Compte rendu du Bar des Sciences du jeudi 23 mai 2019
«La fabuleuse odyssée des épices… Ou, des épices dans le parfum…»

Soirée organisée par : le **« Pavillon des Sciences »** et animée avec dynamisme par **Pascal REMOND**.
Co production : Pavillon des sciences – Ville de Belfort.

Lieu - Horaire : **Grand Hôtel du Tonneau d'Or – 1 rue du Général Reiset – 90000 BELFORT**
- Vendredi 23 mai 2019 - De 20h00 à 22h00
Participation : bonne, 60 personnes furent réunies dans la salle du « Tonneau d'Or ».
Thème et Intervenant :

« La fabuleuse odyssée des épices… »
Ou, des épices dans le parfum … avec dégustation olfactive de parfums !

Annick Le GUÉRER, Docteur et chercheuse associée LIMSIC (UBFC),
anthropologue et philosophe, historienne, et écrivain spécialiste de l'odorat, des odeurs et du parfum.

Depuis les anciennes civilisations, l'intérêt pour les épices s'est traduit par un usage en médecine, dans l'alimentation, dans la parfumerie ou encore lors de rituels sacrés.
Cette quête des épices a suscité de nombreux échanges commerciaux et voyages sur les différents continents.
Annick Le Guérer nous conduira sur cette route pour aborder cette fabuleuse odyssée, des premières routes des épices de l'Antiquité aux usages contemporains du XXIe siècle en nous ouvrant les portes de l'imaginaire par des dégustations envoûtantes de parfums.

Déroulement de la soirée :

Annick Le Guérer : se présente. Son second père travaillait chez **Christian DIOR**. Elle a mené ses travaux sur **l'odorat qui passait, à l'époque, pour un « sens inférieur ».** Elle fut la **première chercheuse pour réhabiliter ce sens**. Elle soutint sa thèse sur : « Le sang et l'encens, essai anthropologique sur l'odeur et l'odorat » soutenue en juillet 1988 à la Sorbonne, ayant travaillé ce sujet depuis 1981, alors que l'odorat était encore tabou. **Depuis les choses ont lentement évolué** : à Cochin, on fait des opérations en diffusant des parfums pour diminuer l'utilisation des anesthésiants. **Le parfum a retrouvé une fonction thérapeutique qui existait depuis l'Antiquité jusqu'au XIXème siècle**. Le discrédit sur le parfum provient des philosophes de l'antiquité et a perduré jusqu'à Freud.
Annick a écrit plusieurs livres sur le sujet, dont : « les pouvoirs de l'odeur » et « le parfum des origines à nos jours », (tous deux publiés chez Odile Jacob). A lire également « l'odyssée des épices ».
Elle travaille encore aujourd'hui sur les recettes de parfums trouvées chez les naturalistes, les médecins, les parfumeurs et les apothicaires. Elle **fournit ses recettes et formules au célèbre parfumeur Dominique ROPION**.
Annick déplore qu'en France, **l'activité de parfumeur ne soit pas reconnue comme artistique mais seulement comme simple savoir-faire**. Mais les choses bougent, témoin le 26 janvier 2012, Frédéric MITTERRAND a inauguré l'exposition « Le Ministère est au parfum» présentée dans les vitrines du ministère de la Culture et de la Communication, au Palais-Royal, et consacrée aux créateurs de parfums. A cette occasion, le Ministre a remis les insignes de chevalier des Arts et des Lettres à cinq maîtres parfumeurs (dont Dominique ROPION).
Christian DIOR faisait des **parfums chyprés**, très construits avec plusieurs couches comme ses robes qui sont de véritables constructions architecturales. Les parfums chyprés reposent sur un accord de bergamote, patchouli, mousse de chêne, ciste labdanum et de notes animales. Christian DIOR trouve dans les chyprés de belles odeurs mais actuellement on n'a plus le droit d'utiliser les mousses de chêne.

Les épices sont convoitées dès l'Antiquité : elles donnent lieu à de nombreuses expéditions.
Annick nous montre une diapositive sur la quête des épices, le poivre noir en Inde, vu par MARCO POLO au XIIIème siècle.
On se sert des **épices pour relever les aliments** en cuisine. Mais elles **ont aussi des propriétés thérapeutiques** (par exemple **le curcuma** : un très puissant antioxydant, qui lui confère ses propriétés médicinales dépuratives du sang, protectrices du foie, cicatrisantes des intestins, anti-inflammatoires générales, et préventives du cancer).
Certaines épices rehaussent les défenses immunitaires. Elles sont très appréciées pour **relever et conserver les aliments** et **sont utilisées dans les parfums** dès l'Antiquité car **elles relèvent les notes boisées des parfums**.

