

Le parfum - 1/3

Dans cet article, des informations sur le parfum : toutes les sortes de parfum, sa fabrication,... Et des liens utiles ;)

Il existe **plusieurs sortes de parfums** :

Les ambrés : Ce sont tous les parfums orientaux.

Les hespéridés : Ce sont les huiles essentielles que l'on obtient à partir du zeste de fruit : bergamote, citron, orange, pamplemousse, etc... Il y a par exemple l'eau de cologne.

Les fougères : On dénote des touches lavandées, boisées, mousses de chêne, bergamote, coumarine...

Les boisés : On perçoit cette fois-ci des notes masculines comme le santal, le patchouli, le vétiver, le cèdre... Souvent lavandées et hespéridés.

Les cuirs : Leur nom vient de l'odeur de cuir : fumées, bois brûlé, tabac...

Les floraux : On sent l'odeur d'une fleur comme la rose, le jasmin, le lilas, la violette, le muguet, la tubéreuse...

Comment fait-on du parfum ?

Il faut déjà savoir que les graisses absorbent facilement les odeurs. Jadis, on étalait la graisse sur des plats en céramique ; à présent (depuis le XIX^e siècle exactement) on l'étale sur les 2 faces en verre d'un chassis en bois. On étale une 1^{ère} couche de graisse qu'on raye avec un peigne en bois : cette technique se nomme l'enfleurage à froid. On l'utilise pour les fleurs fragiles, par exemple le jasmin, qui ne supporte pas la chaleur.

On pique ensuite la fleur (de jasmin par exemple) dans la graisse, on trie les fleurs et on les jette écrasées, humides et passées, avec leur feuillage. Pendant 3 mois, la graisse absorde cette odeur.

Tous les jours, il faut retourner le chassis, le tapoter pour faire tomber les fleurs que l'on remplaçait.

1 kg de graisse absorde environs 3 kgs de fleurs !

Au bout d'un moment la graisse est saturée pour ainsi dire : elle ne peut plus absorber le parfum, alors on l'enlève avec une cuillère plate en bois de préférence.

La graisse parfumée est introduite dans une "batteuse" avec de l'alcool ; le parfum agité se retrouvait alors dans l'alcool. On filtrait, et on obtenait de "l'absolu".

Cette technique a été abandonnée depuis longtemps, car il fallait trop de personnel et d'outillage pour la réaliser. La graisse était aussi très difficile à manipuler. Maintenant, seule l'usine "Robertet" pratique encore cette technique pour certaines parfums de grand luxe.

L'enfleurage à chaud est une autre technique, utilisée à Grasse depuis déjà très longtemps. On met à fondre de la graisse (pure, inodore) dans de grandes marmites chauffées au bain marie, puis on y jette les fleurs. On remue le mélange pendant plusieurs heures, le lendemain on enlève les fleurs et on les remplace. L'opération se répétait environs 10 fois... Au résultat final on obtenait une pâte parfumée : de la pommade.

On introduisait la graisse parfumée dans les batteuses remplies d'alcool, comme pour l'enfleurage à froid : mais on obtenait de l'absolu pur de pommade. On traitait ainsi la violette, la fleur d'oranger et la rose par exemple. On obtenait de très bonnes senteurs de cette manière.

Au début du XX^e siècle on trouve une nouvelle méthode d'extraction : celle par les solvants volatils. On extrait le parfum des plantes et des cires : on épuise vraiment toutes les senteurs de la plante.

Le parfum - 2/3

On utilise cette technique pour les matières végétales comme le jasmin, la rose, le genêt, etc... Ainsi que pour les matières végétales desséchées comme les mousses, les résines, les baumes, et les produits animaux... Mais aussi pour les épices végétales : poivre, gingembre...

On emplit l'extracteur avec un solvant (éther de pétrole ou benzène). On effectue plusieurs lavages avec ce solvant pour extraire le parfum.

On envoie le solvant parfumé dans un décanteur pour éliminer toute trace d'eau (il y en a beaucoup dans les fleurs). Le solvant se retrouve à la surface, et on enlève l'eau pour recueillir celui-ci. S'il s'agit de fleurs on obtient la concrète, s'il s'agit de plantes ou feuilles on obtient un résinoïde. On fait un lavage à l'alcool dans les batteuses, alors les cires végétales ne se dissolvent pas dans l'alcool.

Pour finir, on fait un glaçage puis un filtrage : on se débarrasse des cires. L'alcool évaporé, on obtient l'absolu de concrète.

Il existe encore un autre procédé, encore plus ancien : il date du IV^e siècle avant JC, il était utilisé par les Grecs et les Egyptiens. Pour extraire les huiles parfumées on utilise de la vapeur d'eau ; elle entraîne les huiles parfumées. C'est très efficace pour les feuilles de géranium, les racines d'iris, la lavande...

On place les plantes dans un alambic, elles sont déposées sur une grille traversée par de la vapeur d'eau. Elle s'élève, entraîne avec elle les parfums, passe par un long col de cygne, dans un serpentín glacé, et se condense au contact du froid. Devenue alors liquide, l'huile reste en surface. Il est donc simple de séparer l'eau de l'huile, puisque le mélange est hétérogène.

Quelques liens :

[Tests et dossiers sur le parfum.](#)

[Le parfum : un secteur phare de l'industrie française.](#)

[Histoire du parfum, et pleins de liens utiles, des sites officiels, persos, etc...](#)

Pour finir, **un joli poème de Charles Baudelaire**, tiré des Fleurs du Mal :

LE PARFUM

*Lecteur, as-tu quelquefois respiré
Avec ivresse et lente gourmandise
Ce grain d'encens qui remplit une église
Ou d'un sachar le musc invétéré ?*

*Charme profond, magique, dont nous grise
Dans le présent le passé restauré !
Ainsi l'amant sur un corps adoré
Du souvenir cueille la fleur exquise.*

Le parfum - 3/3

*De ses cheveux élastiques et lourds,
Vicant sachet, encensoir de l'alcôve,
Une senteur montait, sauvage et fauve,*

*Et des habits, mousseline ou velours,
Tout imprégnés de sa jeunesse pure,
Se dégageait un parfum de fourrure.*