel en ajoutant l'eau (30 cl au total), jusqu'à obtenir une pâte liée et homogène. Une fois une boule solide formée, laissez reposer au frigo 20 minutes. 2. Une fois la pâte reposée. Divisez-la en petites boulettes. Aplatissez chaque boulette en pièces de 4 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur. Les disposer sur du papier sulfurisé et les recouvrir. Faites cuire les disques à feu doux, à sec, dans une grande poêle, puis empilez-les en intercalant du papier sulfurisé. Réservez-les, à couvert, au chaud. Taillez le Serrano en dés. Hachez l'oignon. Lavez les poivrons et les tomates, et taillez-les également en dés. Battez le fromage blanc avec la crème fraîche, ajoutez ½ petite cuillère à café de sel et 1 pincée de poivre. Deux tours de moulin aux cinq baies. Ajoutez-y le jambon, l'oignon, les poivrons et les tomates et les feuilles d'estragon. Répartissez la préparation sur les tortillas, que vous roulez et maintenez au centre avec une pique en bois. Faites-les dorer dans l'huile. Enlevez l'huile en les disposant sur un papier absorbant.

Le truc

Servez-les sur un plat de terre espagnol chauffé au four. Ajoutez quelques brins d'estragon frais.

Le plus

À déguster avec un vin Jaune du Château de l'Étoile.

Les desserts

Abricots rôtis au vétiver

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

6 abricots de gros calibre, un peu fermes si possible
 crème vétiver :
 50 g de beurre mou
 50 g de poudre d'amandes
 50 g de sucre
 1 œuf
 4 gouttes d'huile essentielle de vétiver
 1 cuil. à café de sucre glace

Préparation

• Ouvrez les abricots en deux. Enlevez le noyau, placez-le dans une poêle sur feu moyen ou sous le gril du four pendant 5 minutes. Cassez les noyaux, récupérez l'amandon, épluchez la petite peau amère et concassez-le grossièrement. • Mélangez au fouet le beurre, l'œuf, le sucre, la poudre d'amande, les amandons d'abricot et le vétiver. • Farcissez généreusement chaque demi-abricot de cette préparation, puis saupoudrez d'un peu de sucre glace à travers une passoire. Enfourez à 230 °C (1h. 8) pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte se colore légèrement. Servez aussitôt, éventuellement accompagné d'un sorbet ou d'une glace (gingembre, vanille, noisette, yaourt...) **Le secret** Si vous n'avez pas d'huile essentielle de vétiver, vous pouvez aromatiser la crème d'amandes avec du romarin haché, ou des grains de lavande.

Le plus

Ouvrez un vin de Paille du Château d'Arlay.

Baba au rhum à la vanille (mais sans beurre!)

Pour 6 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

4 œufs
12 cl de lait frais
250 g de farine
180 g de sucre en poudre
1 sachet et demi de levure chimique
1 gousse de vanille Bourbon
(La Réunion)

Pour le sirop

30 cl d'eau
150 g de sucre
10 cuil. à soupe d'un vieux rhum de la Martinique

Préparation

- Battez les œufs et le lait dans un bol. Ajoutez la vanille. Laissez cuire à feu très doux.
- Mélangez le sucre, la farine et la levure dans un saladier et ajoutez-y le contenu du bol.
- Versez la pâte dans un moule à baba légèrement beurré.
- Faites cuire 30 minutes à 200 °C (th. 6-7).
- 10 minutes avant la fin, préparez le sirop, que vous verserez sur le baba dès la sortie du four.
- Quand le sirop est absorbé et le baba refroidi, démoulez.

Le truc

Servez avec une chantilly au rhum piquée de copeaux de cédrat confit de Menton.



Citrus aurantium L.

Le plus

Un Loupiac de Daniel Sanfourche : Château Loupiac-Gaudiet.

Confiture d'oranges amères

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients

1 kg d'oranges amères
1/2 kg d'oranges sucrées
105 kg de sucre cristal
2 l d'eau

Préparation

- Nettoyez bien les oranges amères à l'eau froide.
- Séchez-les et coupez-les en fines rondelles, puis en quarts en éliminant les deux tranches des extrémités. Retirez les pépins et enfermez les dans une mousseline. (vous pouvez également ne pas vous embêter avec les pépins, les éliminer et utiliser du sucre gélifié à confitures à la place du sucre cristal).
- Placez les rondelles d'orange, le sucre et l'eau dans la bassine et faites cuire à feu vif avec la mousseline contenant les pépins. Brassez régulièrement pendant 1 heure 30 en remuant et en écumant. Récupérez et jetez la mousseline.
- Ébouillantez les pots et remplissez-les à fleur avec la confiture brûlante. Fermez hermétiquement et renversez les pots. Conservez à l'endroit et à l'abri de la lumière.

Crème brûlée à la fève tonka

Une recette de Stéphane Sarrut, chef du restaurant-épicerie Granterroirs à Levallois-Perret

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes à

1 heure

Temps de repos : 2 heures

Ingrédients

8 œufs
125 g de sucre semoule
30 cl de lait entier
50 cl de crème liquide

2 à 3 fèves Tonka
50 g de sucre cassonade

Préparation

- Dans un saladier, cassez 2 œufs entiers et 6 jaunes. Ajoutez le sucre semoule et battez au fouet énergiquement pour que les œufs blanchissent.
- Faites bouillir le lait et la crème, puis hors du feu ajoutez les fèves tonka et laissez reposer 15 minutes minimum (si vous pouvez le faire la veille c'est encore mieux, le parfum des fèves tonka n'en sera que plus intense).
- Mélangez avec la préparation œufs-sucre, puis retirez les fèves tonka. Versez dans des ramequins ou des plats à crème brûlée.
- Préchauffez votre four à 100 °C, en remplissant un plat ou une lèche-frite d'eau pour faire un bain-marie. Enfourez pendant une heure, les crèmes doivent être encore tremblantes mais prises.
- Sortez les crèmes du four et laissez refroidir complètement. Si vous les mettez au frigo, épongez la surface juste avant de les brûler car un peu d'humidité remonte en surface.
- Avant de servir, parsemez de sucre cassonade la surface des crèmes et caramélisez à l'aide d'un chalumeau ou à la salamandre.

Le plus

Un Sancerre blanc de Sébastien Riffault.

Crème moussue à la cardamome et au cédrat confit

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Temps de refroidissement : 3 heures

Ingrédients

4 jaunes d'œufs
120 g de sucre cassonade
40 cl de lait entier
200 g de mascarpone très froid
150 g de cédrat confit
6 gousses de cardamome verte

Préparation

- Faites bouillir le lait, retirez du feu en infusant les gousses

de cardamome et laissez refroidir.

- Mélangez les œufs et le sucre énergiquement mais sans trop faire mousser, incorporez la préparation de lait, remettez à feu moyen et laissez épaissir. Retirez du feu, filtrez et laissez refroidir à température ambiante.