Les épices dans l'Antiquité : elles provenaient des contrées brûlées par le soleil, elles furent donc considérées comme les « filles du soleil », des concentrés d'énergie solaire. Le **philosophe grec THEOPHRASTE DE LESBOS** (-371, -288) préférait les épices aux salades car celles-ci étaient du côté de la mort alors que les épices étaient près des dieux. THEOPHRASTE croit que **la cannelle**, qui poussait en Inde, avait participé à la naissance du dieu DIONYSOS.
La cannelle est aussi un **produit qui permet l'incorruptibilité** : les **Egyptiens l'utilisaient pour la momification**, ils remplissaient le corps du défunt de cannelle et d'autres parfums.
Annick nous montre deux photos de cannelle produite en Arabie, selon HERODOTE (IVème siècle avant JC). La première cannelle montrée était gardée par de gros oiseaux qui s'en servaient pour construire leurs nids. Les Arabes récoltaient les branches de cannelle qui avaient servi à la construction de ces nids, gardés également par de grosses chauves-souris. Ces contes et légendes donnaient du prix à la cannelle.
L'Egypte des Pharaons possédait les meilleures parfumeries de l'Antiquité. Ces parfumeurs étaient maîtres dans l'art de fabriquer le parfum, dont ils se servaient lors des rituels funéraires de la momification, permettant ainsi au défunt de devenir un « parfumé », en quelque sorte, un vrai dieu. Les Egyptiens allaient chercher les épices dans le bassin méditerranéen mais aussi en Arabie et en Inde. **CLEOPATRE** envoyait chaque année **20 navires** en direction de l'Inde pour y **chercher le safran et la cardamome**.

Annick Le Guérer nous fait sentir le métopion : parfum égyptien qui a été recomposé par Dominique ROPION et qui contient de l'huile d'amandes amères et est aromatisé en particulier par la cardamome. Ce parfum est cher (1200€ les 100mL).

Le parfum à odeur poivrée est utilisé par les Arabes qui en mettent dans leur café. Ce parfum fut aussi porté par **CLEOPATRE.**

Les parfums du temps des Romains : les Romains éprouvent un véritable engouement pour les épices. Le romain **APICIUS** (né en -25) écrit l'ouvrage « liste des épices indispensables dans une maison ». Une rue entière, « la rue au poivre », à Rome, était consacrée au commerce des épices. **Ces épices coûtaient très cher aux Romains** et cela **inquiétait PLINE L'ANCIEN et CICERON** qui y voyaient une menace de déséquilibre des finances, donc une menace pour l'Empire Romain, lequel faisait sa force dans l'austérité. Ce relâchement des mœurs, du courage, provoquera la fin de l'Empire Romain en 470, après avoir été envahis par les barbares. Les soldats romains se parfumaient les cheveux, sous leurs casques ainsi que leurs étendards.

Annick nous montre une photo de **flacons romains contenant du parfum**. Les romains utilisaient les parfums épicés pour leurs sacrifices aux dieux. Le taureau sacrifié était farci d'épices puis brûlé afin que la fumée, aux senteurs d'épices, remonte vers les dieux. Les boutiques des parfumeurs étaient tenues en cachette par des chevaliers ou des sénateurs. Les termes **« aller au parfum », « être au parfum »**, viennent de là car on allait aux nouvelles dans ces boutiques où l'on trouvait de l'eau de rose au safran et des parfums aphrodisiaques épicés. Les parfumeurs étaient accusés de mettre à mal la fortune des maris dans les ménages.

Annick nous montre une photo de romaine à sa toilette : une servante lui tend un flacon de parfum.

Annick Le Guérer nous fait sentir le cinnamom : parfum romain à base de cannelle contenant aussi de la myrrhe et du miel.

Annick nous montre une photo d'un autre flacon à parfum romain.
Le **poète romain Martial**, né vers 40, après avoir été invité à un diner parfumé écrit :

« Ton essence était parfaite
Mais ton dîner ne valait rien
Etait une bien triste fête
Que celle où l'on crève de faim ».

