





Photo Antoine et Marta Konopka

Grasse

Ville aux 1000 parfums

Par Huguette Béraud et Thierry Debeur
Photos Debeur



Les parfums font partie de notre quotidien, qu'ils soient dans les aliments, les boissons ou les produits de toilette. Nous avons voulu cette année visiter Grasse, la ville des parfums, sur la Côte d'Azur, et aller à la rencontre de son histoire tout en découvrant les odeurs et les techniques pour les capter. Et puis la gastronomie, c'est d'abord une question d'odeurs.

«En l'an 1040, Grasse apparaît pour la première fois dans un texte historique. Le nom lui-même nous renvoie à l'époque romaine: la ville est située à 350 mètres d'altitude, environ à 20 kilomètres du littoral. Ce promontoire s'appelle le Grand Puy ou en latin *Podium Grassum*». D'où le nom de Grasse.

Cette ville médiévale, au charme désuet, aux rues étroites, située à 30 minutes au nord de Cannes, était traversée par de nombreux cours d'eau, d'où la présence de plusieurs tanneries. Celles-ci furent remplacées plus tard par des usines à parfum, ce qui est assez cocasse lorsqu'on sait que le traitement des cuirs et des peaux dégage une puanteur peu commune. Certaines des peaux qui sortaient des tanneries servaient à la fabrication de gants parfumés pour la cour de France, qui masquaient les odeurs très fortes à l'époque dû au manque d'hygiène des habitations. Les nobles portaient jusqu'à sept paires de gants parfumés par jour. On nous dit qu'en 1614, le roi [Louis XIII] crée le titre de maître gantier-parfumeur. Un siècle plus tard, en 1724, c'est de



Une ruelle de la vieille ville

cette corporation définitivement détachée de la tannerie que naîtra l'ancêtre de l'association actuelle des parfumeurs de Grasse.» Par la suite, l'usage des gants étant tombé en désuétude, seule la parfumerie perdurera et connaîtra un essor important, voire un rayonnement international.

Si l'aventure commence pour Grasse au 17^e siècle, les parfums sont déjà connus dès la plus haute antiquité. L'Égypte occupe une place importante dans l'usage du parfum. À l'époque romaine, le parfum devient roi. À celle de Marie-Antoinette, au 18^e siècle, on se parfume pour masquer les odeurs corporelles.

Musée international de la parfumerie

2, boul. Jeu de Ballon 06130 Grasse
Tél.: 04 97 05 58 00
www.museesdegrasse.com

On peut suivre l'histoire du parfum à travers les âges et dans le monde, en visitant le tout nouveau **Musée international de la parfumerie**, installé en plein cœur de Grasse, tout près de la Parfumerie Fragonard.



Place aux Aires où l'on peut voir les arcades qui abritaient autrefois les tanneries

Voici quelques dates de création de grands parfums connus, dont certains sont mythiques:

- 1921: N°5 de Chanel (91 ans cette année)
- 1925: Shalimar de Guerlain
- 1947: Miss Dior
- 1948: L'Air du temps de Nina Ricci
- 1964: Brut de Fabergé
- 1973: Paco Rabanne
- 1977: Opium d'Yves Saint-Laurent
- 1985: Poison de Dior

Des personnages célèbres ont laissé leur empreinte à Grasse: en 1815, **Napoléon** y passa pour remonter vers Paris (route Napoléon), **Gérard Philippe** y a tourné plu-



Statue du peintre Honoré Fragonard



Orgue d'essences de parfum pour faire les assemblages afin de créer de nouveaux parfums au Musée international de la parfumerie

sièurs passages du film *Fanfan la tulipe*, le peintre **Fragonard** y est né et **Édith Piaf** y est décédée.

Enfleurage et distillation

Si l'essor de la parfumerie atteint son point culminant au 18^e siècle, celle-ci ne se modernise qu'au 19^e siècle. De l'enfleurage (l'action d'extraire les odeurs en posant les pétales de fleurs sur de la graisse neutre qui absorbe et véhicule les parfums), on passe à l'extraction par solvant et par distillation, et enfin par la synthèse des parfums.