Coupez le cédrat en petits dés de 5 mm de côté. Fouettez le mascarpone, ajoutez les dés de cédrat (réservez en quelques-uns pour le décor) et incorporez-les à la crème anglaise. Répartissez dans des petits pots ou ramequins et laissez 2 heures au frigo minimum, au moment du service, parsemez de quelques morceaux de cédrat confit.

Le plus

Un Arbois blanc : « Les Gravières » du Domaine André et Mireille Tissot.

Croustillant de pistaches, crème légère au petit-grain et framboises fraîches

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour l'allumette pistachée :

1 pâte feuilletée
220 g de sucre glace
1/2 citron pressé
1 blanc d'œuf
20 g de pistaches concassées
2 gouttes d'extrait d'amande amère
ou 10 g de pâte de pistaches

pour la crème légère au petit-grain :

50 g de crème pâtissière
50 cl de crème fleurette
50 g de sucre glace
1 feuille de gélatine
4 gouttes d'huile essentielle de petit-grain ou à défaut de néroli

Pour le décor :

1 barquette de framboises
30 g de sucre glace
10 g de pistaches concassées

Préparation

- Montez le blanc d'œuf en neige lisse avec le sucre et le citron pressé,

puis incorporez l'extrait d'amandes amères (ou la pâte de pistaches). Réservez au frais.

- Étalez la pâte feuilletée et découpez des bandes de 12 cm par 3 cm, et étalez la glace royale au pinceau ou à la spatule. Parsemez de pistaches concassées. Enfourez 10 minutes à 200 °C puis laissez refroidir.
- Préparez la crème pâtissière et, quand elle est encore chaude, incorporez-y la feuille de gélatine préalablement ramollie à l'eau froide, réservez.
- Fouettez la crème et le sucre, ajoutez l'huile essentielle de petit-grain, et incorporez délicatement à la crème pâtissière. Versez le mélange dans une poche à douille.
- Garnissez chaque allumette d'un zigzag de crème légère au petit-grain, puis disposez les framboises, saupoudrez de sucre glace à la passoire, puis de pistaches concassées, servez aussitôt.

Le secret

Ce dessert peut être préparé 24 h à l'avance en kit mais doit être monté à la dernière minute. Si vous ne vous sentez pas le courage de faire une crème pâtissière, faites fondre 2 feuilles de gélatine dans 20 cl de crème supplémentaire (total 70 cl) et quand elle tiédir incorporez au reste de la crème qui aura déjà commencé à monter.

Le plus

Meursault-Charmes Premier Cru de Louis Jadot (vin blanc).

Fraises à la feuille de menthe caramélisée

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

750 g de fraises de qualité et parfumées
160 g de sucre
4 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
poivre noir du moulin
50 g de beurre salé

20 feuilles de menthe fraîche

Préparation de la menthe caramélisée

- Lavez les brins de menthe, prélevez les feuilles et séchez-les.
 - Dans une sauteuse, portez à ébullition 20 cl d'eau. Ajoutez-y 100 g de sucre. Portez à ébullition à feu doux. Avec précaution, ajoutez les feuilles de menthe dans le sirop, une à une pour qu'elles gardent leur forme. Faites cuire et caramélisez à feu doux, jusqu'à l'obtention d'un caramel blond liquide.
 - Retirez la sauteuse du feu.
 - Badigeonnez un plat d'huile d'olive.
- Posez les feuilles de menthe une à une sur le plat avec précaution, l'huile empêchant les feuilles caramélisées de coller, il faut bien les séparer.

Les fraises

Lavez-les. Égouttez-les et enlevez les queues.

Coupez-les en deux ou en quatre si elles sont grosses.

Séchez-les avec un papier absorbant.

Chauffez le beurre à feu doux dans une poêle.

Ajoutez les fraises et le sucre. Faites revenir une minute pas plus en remuant avec une cuillère en bois.

Ajoutez le vinaigre balsamique et laissez réduire une minute en agitant le récipient.

Versez les fraises dans des coupes à dessert. Poivrez de quelques tours de moulin.

À servir tièdes, décorées des feuilles de menthes caramélisées.

Le truc

On peut rajouter sur les fraises quelques feuilles de menthe fraîche découpées en fines lamelles.

Le plus

Servir avec un Lambrusco Amabile CCIV de Modène 2006.

Gâteau aux pommes confites

Une recette de Jean-Marc Anglès sans beurre, sans farine et... sans épices. Juste le parfum des pommes



Eleutheria cardamomum L. Maton



Malus domestica Borkh.

Pour 8 personnes
Temps de préparation : 2 heures
Temps de cuisson : 8 heures
Temps de repos : 12 heures

Ingrédients

3 kg de pommes Granny-Smith (12 pommes)
 1 orange non traitée
 220 g de sucre semoule
 1 moule à charlotte de 18 cm de diamètre

Préparation

• Rincez l'orange et prélevez le zeste avec un couteau, découpez-le en fine julienne dans un sens, puis à nouveau en petits dés dans l'autre sens. Dans une casserole, faites confire ce zeste dans 80 g de sucre et 4 cl d'eau à petit feu pendant

5 minutes. Réservez sur une plaque à pâtisserie huilée.

• Dans le moule à charlotte, faites un caramel 120 g de sucre et 2 cl d'eau jusqu'à une coloration blonde-rouse (environ 10 minutes), bien napper les bords du moule. Laissez refroidir.

• Lavez les pommes, épluchez-les et coupez-les en quartiers.

Avec la mandoline ou avec un couteau, découpez les quartiers en très fines lamelles d'1/2 mm d'épaisseur, que vous placerez en cercles réguliers dans le moule à charlotte.

Intercalez les couches de pommes de zeste d'orange confit.

Répartissez le sucre restant, soit trois cuillères à soupe, dans la construction.

Montez les dernières couches de pommes le plus régulièrement possible. Le niveau des pommes doit dépasser celui du moule, il réduira à la cuisson.

• Recouvrez le gâteau de papier aluminium et réservez au froid 24 heures.

• Le lendemain, enlevez le papier d'aluminium et mettez le moule dans un bain-marie d'eau bouillante au four à 130/140 °C pendant 8 heures.

Surveillez le niveau du bain-marie et rajoutez de l'eau toute les 2 heures. Recouvrez le dessus des pommes avec du papier aluminium si elles noircissent.

• Après la cuisson, recouvrez de papier aluminium (si vous ne l'avez déjà fait pendant la cuisson) et laissez refroidir le gâteau dans son moule, en vidant précautionneusement le jus restant. Réservez au moins 12 heures au réfrigérateur.

Le plus

Un Calvados Pays d'Auge.

Granité à l'herbe du dragon

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de réfrigération : 4 heures

Ingrédients

6 pamplemousses roses
 1 bouquet d'estragon
 100 g de sucre
 50 g d'eau
 15 cl de vodka à l'herbe de bison

Préparation

• Portez à ébullition le sucre mélangé à l'eau et la moitié de l'estragon encore en branches. Laissez infuser 10 minutes puis filtrez et ajoutez la moitié de la vodka. Pressez les pamplemousses et mélangez le jus au sirop d'estragon refroidi.