Durant les banquets chez les **Romains, les épices étaient présentes et les invités portaient des couronnes aux fleurs de safran, censées empêcher** les migraines. A Rome **on jetait de grandes poignées de safran sur la scène du théâtre** pour y montrer la prodigalité de l'empereur. **CICERON** n'était pas d'accord, à l'odeur des parfums, il préférait l'odeur de la terre.

Annick Le Guérer nous fait sentir le « parfum Royal » de Rome : parfum composé avec **4 sortes de cannelle** (en provenance de Ceylan, des rives de la Mer Rouge, de l'Inde du Nord et de Chine). Ce parfum contient aussi du **safran**, de la **cardamome** (au total : 27 produits macérés dans du vin, de l'huile d'olive et de l'huile de sésame). **On utilisait à l'époque la macération car la distillation (venant des Arabes) apparaîtra seulement en 1370 en Europe**

Annick nous montre une photo d'une **scène d'orgie à** Rome. Ce relâchement des mœurs conduit à la disparition des parfums à Rome et à la disparition de l'Empire Romain. Les parfums vont alors se réfugier dans **l'Empire Byzantin.**

Les parfums au Moyen-Age : à cette époque on n'utilise les parfums que pour les **usages sacrés** (par exemple le **Saint Chrême** : mélange d'huile végétale naturelle et de « baume de Judée») **ou pour les usages thérapeutiques** (considérés comme médicaments). **La « pomme de senteur »** apparaît au Moyen-Age, elle contient des parfums solides servant à conjurer cette frayeur quand on sortait dans la rue et que des odeurs fétides pénétraient dans le corps. On pensait alors que ces mauvaises odeurs infectaient les organes. Cette pomme est une balle en or couverte de perles ou de pierres précieuses, elle n'est donc accessible qu'aux riches. Pour combattre les mauvaises odeurs, il restait aux pauvres à se couvrir d'un linge aromatisé à la lavande et au vinaigre. En 1348, on trouve, dans une recette de médecin, qu'il faut sentir la pomme de senteur.

Annick nous montre une photo d'un **homme au Moyen-Age, tenant une pomme de senteur**.
Au Moyen-Age, l'Eglise condamnait l'usage des parfums profanes pour séduire. A l'exception du **diasatyrion**
Qui était un **parfum aphrodisiaque, réalisé à partir du saturium**, tubercule appelé **« couillon de renard »** (aucun doute vu la forme de ce tubercule !). On y ajoutait quelques graines de moutarde, du musc, et **trois épices (gingembre, poivre et cannelle).**
Le musc est une **sécrétion d'une glande abdominale d'un chevrotain primitif vivant dans l'Himalay**a. Depuis 1973 on ne peut plus importer de musc car cet animal est protégé. Le musc, à forte odeur, **faisait tenir le parfum** (il coûtait 100.000€ le kg). On l'a remplacé par du musc synthétique car, en captivité, le chevrotain ne produit pas de musc. Les parfums musqués sont donc aujourd'hui synthétiques et n'ont pas la même odeur. **Le musc donnait du**

sillage, du volume au parfum comme **l'ambre (sécrétion du cachalot)** ou la **civette (sécrétion du chat-civette**). Les **produits issus d'animaux ont donc disparu désormais dans les parfums. George SAND** avait un parfum qui contenait de la civette. Les **marchands de tabac**, également, **parfumaient leurs tabacs à la civette**.
Ces ingrédients **formant le sillage du parfum** ont été remplacés au XVIIIème siècle par des épices. Mais aujourd'hui aucun produit ne peut réellement remplacer, du point de vue qualité et performances, les produits animaux.

Ce qui fait le prix des parfums : que ce soient des produits **GIVENCHY, LANCOME ou HERMES**, 80% du prix du parfum est fait pour la **publicité et la recherche marketing**. Cette politique Marketing date des années 1970.

Question d'un participant : ne peut-on pas obtenir aussi de bons parfums par la **chimie de synthèse** ?

Réponse d'Annick Le Guérer : Oui, c'est possible, à condition qu'on utilise la chimie de synthèse **en juste proportion** et pas pour l'ensemble des constituants du parfum.

Annick nous montre une photo d'un marchand de cannelle au Moyen-Age.