Parfums

Les principales fleurs utilisées en parfumerie sont la rose, le jasmin, la tubéreuse, la violette, la fleur d'oranger, l'iris, la lavande, le lys, le lilas, le mimosa et le genêt. L'essence des fleurs vient du monde entier (de 23 pays) parce qu'il est plus facile de transporter des essences que des tonnes de fleurs. Imaginez, 700kg de roses donnent 1kg d'essence de rose... Dans les fruits, on n'utilise que les agrumes, les odeurs des autres fruits ne peuvent être captées. Il en est de même pour les fleurs à clochettes comme le muguet et la glycine. Les essences qu'on ne peut extraire sont fabriquées artificiellement (par synthèse chimique)

Les nez

Pour créer de nouveaux parfums par des assemblages, on doit faire appel à ceux



Contenants de parfum, de l'antiquité à nos jours, au Musée international de la parfumerie

que l'on appelle les nez. Il y a 50 tops nez dans le monde. Leur association se trouve à Grasse. Jean-Claude Helena est le top des tops. Les nez utilisent un orgue (un terme de cosmétologie) qui comporte de 200 à 300 parfums enfermés dans des fioles de verre. Aujourd'hui, un assemblage compte environ 40 odeurs plutôt que 150 autrefois. On va donc vers la simplicité.



Étal d'une épicerie dans la vieille ville



À visiter

Il faut voir le vieux quartier de Grasse. Essayez le Petit train de Grasse qui vous fera découvrir le centre historique de la ville, lors d'une visite musicale commentée. Un exploit que de se faufiler dans les ruelles.

Ne pas manquer le Palais épiscopal et la Cathédrale romano lombarde du 12^e siècle qui renferme trois **Rubens** et un **Fragonard**; le magnifique point de vue sur la vallée, à l'arrière de la cathédrale; l'incontournable place aux Aires, où sous les arches travaillaient les tanneurs. Et si vous avez une petite faim, on vous recommande le restaurant **Le Rendez-vous**, avec sa terrasse débordant sur la place.



Visite commentée avec le petit train de Grasse traçant son chemin dans les ruelles de la vieille ville

Parfumeries

Parfumerie Fragonard

Nous avons visité cette importante parfumerie fondée par **Eugène Fuchs** en 1926. On lui a choisi ce nom pour honorer le peintre Fragonard né à Grasse d'un père gantier-parfumeur. Elle fut développée par les familles Fuchs et Costa.



Jacques Chibois chef propriétaire de la Bastide Saint-Antoine



La Bastide Saint-Antoine côté jardin

On n'y découvre pas le secret des parfums, mais les étapes de leur fabrication nous sont assez bien expliquées. Du déjà vu lorsqu'on a, comme nous, visité le nouveau Musée international de la parfumerie la veille. En fait, les groupes sont automati-



Atelier La cuisine des fleurs



Succulentes assiettes de Jacques Chibois chef propriétaire de la Bastide Saint-Antoine



Restaurant Le Rendez-vous



Chef Yves Terrillon de l'Atelier La cuisine des fleurs

quement dirigés, à la fin de la visite, vers l'immense salle de vente des différents parfums et dérivés Fragonard, destinés aux touristes.

Parfumerie Fragonard

Usine historique
(bâtiment datant du 19^e siècle)
Boul. Fragonard 06130 Grasse
Tél.: 04 93 36 44 65
www.fragonard.com

Visite guidée gratuite de l'usine et du musée

Autres parfumeries importantes à visiter

Parfumerie Molinard

60, boul. Victor-Hugo, Grasse
Tél.: 04 93 42 33 11
www.molinard.com
Visite gratuite de l'usine

Parfumerie Galimard

7, route de Cannes, Grasse
Tél.: 04 93 09 20 00
www.galimard.com
Visite gratuite de l'usine



Les grandes maisons de parfum, telles que Guerlain, Fabergé et autres, n'ont pas leur siège social ici. On les retrouve plutôt dans les grandes villes comme Paris. On dirait

même qu'il y a une sorte de distance entre ces maisons prestigieuses et les parfumeries locales.

