

Patrimoine



Quand la fleur d'oranger azurienne

DEVIENT PARFUM POUR CHANEL



La culture ancestrale du bigaradier, qui avait été peu à peu délaissée, connaît un nouvel essor avec l'implication de la maison Chanel qui, en s'appuyant sur des acteurs locaux, souhaite la renforcer et la pérenniser. De la cueillette à la distillation, reportage.

NATHALIE RICCI - nricci@nicematin.fr

Dans les jardins de 60 particuliers

Ce jeudi de fin avril, alors que les premiers rayons du soleil pointent doucement, Jeanne, perchée sur une échelle, ses grands-parents, Jacqueline et Hervé Péneau, et quelques amis, sont déjà à pied d'œuvre dans leur jardin du chemin des Brusquets à Vallauris. Sous l'œil avisé de l'agrumiculteur Jean-Noël Falcou, ils cueillent les fleurs de leurs bigaradiers (*citrus aurantium*). Celles que l'on nomme communément fleurs d'oranger. Ces petits boutons blancs à l'envoûtant parfum – une fois transformés en huile essentielle appelée néroli – entreront dans la composition de certains parfums de la maison Chanel. Comme la famille Péneau, une soixantaine de particuliers de l'ouest des Alpes-Maritimes, réunis en coopérative, sont fournisseurs de néroli pour la prestigieuse maison au double C. Cette année, la récolte a débuté aux alentours du 15 avril et s'étale sur deux à trois semaines. Elle se fait à la main et au petit matin, quand la fleur est la plus concentrée en composants odorants. Ce programme de développement de la culture biologique du bigaradier a été lancé en 2018 en collaboration avec le Nérolium de Vallauris-Golfe-Juan et Mul Aromatiques. Entre la famille Mul et Chanel, l'histoire de fleurs et de parfums a débuté en 1987. Depuis près de quarante ans, les roses, le jasmin ou plus récemment les lys qui se développent sur les terrains de la bastide Mul à Pégomas, le sont exclusivement pour Chanel.



La distillation, savoir-faire d'excellence

Transformer la fleur d'oranger en néroli par hydrodistillation est un savoir-faire ancestral du pays grassois. Le lendemain de leur cueillette, les fleurs sont transportées vers le Nérolium de Vallauris dans des sacs en toile de jute. Les fleurs sont versées dans un grand alambic puis immergées. Une fois l'alambic refermé, un serpentín placé en fond de cuve chauffe et crée de la vapeur. Cette vapeur, mélange d'eau et de particules odorantes, va ensuite passer dans un essencier puis une ampoule à décanter, afin d'en extraire l'huile. Il faudra ensuite attendre trois mois afin que l'huile essentielle s'arrondisse et atteigne sa véritable odeur, telle qu'on la connaît. Obtenir un kilo de néroli nécessite mille kilos de fleurs. Sachant qu'en moyenne une heure de cueillette permet de cueillir un kilo de fleurs, il faut donc mille heures de cueillette pour obtenir un kilo de néroli... Le « reste » de fleurs passé par l'alambic deviendra eau de fleur d'oranger, qui sera remise à la coopérative de producteurs afin qu'elle la vende.

Une filière relancée

Si le bigaradier n'était au départ qu'un végétal ornemental, c'est bien dans le pays grassois qu'on a développé sa production en tant qu'arbre à parfum, à travers une variété baptisée « bouquetier de Grasse ». Au début du XX^e siècle, 1 500 tonnes de fleurs étaient récoltées chaque année dans l'ouest du département. Une production qui n'a cessé de décliner dès les années 1950 pour tomber à cinq tonnes en 2018. C'est à ce moment-là que la maison Chanel s'est investie dans cette culture ancestrale. « Sécuriser une qualité de matière première exceptionnelle pour ses parfums, préserver un savoir-faire unique et garantir la pérennité d'un patrimoine rare » : telles sont les motivations de la grande maison française.

« Le bigaradier a son caractère mais il est très généreux », souligne Cécile Mul, dont l'entreprise familiale est associée depuis le départ. « De la fleur distillée, on obtient néroli et eau florale. Du bois de taille, appelé brout, on extrait de l'huile essentielle de petit grain et de l'eau. De l'écorce d'orange, on fait huile et infusion, et du fruit, confiture ou vin... », poursuit l'agrumiculteur Jean-Noël Falcou, chargé de projets au sein du groupe Mul.

L'objectif étant de doubler à terme la production de 2018, près de 1 000 nouveaux arbres ont été plantés ces trois dernières années : 250 au Bar-sur-Loup sur une parcelle communale, 350 au Château Robert à Vallauris, propriété du Conservatoire du littoral, le reste dans les jardins des sociétaires de la coopérative. Un projet qui s'inscrit sur le long terme puisque six ans doivent s'écouler entre la plantation et la première récolte. Avec la volonté d'impliquer les jeunes générations, notamment les élèves du lycée horticole d'Antibes (Campus Vert d'Azur), qui travaillent sur les greffons des nouveaux arbres ou encore la reconstruction de murs en pierres sèches sur les terrains en restanques où s'épanouissent les bigaradiers.



LE NÉROLI PAYS À L'HONNEUR À PARIS EN JUIN

« J'aime l'idée que le parfum, si immatériel et impalpable, provienne de quelque chose de concret, de réel et de très artisanal, comme la terre, les fleurs, la cueillette. » C'est le Grassois Olivier Polge, parfumeur exclusif de la maison Chanel – il a intégré la Maison en 2013, en devient le nez en février 2015, succédant ainsi à son père – qui a souhaité relancer la production du « néroli pays » à Vallauris et au Bar-sur-Loup. Cette huile essentielle entre dans la composition de plusieurs parfums Chanel : le mythique N°5 (créé en

pays grassois en 1921) et ses déclinaisons plus récentes (L'Eau et Eau Première), mais aussi l'Eau de Cologne de la collection Les Exclusifs, et Paris Riviera (créé en 2019 par Olivier Polge). Du 2 au 4 juin, la fleur d'oranger et le néroli pays seront mis à l'honneur à Paris par la maison Chanel. Dans le cadre de « Jardins Jardin » aux Tuileries, une création paysagère de 200 m² présentera le bigaradier et les savoir-faire qui y sont liés dans une scénographie immersive. Jardins Jardin de Chanel. Rens. et résa. www.jardinsjardin.com