Les parfums à la Renaissance : Christophe COLOMB va découvrir en Amérique le piment et la vanille (mais aussi le cacao et le tabac). Les expéditions de **VASCO DE GAMA** sur la route des Indes par Sumatra et Java lui permettent de revenir avec des bateaux chargés d'épices. **Fernand de MAGELLAN (1480 – 1521)** est **le premier à faire un tour du monde en bateau**, il découvre le détroit portant son nom. Arrivé aux Philippines, il est tué par une flèche empoisonnée alors que sa flotte de cinq bateaux est arrivée aux Iles Moluques. C'est **son second, Juan Sébastien ELCOMO, qui reviendra en Espagne avec un seul bateau, la « Victoria »** et qui sera décoré par **CHARLES QUINT.** Le bateau est chargé d'épices, de cannelles, de clous de girofles, de noix de muscade. Son écusson comporte une mappemonde avec ces mots : « le premier qui m'a contournée »

Annick Le Guérer nous fait sentir l'«Eau de Cordoue » : parfum de l'époque de Louis XIV contenant de l'eau de rose, de la coriandre, de la cannelle et des clous de girofle.

Au XVIIème siècle : le **commerce des épices est aux mains des anglais et des hollandais**. **COLBERT, Ministre de Louis XIV, crée la Compagnie des Indes Orientales** pour aller chercher des épices directement en Inde et en Mer de Chine.

Annick nous montre une photo de la coupe d'un bateau de la Compagnie des Indes.
A cette époque, on ramène dans les bateaux du thé, des épices et, du musc sans autre épice de peur de contamination des autres chargements. La concession la plus importante de cette Compagnie est à **Pondichéry.**

Les épices au XVIIIème siècle : ce siècle sera marqué par les actions de **Pierre POIVRE** (1719-1786) (qui eut pour descendants la **famille POIVRE D'ARVOR**). Il fut nommé **le « conquérant des épices ».** Parti en Chine pour être séminariste et préparer la prêtrise, Pierre POIVRE décida de rentrer en France. Mais pendant ce voyage de retour, il fut attaqué par un navire anglais qui lui arracha le poignet. Débarqué à Sumatra, il sera amputé et décidera de laisser tomber les études de séminariste pour se consacrer aux épices (au lieu de se consacrer à Dieu). Il veut donc attraper les épices qui sont aux mains des Hollandais. **Il en plante dans les îles françaises : à la Réunion et à l'île Maurice**. Après 20 ans de travail acharné, il **réussit à acclimater le clou de girofle, la noix de muscade, la cannelle et l'anis étoilé.** L'aristocratie voulant alors des parfums légers : on remplace les produits animaux par des épices.

Annick Le Guérer nous fait sentir l'«Eau Céleste » : parfum de cette époque contenant de la muscade, du safran. Il était prisé par **ROBESPIERRE** qui ne sortait jamais sans en **parfumer sa perruque**.

Annick Le Guérer nous fait sentir également l'«Eau Sensuelle » : parfum également du XVIIIème siècle contenant de la noix de muscade et de l'Iris mais aussi de la mangue, de la bergamote et de l'orange sanguine.

Les épices au XIXème siècle : pendant ce siècle, malgré les efforts du siècle passé réalisés par Pierre POIVRE, **les épices restent très chères. La chimie entre dans la parfumerie** et remplace certaines épices. **La vanille est remplacée par la Vanilline, vanille de synthèse** (qu'on va retrouver dans nos yaourts). **Aimé GUERLIN lance le JICKY en 1889** dans lequel la vanilline a remplacé la vanille. Ce parfum composé est de fragrances de bois associées à d'autres aromates comme la lavande, l'iris, la coumarine à odeur de foin, et des baumes. **Il est le premier parfum à utiliser des produits de synthèse dans sa composition.**

Annick Le Guérer nous fait sentir l'«Eau Superbe » : parfum de cette époque XIXème siècle contenant de la **néroli** (orange amère)

Annick Le Guérer nous fait sentir également l'«Eau Sicilienne » : parfum de cette époque XIXème siècle contenant de la muscade et du safran.

A cette époque, **Paul POIRET** (1879 – 1944), qui libéra la femme du corset, créa sa maison de parfum avec son parfum de Rosine. **François COTY** (1874-1934), surnommé « le vanillard » avait une passion pour la vanilline.
La maison **CARON** lance le parfum « pour un homme ». La maison **GUERLAIN** fait des infusions de vanille. **En 1954, CARON crée l'évènement avec « Poivre ».** Les parfums **à base de vanille sont très coûteux** : pour que la gousse de vanille arrive à maturité, il faut 9 mois. Chaque gousse est pollinisée à la main et travaillée pendant 6 mois, la vanille devant être massée, d'où le coût de main d'œuvre très important.