Parfumeries pour l'agroalimentaire

Parfumerie Mane
Parfumerie Robertet

Restaurants et adresses gourmandes

La Bastide Saint Antoine ★★★★★

Grand Chef Relais et Châteaux

Jacques Chibois, chef propriétaire

48, av. Henri Dunant 06130 Grasse

Tél.: 04 93 70 94 63

www.jacques-chibois.com

La Bastide est étoilée au *Guide Michelin*. Le chef **Jacques Chibois** est un homme très sympathique, ouvert, d'approche claire et généreuse, très proche de la nature. À l'entendre parler, tout paraît simple, et il nous fait prendre conscience que, quelque part, nous avons perdu l'écoute des traditions anciennes qui renferment une très grande vérité. Il cuisine avec les produits typiques de la Méditerranée, suivant les saisons qui apportent, dit-il, la variété. Il les trouve aussi bien dans son jardin que chez de petits producteurs locaux et authentiques qu'il encourage.

Sur la terrasse, dans un cadre provençal enchanteur, nous avons fait un repas magnifique de neuf services, très bien orchestré. Une symphonie de saveurs et de couleurs, tout en harmonie et légèreté, servie par des professionnels hors pair. Un parcours sans faute.

Lou Fassum (★ Michelin)

À Plascassier, un quartier de Grasse

Chef **Emmanuel Ruz**

381, route de Plascassier, Grasse

Tél.: 04 93 60 14 44

www.loufassum.com

Plats régionaux grasseois

Restaurant Le Rendez-vous

35, place aux Aires, Grasse

Tél.: 04 93 77 25 54

Une carte de type brasserie, savoureuse et gentiment présentée. Le service est convivial et compétent.



Bar à vin dans la vieille ville

Château de La Bégué

Golf Opio Valbonne

Route de Roquefort les Pins

Tél.: 04 93 12 37 00

www.chateau-begude.com

GPS: chemin du Bois fleuri

(chemin communal)

L'assiette reflète un peu toutes les cuisines, mais surtout celle du sud-ouest. On aime y travailler la viande. Les produits frais régionaux viennent du marché de Valbonne et des producteurs avoisinants. Le cadre est enchanteur.

Atelier de la cuisine des fleurs

Yves Terrillon, chef propriétaire

16, Pont du Loup 06140

Tourrettes-sur-Loup

(région des Gorges du Loup)

Tél.: 04 92 11 06 94

www.la-cuisine-des-fleurs.com

Tourrettes est la cité des violettes.

Atelier-création déjeuner au thème floral et déjeuner avec le chef

Table d'hôte, chef à domicile, cours de cuisine pour particuliers et entreprises

Pétales et saveurs, sa marque de produits

Ancien chef chez Lafarge à Paris, **Yves Terrillon** propose une cuisine où les fleurs sont mises en vedette. Des fleurs que l'on mange, des saveurs florales dans les sauces, etc. Une intéressante découverte à moins de trente minutes de Grasse. On peut goûter sa cuisine sur place à la table d'hôte ou lors d'un cours de cuisine donné au-dessus du restaurant. Mais le chef Terrillon peut aussi se déplacer à domicile.

Confiserie Florian

Le Pont du Loup 06140

Tourrettes-sur-Loup

Tél.: 04 93 59 41 20

www.confiserieflorian.com

Le propriétaire est **Frédéric Fuchs**, petit-fils d'Eugène Fuchs, le fondateur de la Parfumerie Fragonard.

On fait ici la cristallisation des fleurs et la confiserie des fruits, dont le produit phare est la clémentine confite, un pur délice! S'ajoutent les poires, les cerises, le cédrat, le melon, les pêches, les prunes...