• Placez au congélateur dans un récipient assez plat et large (il refroidira plus vite) et laissez prendre, puis râpez en grattant la surface à la cuillère ou fourchette, ou si vous voulez faire de l'exercice,

à l'aide d'une râpe.

- Juste avant de servir, ajoutez l'autre moitié du bouquet d'estragon finement haché et versez un peu de vodka sur chaque verre de granité.
- Ce granité est particulièrement indiqué comme digestif en fin de repas, ou comme avant-dessert.

Lavande à la fraîche (sorbet)

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

1 l d'eau
10 brins de lavande (plus 1 brin à rajouter en fin de turbine)
350 g de sucre
1/2 jus de citron
1 blanc d'œuf

Préparation

Versez 1 litre d'eau froide dans une casserole et plongez-y les brins de lavande, le sucre et le jus de citron. Porter à ébullition pendant 3 minutes. Couvrez et laissez infuser 20 minutes. Passez au chinois et laissez refroidir. Mettez dans la sorbetière ou dans la turbine à glace pendant 10 minutes. Incorporez le blanc d'œuf. Remettre la sorbetière ou la turbine en marche pour 10 à 15 minutes et égrenez le dernier brin de lavande dans le sorbet.

Le plus

Pour dialogue avec une mousse au chocolat (celle sans beurre ni sucre de Rebuchon, par exemple), un pain perdu à la vanille (ou une brioche perdue à la fleur d'oranger), ou encore une tarte aux pommes caramélisée, une compote de coings, une nage de fraises au jus de rhubarbe, ou plus, surprenant, pour asticoter une côte de veau poêlée à la lavande.

Macarons à l'anis

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : environ 10 minutes

Ingrédients

375 g de sucre
5 œufs entiers
450 g de farine
30 g de graines d'anis

Préparation

- Mélanger les œufs et le sucre et fouettez longuement. Saupoudrez les grains d'anis tout en mélangeant. Incorporez petit à petit la farine tamisée en mélangeant et en aérant.
- Couvrez votre plaque à four de papier sulfurisé. Avec une cuillère, disposez des petits tas sur la plaque. Laissez reposer 2 heures. Faites cuire à chaleur moyenne (th. 5).
- Sortez du four quand les macarons deviennent craquants en surface mais avant qu'ils ne brunissent.

Madeleines au thé fumé

Pour une vingtaine de madeleines

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

Ingrédients

2 œufs
120 g de farine
80 g de sucre
70 g de beurre
1 cuil. à café de levure
2 cuil. à café de vanille liquide
50 g de raisins secs
1 pincée de sel
1 cuil. à soupe bombée de thé fumé

Préparation (La veille)

Faites fondre le beurre et réservez. Faites infuser quelques minutes une pincée de thé fumé dans 15 cl d'eau frémissante puis retirez le filtre ou le sachet. Plongez les raisins secs dans le thé. Laissez-les s'imprégner une quinzaine de minutes. Tamisez la farine, sel et levure. Dans un grand bol, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Égouttez les raisins, mélangez à un peu de farine pour bien les enrober. Mélanger la farine tamisée (avec la levure et le sel), la vanille et enfin le beurre fondu et incorporez-les au

mélange œufs-sucre.

Brassez pour aérer en ajoutant les raisins farinés. Couvrez le saladier de film étirable et réservez au frais une nuit.

(Le jour même)

Préchauffez le four à 220 °C. Préparez les moules (beurrés et farinés). Remplissez-les de pâte jusqu'à 1 cm du bord supérieur. Passez 15 minutes au congélateur pour accentuer le choc thermique qui crée la bosse des madeleines. Enfournez immédiatement pour 7 à 8 minutes. Laissez refroidir et démoulez.

Nectarines pochées au gingembre et citronnelle

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

6 à 8 nectarines (selon la taille)
2 tiges de citronnelle
3 cm de gingembre
150 g de fructose

Préparation

- Versez le fructose dans 50 cl d'eau et ajoutez la citronnelle préalablement fendue dans le sens de la longueur. Mettez le tout dans une casserole, faites chauffer à feu doux et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à dissolution complète du fructose. Laissez prendre en sirop assez liquide.
- En parallèle, pendant la prise, pelez le gingembre en fines lamelles. Puis nettoyez les nectarines et ouvrez-les en deux, retirez le noyau et disposez chaque morceau séparé à part. Ajoutez le gingembre dans le sirop et puis pochez les moitiés de nectarines dans le sirop pendant 6 minutes. Placez ensuite les fruits dans une verrine.
- Pour finir, nappez le haut du dessert avec le reste de sirop chaud et des très petits dés de gingembre confit.

Le truc

on peut rajouter une boule de glace à la fleur de vanille ou une goutte de Curaçao selon ses envies.

Le plus

Ce dessert s'accompagne parfaitement d'un riesling. Notre conseil : la cuvée 2007 de Christophe Reiffle à Pfafenheim (Grand prix du concours agricole 2010).

Nougat glacé de pistaches à la mandarine

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de refroidissement : 24 heures

Ingrédients

3 ou 4 blancs d'œufs (selon calibre)
100 g de pistaches concassées
3 mandarines
40 cl de crème fleurette
300 g de sucre
15 cl de Mandarine Napoléon
20 g de beurre
1 filet d'huile neutre

Pour le coulis

7 mandarines (dont 4 pour produire 25 cl de jus)
30 g de confiture d'oranges amères
50 g de sucre
4 cuil. à soupe de Mandarine Napoléon

Préparation (La veille)

- Placez la crème fleurette au congélateur quelques minutes.
- Épluchez soigneusement 3 mandarines en veillant à ôter toutes les peaux blanches. Séparez les quartiers et coupez-les en 2 ou 3 (selon leur taille). Plongez-les dans la Mandarine Napoléon et laissez-les macérer.
- Préparez un moule à cake en l'huilant légèrement, puis en le recouvrant (fond et côtés) de bandes de papier sulfurisé.
- Dans une casserole, mélangez à feu doux 150 g de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau. Retirez du feu quand le mélange est devenu

un caramel blond.

- Hors du feu, incorporez le beurre et les pistaches concassées. Remuez énergiquement sur le plan de travail préalablement tapissé de papier aluminium huilé (sans quoi vous éprouverez toutes les peines du monde à récupérer votre pralin!). Laissez refroidir complètement, puis mixez pour broyer grossièrement ces pistaches caramélisées.
- Sortez la crème du congélateur et montez-la en chantilly. Remplacez-la au réfrigérateur.
- Montez les blancs en neige ferme. Réservez au frais.
- Pendant ce temps, faites réduire à feu doux 150 g de sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau (5 minutes d'ébullition). Versez doucement ce sirop sur les blancs battus en fouettant pendant 3 minutes.
- Sortez la chantilly du réfrigérateur et incorporez les quartiers de mandarines qui macéraient dans l'alcool. Mélangez brièvement et ajoutez 2/3 des pistaches caramélisées. Ensuite incorporez la meringue avec beaucoup de douceur.
- Répandez au fond du moule à cake le reste des pistaches caramélisées, recouvrez entièrement le fond. Versez doucement le nougat par-dessus. Tapotez le moule pour égaliser.
- Fermez le moule avec du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur 24 heures.
- Préparez le coulis. Pressez 4 mandarines. Mettez à feu doux 50 g de sucre et deux cuillerées à soupe d'eau pour obtenir un caramel blond. Versez le jus des mandarines, puis une belle cuillerée à soupe de confiture d'orange amère. Mélangez et arrêtez le feu une minute après la reprise d'ébullition.
- Une heure avant de servir, mettez le nougat au congélateur. Servez des tranches de 1,5 cm de nougat glacé nappées de coulis et accompagnées de quartiers de mandarine marinés dans la

Mandarine Napoléon.