Annick nous montre une photo de la vanille, cette orchidée qui s'accroche aux arbres comme une liane. On connait bien **la vanille Bourbon** mais, en fait, il y a **22 sortes de va**nilles vendues (par exemple la vanille du Mexique dont la pollinisation est faite par un insecte).

Annick nous montre une photo de la baie rose. Il faudra 40 kg de baies roses pour obtenir 36g d'huile essentielle.

Dans les parfums on utilise **des épices chaudes et des épices froides qui doivent donner de l'allure au parfum**. Les **épices naturelles dans les parfums ne se trouvent que dans la grande parfumerie** (compter 1200€ les 100 ml). Certaines épices sont accusées d'allergisantes, d'être mutagènes et cancérigènes.

Annick Le Guérer nous fait sentir le parfum NIGHT de **Frédéric MALLE** qui est un parfum oriental boisé pour hommes et femmes. « The NIGHT » a été lancé en 2014. Le nez derrière ce parfum est **Dominique ROPION**. Le parfum se compose d'Oud, d'ambre et de rose de Turquie.

Question d'un participant : quelles **différences y-a-t-il entre un aromate et une épice** ?

Réponse d'Annick Le Guérer : les **aromates ne sont pas des épices mais des produits que l'on brûle** pour obtenir une bonne odeur. Ainsi la badiane est un aromate.

Les épices dans les parfums à notre époque : aujourd'hui, on ne peut plus mettre de Clous de Girofle dans les parfums. **Les parfumeurs travaillent les épices et en enlèvent les facettes toxiques** avant de les **distiller** puis réintroduisent des **facettes de fleurs**. Actuellement les épices sont accusées de maux divers. Cependant on peut les consommer sans risque de toxicité mais ne pas les introduire dans les parfums. **Notre époque va vers la facilité, on aime les parfums sucrés, faciles d'accès** mais **qui n'auront pas une longue durée de vie.**

Question d'un participant : qui sont **les nez** ?

Réponse d'Annick Le Guérer : ce sont les prêtres en Egypte, les parfumeurs à Rome et en Grèce et, à partir du Moyen-Age, les apothicaires, les gantiers et les merciers chandeliers. Au XVIIème siècle, seuls les gantiers peuvent devenir parfumeurs car ils doivent savoir découper les peaux avant de les parfumer. Au XVIIIème siècle, il y a des **maîtres gantiers parfumeurs.** La dénomination de **« nez » date de la seconde guerre mondiale**. Le nom de « nez » a été fustigé par LESAUVAGE en 1968 qui trouve l'appellation de « nez » pour les parfumeurs trop réductrice car leur travail fait aussi preuve d'imagination et d'intellect. Annick rappelle que **ces compositeurs-parfumeurs ne sont pas reconnus comme artistes actuellement.**

Question d'un participant : que pensez-vous des **« nez électroniques »** utilisés par l'INRA en agroalimentaire ?

Réponse d'Annick Le Guérer : ce sont des capteurs qui détectent aussi les maladies en médecine. Ils remplacent le nez du chien.

Pascal REMOND intervient et nous incite à faire attention aux charlatans qui se disent « nez » même à Grasse.

Question d'un participant : quel est le **vocabulaire propre aux parfums** ? Vous parlez **d'accord, d'assemblage, de nez**, y-a-t-il d'autres termes pour définir un parfum ?

Réponse d'Annick Le Guérer : ce sont les termes principaux. **On apprend aux parfumeurs à rassembler, « assembler » différentes notes aromatiques qui iront bien ensemble pour constituer le parfum**. On leur apprend donc à **faire des « accords » originaux et nouveaux** qui plairont aux grandes maisons de parfum et à leurs clients.
GUERLAIN a trouvé un accord de vanille et de fève Tonka dont il a su rassembler les notes aromatiques.
Jean-Claude ELLENA fait un parfum au thé en Bulgarie, il a trouvé un véritable accord de génie.
Les parfums ont été sexualisés (parfums pour hommes – parfums pour femmes) lorsque la chimie est entrée en jeu dans leur constitution. Aujourd'hui, des marques de haute parfumerie font des parfums qui conviennent aussi bien aux hommes qu'aux femmes. Annick trouve que **les parfums anglais actuels ont du sillage**. Elle a rencontré une **parfumeuse dans le Tarn, nommée SANA** qui utilise de très bons matériaux. Aujourd'hui on ne peut plus faire de parfums à l'identique comme ceux du temps de l'Antiquité car la règlementation a évolué et empêche, par exemple, l'utilisation des denrées animales.