Il s'y vend aussi de la confiture de roses (que nous avons adorée), de violettes et de fleurs de jasmin. Il faut 8000 fleurs pour faire 1kg de confiture. Enfin, vous aurez l'occasion de déguster des bonbons acidulés et des pâtes de fruits onctueuses.

Maison Venturini

1, rue Marcel-Journet 06130 Grasse

Tél.: 04 93 36 20 47

Rue très passante du Vieux Grasse où les frères Mauro confectionnent une fougassette à l'eau de fleur d'oranger (une spécialité qu'il faut absolument essayer) ainsi que diverses gâteries que vous pourrez déguster en déambulant dans les ruelles de la vieille ville.

Produits régionaux

Huiles d'olive et olives, tapenade, vins, vinaigres, confitures, miels, nougats, amandes au chocolat, sirops et confits de fleurs, fleurs cristallisées...

Activités annuelles

La route du mimosa en février

Exposition internationale des roses au printemps

Carnaval du jasmin au mois d'août

Une belle rencontre!

Nous avons eu le plaisir de rencontrer deux Grassoises authentiques, **Jacky** et **Arman-tine Gallo Sinturel**. Cette dernière nous a fait goûter des spécialités comme le vin d'orange, la tapenade, l'anchoïade et le mandarinello qu'elle fait elle-même avec beaucoup de succès. Elle fabrique aussi de

la confiture de roses et de l'huile d'olive vierge excellente. Pour les lecteurs du *Guide Debeur*, elle a accepté de dévoiler deux recettes faciles à faire à la maison.

VIN D'ORANGE

1L de vin blanc ou rosé

5 pelures d'orange amère (le zeste)

2 pelures d'orange douce

10cl d'alcool à 90°

10cl de sirop de sucre de canne

Faire macérer 45 jours, puis filtrer.

TAPENADE

170g d'olives noires à la saumure dénoyautées

40g de filets d'anchois à l'huile

250ml d'huile d'olive

Réduire en purée et monter à l'huile d'olive.

Information

Office de tourisme de Grasse

Palais des congrès

22, cours Honoré Cresp

BP 12105 – 06130 Grasse

Tél.: 04 93 36 66 66

www.grasse.fr **D**



Plan achat-rachat Renault Eurodrive

Sur les lieux, déplacements avec le plan Achat-rachat **Renault Eurodrive**. Ce dernier aspect du voyage, soit la location hors taxes «tout compris» d'une voiture neuve, constitue un choix judicieux étant donné que nous bénéficions d'un kilométrage illimité, d'une assistance 24h/7jours, d'une assurance multirisque sans franchise et d'une assistance dans 44 pays. Que demander de plus? *Info: 450-461-1149* ou www.renault-eurodrive.com **D**



LA CRÊPERIE DU VIEUX BELOEIL

940, Richelieu
BELOEIL QUÉBEC
450-464-1726

«Dès l'entrée, une bonne odeur de froment vient vous caresser les narines. Au milieu de l'établissement, l'une des crêpières s'affaire à étaler d'immenses crêpes, qu'elle replie sur une garniture copieuse. La grande plaque de fonte noire fume doucement, tandis que la crêpe fraîchement cuite craque sous le pliage. Vous pouvez le voir, c'est fait devant vous.»

«L'espace est attrayant et les crêpes sont toujours délicieuses et généreuses. On aimerait toutes les essayer, mais après une ou deux, il ne nous reste plus que la gourmandise tant on est rassasié. Un délice dont nos papilles gustatives frémissent encore. C'est d'ailleurs, avec la gentillesse du service, ce qui a fait leur succès.»

- ❑ Crêpe aux asperges, jambon et fromage
- ❑ Spéciale saumon fumé
- ❑ Crêpe aux fruits de mer
- ❑ Crêpe framboises et bananes avec crème pâtissière

★★★★ Guide Debeur