Le plus

On ne cherchera pas à contredire le sucre du nougat, au contraire ! Un moelleux donc, par exemple, un « Grains de Givre » 2005 des Caves de Crouseilles (Pacherenc du Vic-Bilh).

Panna cotta à la fleur d'oranger et son coulis de figues

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de réfrigération : 2 heures

Ingrédients

1 l de crème liquide (ou de lait entier)
100 g de sucre
2 cuil. à soupe de fleur d'oranger
1 gousse de vanille
6 feuilles de gélatine

Pour le coulis de figues

100 g de sucre
500 g de figues fraîches très mûres

Préparation de la panna cotta

Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide avec le sucre, la fleur d'oranger et la gousse de vanille ouverte et grattée. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Quand la crème frémit, retirez la casserole du feu et ajoutez la gélatine ramollie après l'avoir égouttée en la pressant entre les doigts. Mélangez et laissez refroidir en tournant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau. Retirez la gousse de vanille, versez la crème dans huit verrines et placez-les au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.

Préparation du coulis de figues

Dans une casserole, faites fondre le sucre en le caramélisant légèrement, puis ajoutez les figues lavées, mais non pelées, coupées grossièrement. Mélangez sans interruption. Une fois que les figues sont cuites et compotées (5 - 10 minutes), mixez. Laissez refroidir à température ambiante. Complétez les verrines avec une fine couche de coulis de figues.

Variante à la bergamote

Remplacez le sucre de la recette par des bonbons à la bergamote de Nancy écrasés. Éliminez la fleur d'oranger et la vanille de la panna cotta et remplacez par du thé Earl Grey que vous ajouterez au même moment que la gélatine, laissez infuser 10 minutes puis retirez le thé. En saison (mi-février à mi-mars), faites un confit de bergamotes (200 g de chair de citron bergamote pelée à vif, 100 g de sucre à confiture et le zeste râpé, on cuit 10 minutes puis on mixe et on laisse refroidir). À disposer sur le dessus de la panna cotta.

Le plus

Un grand cru classé de Sauternes comme le Château Rieussec.

Soupe de pêches à l'estragon et aux épices

Une recette de Stéphane Sarrut, chef du restaurant-épicerie Granterroirs à Levallois-Perret

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 3 heures

Ingrédients

6 belles pêches
100 g de sucre
½ litre d'eau
1 sachet de mélange 4 épices
2 branches d'estragon

Préparation

Dans une casserole, mettez l'eau et le sucre. Faites bouillir et ajoutez les épices et l'estragon. Ajoutez les pêches et baissez le feu pour une petite ébullition. Cuisez les pêches à cœur. Égouttez-les en réservant le sirop. Pelez les pêches et dénoyautez-les. Dans un saladier, mettez les pêches et 1/3 du sirop de cuisson. Mixez en ajoutant petit à petit du sirop jusqu'à obtention d'une texture de velouté léger. Servez très frais, accompagné de madeleines ou biscuits.

Le plus

Ouvrez un Moscato Spumante d'Asti.

Tatin d'abricot à la lavande

Une recette de Stéphane Sarrut, chef du restaurant-épicerie Granterroirs à Levallois-Perret

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Ingrédients

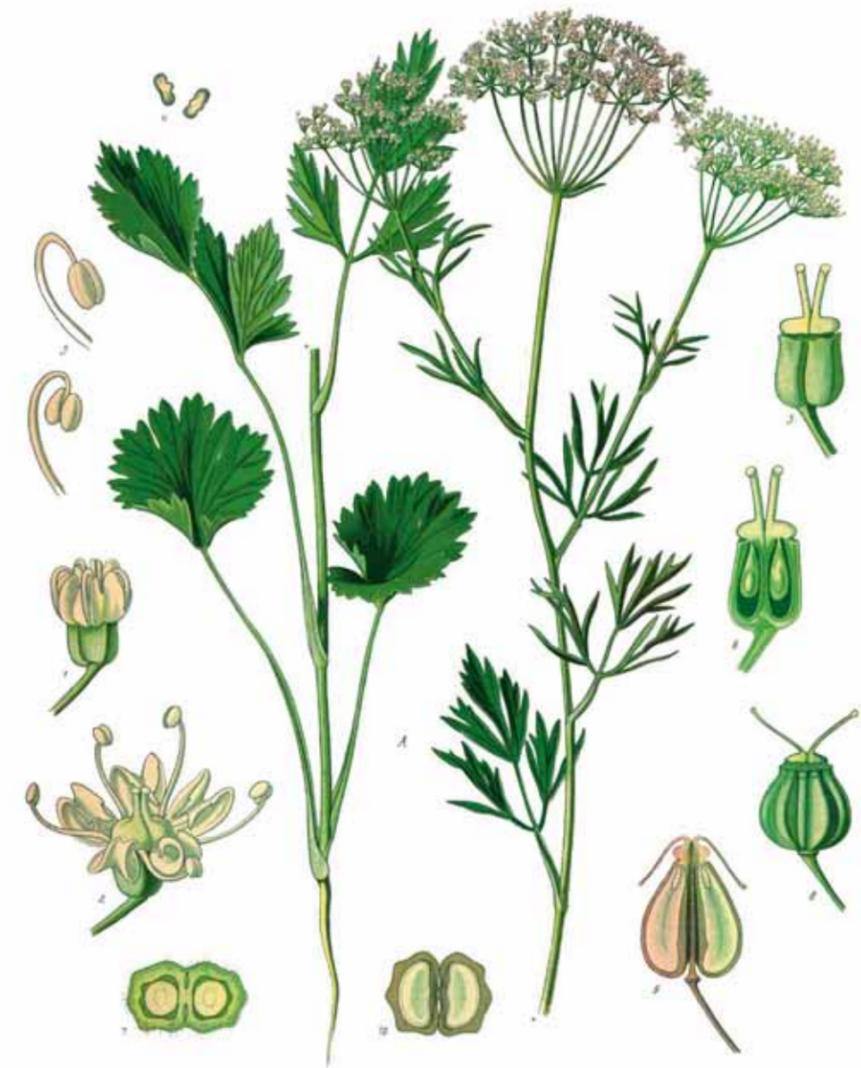
800 g abricots
5 brins de lavande
100 g de sucre
40 g de beurre
1 pâte feuilletée

Préparation

- Coupez les abricots en quartiers et mélangez ces quartiers à la fleur de lavande.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre avec le sucre pour en faire un caramel.
- Incorporez les abricots. Laissez cuire en remuant pendant 2 à 3 minutes. Les quartiers d'abricots doivent rester fermes.
- Placez les abricots côté arrondi en dessous, dans des moules à tatin individuels ou dans un moule familial (aluminium anti-adhésif). Posez sur les abricots un cercle de pâte feuilletée piqué à la fourchette.
- Préchauffez votre four à 200 °C. Enfourez pendant 15 à 20 minutes (temps de cuisson de la pâte). Enlevez du four, laissez tiédir.
- Pour servir, placez un plat de service à l'envers sur le tatin. Des deux mains, solidarisez le moule de cuisson et le plat de service et retournez l'ensemble. Si le tatin ne se décolle pas facilement du moule, passez une éponge humide et froide (ou une plaque de glaçons) sur le dos du moule.