Rédacteur : Jean-Pierre BULLIARD
IESF Franche-Comté
Vice - Président des Ingénieurs INSA de Franche-Comté
Pour le compte du Pavillon des Sciences

Prochains Bars des Sciences :.

- **Mardi 4 juin 2019 à 20 heures. Lieu : Bar de l'Hôtel Bristol – 2 rue Velotte – 25200 Montbéliard. « Carte blanche à Paul ARIES »** ***"Que mangerons-nous demain ? Comment mangerons-nous ? Pourra-t-on encore consommer des produits issus des animaux ?"***
- **Jeudi 13 juin 2019 à 20 heures. Lieu : Numerica – Cours Louis Leprince-Ringuet – 25200 Montbéliard. « Sport : supplice ou délice ? ».** *Santé en questions : en dupleix avec la Cité des Sciences à Paris.*
- **Mardi 2 juillet 2019 à 20 heures. Lieu : Bar de l'Hôtel Bristol – 2 rue Velotte – 25200 Montbéliard. « On a marché sur la LUNE ! » pour célébrer le cinquantenaire de l'évènement.**
- **Mardi 24 septembre 2019 à 20 heures. Lieu : Bar de l'Hôtel Bristol – 2 rue Velotte – 25200 Montbéliard. « Protestantisme et industrie ! »**

LES EXPOSITIONS DU MOMENT AU PAVILLON DES SCIENCES

Exposition "Mille milliards de fourmis"

[DU 18 MARS AU 8 SEPTEMBRE 2019]

Apparues il y a 120 millions d'années, les fourmis sont les descendantes des guêpes. Aujourd'hui très nombreuses, elles se sont développées dans le monde entier et sont présentes sur toutes les terres émergées du monde.

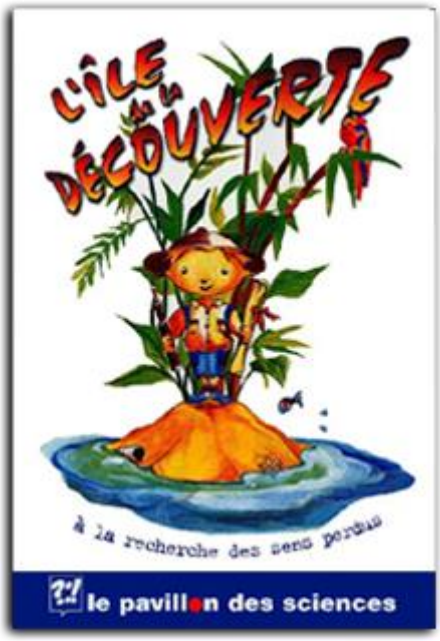
L'exposition « Mille milliards de fourmis » présente leur système social et les comportements collectifs sur lesquels repose leur formidable essor ; elle explore la morphologie des fourmis et les diverses adaptations des 12 000 espèces déjà connues ce jour.

Une redécouverte de cet insecte si familier et pourtant si étonnant !

Renseignements et réservations groupes : 03 81 91 46 83

Une exposition conçue à l'origine par Universcience - propriété actuelle de l'Espace des sciences et du Muséum d'histoire naturelle de Nantes - et du Pavillon des sciences.

Exposition permanente - "L'Ile de la découverte"



De 3 à 6 ans

Partis sur la piste d'un capitaine naufragé, les jeunes explorateurs devront mobiliser leurs sens pour arriver jusqu'au trésor de l'île.

Chacun de leur pas les guide au milieu d'une flore et d'une faune exotiques, où à travers une série d'objets symboliques, rapportés par notre capitaine lors de ses voyages, les enfants s'ouvrent au monde et à ses diverses cultures.

Voir détails sur :
Le Site Internet du Pavillon des Sciences : *www.pavillon-sciences.com*.

Parc Scientifique du Près-la-Rose – 25200 MONTBELIARD
Renseignements Bar des Sciences : Pascal REMOND – Tél 03 81 97 18 21 –
E-Mail : pascal@pavillon-sciences.com