Le plus

Un la Croix Picot 2006, blanc bio du Domaine Jo Pithon.



Pimpinella anisum L.

Index des personnes, des parfums et des marques

A

ACM 54
Acqua di Giò pour femme 109
Acqua di Parma 122
Acqua di Parma Iris 109
Acqua di Parma Magnolia
Nobile 159
Adidas 148, 151, 154
Air du Temps 9
Alain Delon 148, 151
Alexander McQueen 18, 26
Almairac, Michel 21, 22, 102, 103
Amazone 7
Ambre Nuit 119, 122
Amic, Jean 38, 71, 110
André, Valérie 31, 81, 186
Andrier, Daniella 161, 162
Angel 109, 111, 122, 151, 185
Annam 148
Anna Sui 151
Annick Goutal 178
Anthony, Gérard 110
Apollon, Gilbert 70
APOM 44
Appel, David 81
Aqua Allegoria 69, 72
Aqua Universalis 44
Aramis 12, 38, 94
Arden 172
Armani 44, 47, 53, 54, 60, 100, 103, 115, 159, 162, 185
Armani Code pour femme 53, 54
Armani Code pour homme 60, 159, 162
Armani Mania 44
Arménie (papier d') 44
Arnault, Bernard 122
Aromatic Elixir 12
Arpège 151
Artisan Parfumeur 18, 21
Art of Nose 185
A Scent by Issey Miyaké 180
Astier de Villatte 110
Astugueville, Christian 39, 162
Atelier olfactif 132
Aulas, Pierre 103, 185
Azzaro 37, 185

B

Baldessarini 144
Balenciaga 53, 54, 185
Balkis 176
Barbès-Petit, Marjorie 115
Beautiful 11
Bel Ami 22
Benacin, Philippe 103, 162
Benaim, Carlos 11, 12, 13, 53, 54, 168, 170, 172
Bensimon 154

Berriet, Luc 185
Berthoud, François 70
Bertier, Domitille 53
Biagiotti, Laura 144
Biolandes 161
Black XS 109, 186
Blayn, Jean-François 6, 96
Bois d'Encens 100, 103
Booster 144
Boss Woman 168
Bourdon, Pierre 6, 96, 110, 151
Boutigny, Ann 103, 161
BPI (filiale parfum de Shiseido) 28
Brin de Réglisse 132
Brit de Burberry 76, 81, 161
Brit for Men 159
Brit Gold 60
Broc, Pierre 71, 110, 115
Brosseau 109
Brosseau, Jean-Charles 110
Bulgari 26, 31, 85, 86, 128, 131, 170, 172
Bulgari Blue II 26
Bulgari pour Homme 26
Burberry Sport pour homme 76, 81, 102, 159

C

Cacharel, Jean 37
Calvin Klein 11, 12, 172
Camus, Albert 161
Cardinale, Claudia 162
Carles, Jean 28
Carolina Herrera 13, 26, 31
Carolina Herrera Chic 26, 31
Caron 8, 141
Caron, Françoise 47, 70, 109
Carruolo, Donatella 115
Cartier 37, 47, 62, 131, 148, 151
Cavallier, Jacques 6, 26, 28, 31, 111, 186
Cavallier, Jean 26, 28, 120
Cédrat Intense 176
Cendrars, Blaise 96
Chabert, Jacques 161
Chamade 69, 72
Chanel 7, 53, 93, 95, 96, 119, 120, 151, 178
Chanel n°5 69
Chant, Bernard 11
Charabot 21, 28, 54, 119, 120, 132, 161
Charogne 159
Chiffon Sorbet d'Escada 18, 21
Chiris, Yves de 111, 119, 128, 161
Chloé 100, 103, 185
Choc 110
Cinéma 26
Cinnabar 12

Clarins 38
Collection Hermessence 128
Cologne Blanche 44, 47
Comité Français du Parfum 9
Comme des Garçons 37, 39, 60, 62, 159, 162
Comme des Garçons + H&M 159
Constant, Sonia 76, 81
Contradiction for Men 11
Cool Water 85, 151
Cosmetic Executive Women France (CEW) 9
Coty 7, 96, 103, 154, 168, 185
Coty, François 168
Courtière, Jean 168
Créations Aromatiques 21, 100, 151
Cresp, Olivier 28, 31, 109
Cuir Améthyste 103
Cuiron pour Homme 109
Cyrillus 154

D

Dali 128, 132
Darroze, Hélène 141
Davidoff 100, 102, 151, 154
Déclaration 131
De Laire 18, 110, 176
Delicious Closet Queen 37
Demachy, François 76, 81, 119, 120, 122, 148
de Nicolai, Patricia 176
Diesel 72
Diesel Only The Brave 53
Dinand, Pierre 47
Dior 11, 22, 44, 47, 53, 54, 69, 72, 81, 86, 100, 119, 122, 131, 141, 151
Dior Addict 69, 72
Dior Homme 53, 54
Diorissimo 6
Diparco 131
Disdet, Catherine 76
Diva 119, 120
Divin'Enfant 60
Dolce & Gabbana 115, 141, 144, 151
Dolce Vita 151
Dong, Loc 13
Drom 8, 102
Dumas, Jean-Louis 132
Dune 22
Dunhill 144
Duran-Tiénot, Nathalie 31, 172
Duriez, Jean-Michel 141

E

Eau Belle 37
Eau de Cartier 148, 151
Eau de Patou 144

Eau de Rochas 144
Eau de Rochas Fraîche 141
Eau des Merveilles 37, 39
Eau de Sport 144
Eau d'Été 176
Eau d'Hermès 6, 110
Eau d'Issey 26, 28, 31
Eau d'Orange Verte 110
Eau du Tsar 154
Eau Fraîche de Cyrillus 148
Eau Mega 53
Eau Noire 44, 47
Eau Parfumée au Thé Vert 128, 131
Eau par Kenzo 109
Eau par Kenzo Indigo 168
Eau Sauvage 6, 100, 110, 119, 122, 131
Eau Sauvage Fraîcheur Cuir 119, 122
Eau Sensuelle 141, 144
Eden de Cacharel 62
Éditions de Parfums Frédéric Malle 13, 96
Ego Facto 62, 186
Égoïste 119, 122
Ehlinger, Maurice 122
Ellena, Céline 128, 132
Ellena, Jean-Claude 9, 31, 62, 70, 128, 132, 180
Ellena, Pierre 128
Elysium 38
Emporio Armani 54, 170
Emporio Armani Diamonds 69
Enjoy de Patou 141, 142
Equipage 22
Escada 18, 21, 76, 81, 102, 144, 168
Escada Sentiment 76, 81
Escale à Pondichéry 119, 122
Escale à Portofino 119
Escale aux Marquises 119, 122
Estée Lauder 7, 11, 38, 96, 151, 161, 168, 172
Eternity 172
Eternity for Men 11, 12
Euphoria 11, 13
EuroItalia 115

F

Fahrenheit 22, 122, 131
Fahrenheit 32 119
Fahrenheit Absolue 122
Fantasia 148, 151
Fat Electrician 159
F by Ferragamo 44
Féérie 159
Feisthauer, Nathalie 37, 60, 151
Féminité du Bois 151, 154
Femme de Rochas 6, 18, 47
Fendi 148, 151, 185, 186

Ferragamo 44
Ferré, Gianfranco 96, 151
Ferretti, Alberta 172
Feydeau, Elisabeth de 47
Firmenich 6, 8, 9, 28, 31, 69, 86, 112, 115, 148, 176, 185, 186
First 128, 131
Fleur de Narcisse 18
Fleurs du Mâle 44
Flipo, Anne 18
Florasynth 21, 100, 103, 176
Flowerbomb 11, 13, 53, 54
Ford, Tom 31, 159, 161
Fragrance Foundation 8, 76
Fragrance Resources 6, 148
Fresh Vibes 148

G

Galliano, John 72, 148, 151
Gardénia Pétales 37, 40
Gaultier 2 44, 47
Gaultier, Jean-Paul 28
Gautier, Véronique 39, 132
G de Gigli 168
Ghesquières, Nicolas 54
Gili, Maurice 54
Givaudan 7, 8, 31, 62, 69, 110, 128, 151, 161, 162, 168
Givaudan-Roure 161
Givenchy 11, 18, 21, 26, 62, 122, 168, 172
Givenchy Hot Couture 26
Gold 53
Good Life pour femme 151
Good Life pour homme 151
Gottlieb, Ann 38, 72
Gracia-Cetto, Nathalie 76
Grès 85, 141
Grojsman, Sophia 38, 54, 85, 172
Gucci 60, 93, 96, 100, 103, 144, 159, 161
Gucci Rush for Men 60, 159
Guerlain 8, 44, 47, 53, 69, 70, 72, 93, 96, 110, 122, 141, 176
Guerlain Cuir Beluga 53
Guerlain Homme 69, 72
Guerlain, Jean-Paul 69, 72, 176
Guerlain, Jean-Pierre 176
Guerrilla 2 37
Guichard, Aurélien 81, 148, 151
Guichard, Jean 38, 62, 71, 81

H

Haarmann & Reimer 132
Habit Rouge 69, 72
Hadorn, Jean 69
Hembert, Francis 28, 31
Henri Robert 94
Héritage 69
Hermé, Pierre 141

Hermès 6, 8, 9, 22, 37, 39, 47, 93, 96, 109, 110, 128, 132, 178, 180
Homme (L') 18
Hugo Boss 144
Hugo de Hugo Boss 81
Hypnôse 40, 69, 72, 93, 148, 151
Hypnôse Senses 40, 148, 151

I

Idylle 69, 72
IFF 8, 11, 13, 21, 28, 38, 54, 62, 85, 86, 94, 95, 128, 168, 172
Innocent Rock 39
Interdit (L') 62
Inter Parfums 7, 81, 103, 161
Iris Ganache 69
Iris Noir 76, 81
Isip (anciennement Isipca) 8, 18, 21, 22, 60, 131, 141, 168, 176
Issey Miyaké 26, 28, 44

J

Jacomo for Men 62
Jaguar 69, 70
Jako 81
Jardin après la mousson 128
Jardin de Soleil 168
Jardin en Méditerranée 128, 132
Jardins de Bagatelle 69, 72
Jardin sur le Nil 128, 132
Jasmin & Cigarette 159
Jasmin Noir 170
Jean-Louis Scherrer 37, 38
Jeanne de Lanvin 18
Jean Patou 141, 144
Jean-Paul Gaultier 44
Je suis un Homme 60
Jil Sander Man 69
Jil Sander Sport for Women 168
Joop 100, 102, 148, 154
Joop Rococco 148
JPG Classique 26, 31
Jump by Joop 168
Junior 144

K

Kao Corp 141, 161
Kelly Calèche 128
Kenzo 22, 53, 60, 62, 70, 96, 109, 110, 115, 122, 168, 170
Kenzo «ça sent beau» 109
Kenzo Jungle Elephant 22
Kenzo Parfum d'été 60
Kenzo pour Homme 62
Kenzo Power 53
Kerléo, Jean 37, 38, 144, 168, 180
Khoury, Karen 38, 96, 161, 172
Kingdom d'Alexander McQueen 26

Kouros 151
Kurkdjian, Francis 44, 110, 151

L

Labbé, Sophie 11, 13, 168
La Chasse aux Papillons 18
Lacoste for Women 141
Lagerfeld, Karl 47
Lalique White 154
La Lune n°18 141, 144
Lancôme 22, 40, 69, 93, 148, 151, 185
Land 144
La Nuit de l'Homme 18
Lanvin 18, 151
Lapouza, Benoist 148, 155
Laura de Laura Biagiotti 18, 21
Lauren de Ralph Lauren 11, 62
Lautier 131
Le Mâle 44
Lesage, François 151
Les Colognes 44
Lie, Antoine 60
Liérac 141
Life Jazz 154
Light Blue 109, 115
Little Kiss 128, 132
Loewe 122
Lolita Lempicka 148, 154
London for Men 159
L'Oréal 7
Lorson, Nathalie 85
Loulou 62
Love, Chloé 76, 81
Lumière Noire 44
Luxe Champaca 37
LVMH 7, 47, 72, 122, 176, 185
Lys Carmin 76

M

M7 26, 31
Mademoiselle Chanel 141
Magnolia Nobile 162
Maharadjah 176, 180
Maison Dieu, Antoine 76, 81, 161
Maison Dieu, Shyamala 159
Maison Francis Kurkdjian 47
Ma Liberté 144
Mane 8, 119, 154, 185
Mania pour Homme 44
Mansau, Serge 168
Marin, Françoise 6, 76, 161
Martin, Jean-Maurice 60
Massenet, Aliénor 53
Mateu, Rosendo 6, 13
Mathieu, Christian 62
Maurin, Maurice 7, 86
Me, Myself and I 62
Ménardo, Annick 72
Menchari, Leila 132

Mimosa Pour Moi 18
Miss Dior Chérie 122, 148, 151
Missoffe, Michel 9, 28, 31
Miss Pucci 148
Mitsouko 172
Monocle Scent One et Two 159
Montana 62
Montblanc 151
Mookherjee, Braja 13
Morillas, Alberto 26, 31, 96
Musc Pure 159, 161
Must pour Homme 37
MyQueen 18

N

Naarden 28, 96, 110
Nagel, Christine 40, 44, 47, 148
Nahéma 69
Narciso Rodriguez for her 47, 148, 151
New York pour homme 176
Nicolai Créateur de Parfums 178
Nicolai, Patricia de 176
Nina 31, 109, 115
Nina L'Elixir 115
Nina Ricci 9, 13, 168, 170, 186
Noa 109
Nobile 109, 110
Noël au Balcon 159
Nu 26
Nude de Bill Blass 172
Nuits Indiennes 37, 38
Number One 176

O

Obsession 62
Ombre Rose 109, 110
Only The Brave 53
Opium 22, 37, 40, 94, 122
Orange Tonique 37
Organza 168
Orlane Coquelicot 159
Oscar de la Renta 22
Osmothèque 8, 144, 180

P

Pacha de Cartier 28
Paco Rabanne 109, 186
Parfum de Peau 62
Parfum d'été 60
Paris d'Yves Saint Laurent 172
Parisienne 168, 172
Parure 69
Passard, Alain 141
Patou 8, 37, 141, 142, 144, 168, 178
Patou For Ever 142, 144
Patou pour Homme 144
Paul Smith 60, 62, 85
Paul Smith London pour homme 60

Index des recettes

Perry Ellis 360 172
 Pescheux, Olivier 76, 81
 PFW 28
 Pierre Cardin 110
 Pierre Wargnye 18, 21, 53
 Pirate 110
 Pleasures for Men 11
 Polge, Jacques 53, 119, 120, 151
 Polge, Olivier 13, 53
 Polo 11
 Polo Blue 11
 Porsche Design 185
 Prada 11, 86
 Premier Jour 11, 13, 168, 170
 Prends Garde À Toi 62
 Procter & Gamble 7, 144
 Promesse 168
 Pucci 185
 Puig 6, 7, 13, 31, 38, 151
 Pure Poison 11, 54
 Pure White Linen 168, 172
 Putain des Palaces 37, 40

Q

Quest 21, 28, 47, 96, 110, 111, 151, 176
 Quorum 38

R

Ralph Lauren 11
 Ralph Lauren Blue 18
 Régine 103
 Renard, Xavier 38
 Robertet 102, 176
 Robertet-Charabot 8
 Robert, Henri 93, 110, 120
 Roberto Verino Gold 53
 Roccoco 154
 Rochas 8, 21, 93, 96, 141, 144, 176
 Roellinger, Olivier 5
 Roger, Maurice 131
 Romance pour homme 60
 Roos, Chantal 28, 44, 47
 Ropion, Dominique 13, 18, 53, 54, 168, 172
 Rose Barbare 44, 47
 Rose Cardin 110
 Rose Pivoine 176
 Rossy de Palma 60, 159
 Roucel, Maurice 93, 94, 96
 Roudnitska, Thérèse et Edmond 9, 18, 62, 103, 110, 151, 180
 Rouet-Courtière, Sophie 81
 Roure 6, 31, 37, 38, 60, 62, 71, 76, 85, 100, 110, 131, 141, 161, 168
 Rush for Men 161

S

Sacrebleu 176, 180
 Sagamore 22
 Salvador Dali pour homme 70
 Samourai 148, 151
 Samsara 69, 72

Schneider, Romy 162
 Schwieger, Ralph 39
 Sécrétions Magnifiques 60
 Sel de Vétiver 128, 132
 Sensual Instinct 148
 Shalimar 69
 Sheldrake, Christopher 44, 151
 Shiffan, Ernest 11
 Shiseido 7, 28, 100, 110
 Sieuzac, Jean-Louis 22, 37, 38
 Si Lolita 148, 154
 Sira des Indes 141, 142
 Sisley 128, 131, 159, 161
 Sisley n°3, 159
 Smalto 151
 Sonia Rykiel 21, 161
 So Pretty 62
 Spellbound 172
 Stella Cadente 185
 Stella de Stella McCartney 26
 STPF 28
 Strubi, Véra 111, 185
 Sublime 144
 Swardt, Étienne de 39
 Symrise 8, 40, 96

T

Takasago 8, 47, 100, 110, 151, 185
 Tan Guidicelli 148
 Terre d’Hermès 128
 The Different Company 128, 132
 The One for Men 53
 Theorema 148, 151
 Thierry Mugler 39, 109, 111, 122, 185
 Tom Ford Bois Marocain 159
 Tom of Finland 60
 Tonka Impérial 69
 Tous Baby 159
 Trésor de Lancôme 154, 172
 True Love 172
 Trussardi Jeans 18
 Trussardi Skin 18
 Tumulte pour femme 109
 Turcq-Paquelier, Patricia 115
 Turner, Louise 76, 81

U

Ulric de Varens 131
 Un Amour de Patou 141
 Un Parfum de Charmes et Feuilles 128
 Un Parfum des Sens et Bois 128

V

Valentino 144
 Van Cleef & Arpels 37, 40, 76, 128, 131, 154, 159
 Vanderbilt 172
 Vanille Tonka 176
 Versace Crystal Noir 60
 Very Irresistible 11, 18, 168, 172
 Very Irresistible for Men 18
 Vetiver 69, 72

Vetyver 176
 Vie de Château 176
 Vignaud, Jacques 6
 Viktor & Rolf 11, 13, 53, 54
 Villoutreys, Armand de 72
 Violette Angel 109
 Violette In Love 176
 Visconti, Luchino 162
 Vivara de Pucci 76, 81
 Voyage d’Hermès 128, 132
 Voyageur de Patou 144

W

Wandel, Ursula 40, 151
 Wasser, Thierry 69, 72, 110, 122
 White Linen 151
 White pour Homme 54
 Wonderwood 60

Y

Yohji 144
 Yohji Yamamoto homme 141, 142
 Yves Rocher 7, 31, 76, 81, 131, 186
 Yves Saint Laurent 18, 22, 26, 31, 103, 122, 151, 154, 168, 172
 Yvresse 172

Z

Zen 100, 110, 148

ET...

888 62
 1000 de Patou 144

A

Abricots rôtis au vétiver 209
 Agneau de Corinthe 202

B

Baba au rhum à la vanille (mais sans beurre !) 209
 Blanquette de veau à la vanille 202
 Blanquette des guinguettes à la sariette et au fenouil 202

C

Carpaccio de St Jacques à la vanille de Tahiti 196
 Carpaccio de veau au citron combava 203
 Confiture d’oranges amères 210
 Coquilles Saint-Jacques au thé fumé 58
 Crème brûlée à la fève tonka 210
 Crème moussueuse à la cardamome et au cédrat confit 210
 Croustade de veau aux olives vertes 104
 Croustillant de pistaches, crème légère au petit-grain et framboises fraîches 211
 Curry rouge Maisondieu 166

D

Dessert de Jeanne et Louise 174
 Dos de Cabillaud au pain d’épice et safran 146

E

Émincé de poulet au galanga 203

F

Fassum (chou farci à la grasseoise) 126
 Fettucine Al Crespo 116
 Filet mignon de porc en croûte 137
 Foie gras à la fleur d’oranger et sa salade au pastis 66
 Fraises à la feuille de menthe caramélisée 211

G

Gaspacho au romarin, basilic et crème d’avocat 197
 Gâteau amandé aux abricots 188
 Gâteau aux pommes confites 211
 Granité à l’herbe du dragon 213
 Gratin d’aubergines 90

L

Lavande à la fraîche 214

M

Macarons à l’anis 214

Madeleines au thé fumé 214
 Magret de canard séché au cèdre 194
 Magret de canette laqué au chocolat Manjari 205
 Mint Julep et feuilles croustillantes 196
 MomoMelette 98

N

Nectarines pochées au gingembre et citronnelle 214
 Noisettes de veau sous pin sylvestre 205
 Nougat glacé de pistaches à la mandarine 215

P

Pain d’épices aux écorces d’orange confites 192
 Panna cotta à la fleur d’oranger et son coulis de figues 215
 Panzanella arlésienne à l’ail frais 198
 Pastis de gambas 205
 Petites courgettes farcies à la grasseoise 32
 Poularde aux écrevisses 74
 Poulet au safran et pois chiches 82
 Purée de courge au lait de coco et à l’ylang-ylang 206

R

Risotto en infusion de verveine 206
 Ronde des trois salades, des couleurs et des saveurs 42
 Rôti de porc de 5 heures en cœur de sauge 206

S

Saint-Pierre poché à l’hibiscus et aux grenades 208
 Salade d’artichauts à l’orange amère 16
 Salade d’oranges et de fenouils en cerneaux 198
 Salade de courgettes au thym citron 198
 Salade de fèves fraîches chatouillées de thym 197
 Salade de haricots blancs piqués de sauge 199
 Salade tiède de chou-fleur, cœur de filet de saumon, paprika et cumin 199
 Soupe de carottes à l’orange réduite 199
 Soupe de lentilles corail aux parfums d’Orient 200
 Soupe de pêches à l’estragon et aux épices 216
 Soupe de petits pois en livèche 200

Soupe des Pèlerins 24
 Soupe pho ivre d’épices 208

T

Tatin d’abricot à la lavande 216
 Terrine de lapereau à la menthe et marasquin 200
 Tiramisu aux fruits rouges 182
 Tomates confites au thym et au basilic 194
 Tortilla au Serrano et aux trois poivrons 209
 Triangles d’or au fromage 50

V

Vague de gingembre 196
 Velouté glacé de fenouil, chantilly de pastis au réglisse 201

Z

Zarzuela 155

Remerciements

Merci à Elisabeth et Alain Lefebvre, qui m'ont permis de découvrir ce monde de la beauté en créant le magazine *Cosmétique News* en 1986 et en me faisant confiance pendant 15 ans. Sans eux, je n'aurais pas découvert le parfum et ses coulisses.

Merci à Sophie Cauchi (Givaudan), Emmanuelle Boulissière (Firmenich), Judith Gross (IFF), Elisabeth Sirot et Isabelle Caspar-Sigust (Guerlain), qui nous ont aidés pour les rendez-vous, les repérages photo, le recueil d'information et d'éléments pour la réalisation de l'ouvrage.

Merci à mes deux consultants de choc, Pierre Aulas et Luc Berriet, d'avoir traqué les inexactitudes dans mes textes.

Un immense merci à l'équipe des gourmands : Jean-Marc Anglès, qui a cuisiné et photographié toutes les recettes des parfumeurs, et réalisé les natures mortes des flacons, aidé de Laure Doussaud pour le stylisme, et Joyce Motee-Briand qui a revu tous les textes des recettes.

Ce livre n'aurait pu se faire sans l'amitié et l'affection qui me lient à Jean-Louis Vibert-Guigue, éditeur et homme d'image, à Frédéric Huijbregts, photographe et homme des nuances, et à François Cuel, responsable de collection et homme de (bons) mots, tous trois associés dans l'aventure de l'édition et de l'événement photo avec Terre Bleue. Il y a 30 ans, nous formions déjà une équipe, c'était au sein du magazine *Médias*. Merci à Jean-Louis d'avoir entendu, retenu et lancé ce projet qui me tenait à cœur. Grâce à Oriane Mazeaud, directrice artistique de Terre Bleue, ce livre a pris forme, en beauté et dans la bonne humeur. Merci à tous d'avoir cru à cette idée de portraits/recettes et de m'avoir aidée à la réaliser, en l'enrichissant de leur expérience et sensibilité. Merci à Olivier Roellinger pour sa préface. Merci aussi à Armelle Volkringer, ex-*Médias* également, directrice de la communication du groupe Accor, pour son aide logistique, à ma sœur Fanchon Chabbert-Gain pour ses conseils avisés, à Evelyne de Lesseps pour ses remarques judicieuses et sa patience.

La Cuisine des nez

Photographies

Jean-Marc Anglès (avec la collaboration artistique de Laure Doussaud) www.le4ermitage.com
Frédéric Huijbregts www.fh-photo.com

Mise en pages

Oriane Mazeaud

Mise en forme des recettes

Joyce Motee Briand, Ève Tribouillet-Rozencweig (www.lefestindeve.com)
avec la complicité de Stéphane Sarrut, Jean-Marc Anglès, Pierre Aulas et Luc Berriet.

Gravure : Atelier 7

Imprimerie Édips Dijon France.

Cet ouvrage est composé en Avant Garde Gothic

Tous droits réservés, toute reproduction même partielle de cet ouvrage par quelque procédé que ce soit, constitue une contrefaçon passible des peines prévues par la loi du 11 mars 1957 sur les droits d'auteur.

www.terrebleue.fr

ISBN 978-2-909953-27-4
Dépôt légal octobre 2010

LA CUISINE DES NEZ

Les recettes des grands créateurs de parfums

Ils ont créé Premier Jour de Ricci, L'Eau d'Issey, 24 Faubourg d'Hermès, Egoïste ou Parisienne d'Yves Saint Laurent. Ils sont parmi les plus grands créateurs de parfums au monde.

Ils nous emmènent en cuisine pour nous livrer leur recette de cuisine favorite et les secrets de leur métier.

Parfums d'enfance, parfums orientaux, parfums du terroir...

Les maîtres de l'odorat réinventent une cuisine originale, message de convivialité.

Des plats connus ou inédits: la salade d'artichauts à l'orange amère, la soupe du pêcheur, les petites courgettes farcies à la grassoise, les Saint-Jacques au thé fumé, la zarzuela...

Une cuisine en fête pour un accord parfait des senteurs.

Sabine Chabbert
Préface Olivier Roellinger

ISBN 978-2-909953-27-4



9 782909 953274

éditions • terrebleue

39 €