



Mme Michelle Cavalier- Bouis

Productrice Transformatrice

Plantes à Parfum,Aromatiques et Médicinales

Ex-Enseignante

Educatrice de santé

71/75 chemin Saint Marc

Le Plan 06130 GRASSE

### **Lettre à l'attention de**

**Monsieur Jean-Pierre LELEUX , président de  
l'association « Patrimoine Vivant du Pays de Grasse »**

**Madame Nadia BEDAR, Responsable de mission  
Patrimoine culturel Immatériel**

**Madame , Monsieur,**

**Native de ce beau Pays de Grasse à une époque où les fleurs avaient encore place de choix, leurs fragrances ont bercé mon enfance, imprégnant ma mémoire de sensations inoubliables.**

**C'est donc certainement cet héritage olfactif profond qui m'a ramenée voilà plus de douze ans à la Terre de mes ancêtres, projetant un retour de cultures , en agrobiologie sur ce Patrimoine familial en friche, l'histoire locale ayant bien fait changer les paysages.**

**J'œuvre depuis à retrouver, cultiver, préserver une grande variété végétale, partager les Savoir-Faire indispensables à leur culture avec un public très diversifié en quête de découvertes, de connaissances, d'expériences sensorielles enrichissantes : étudiants en parfumerie, aromathérapie , touristes français et étrangers...**

**Actrice et animatrice engagée dans la « revivification » de tout ce patrimoine culturel unique, je ne peux que me réjouir de la démarche de Labellisation patrimoine de l'Unesco des Savoir-Faire liés au Parfum en Pays de Grasse , portée par l'association « Patrimoine Vivant Du Pays de Grasse »**

**Cette démarche, importante pour notre territoire et les générations futures, innovante car rassemblant autour d'un même objectif, les différents acteurs de ce Patrimoine,**

producteurs, transformateurs, créateurs, me semble pouvoir nous assurer enfin d'une « **revivance** » possible d'une image de notre territoire tout à la fois fidèle à son histoire et rajeunie de visions nouvelles, attendue de tous, locaux ou étrangers .

Elle me semble importante pour assurer une **pérennisation** de Savoir-Faire fragiles qui ne peuvent se transmettre que de façon directe par le voir-faire et faire- ensemble.

C'est de fait toute une économie locale qui s'en trouverait dynamisée, une vie culturelle enrichie , un impact sociétal certain...un mieux vivre espéré !

Notre génération charnière, entre ce riche passé et un futur à inventer est porteuse de cette responsabilité , gratifiante il est vrai, de permettre une nouvelle éclosion parfumée de tout un territoire

Permettre ce devenir en marche , ne me semble possible qu'accompagné de mesures incitatives et facilitatrices, d'écoute des besoins de chacun des acteurs contribuant à ce renouveau, de concertation bienveillante.

Soyez assuré de mon engagement à continuer à œuvrer pour que cet héritage puisse continuer son chemin vers les générations futures.

Veillez recevoir, Madame, Monsieur, mes plus vifs remerciements et sincères salutations.

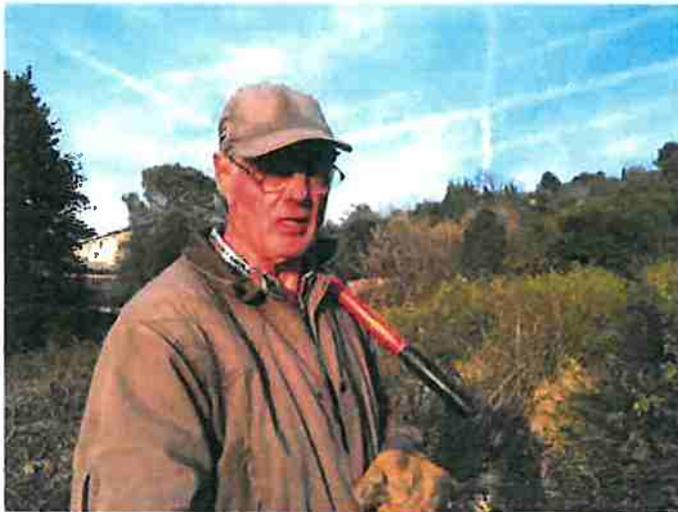
**Michelle Cavalier-Bouis**

**Grasse le 19 Juin 2014**

**Monsieur Jean-Paul Joubert  
Cultivateur de Plantes à Parfum  
Le Plan de Grasse  
Tel 06 65 79 43 00**

**À l'attention de Monsieur Jean-Pierre LELEUX  
Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse  
Nadia BEDAR, responsable de la Mission Patrimoine culturel immatériel  
Maison des Associations  
16 rue de l'Ancien Palais de Justice  
06130 GRASSE**

**Je suis producteur de fleurs à parfum, et jamais je n'aurais choisi un autre métier.**



Ma famille ? Mon grand-père, un Joubert venu de l'Isère comme colporteur car le glacier avait mangé ses terres d'estive, avait épousé une Isnard dont la maison de famille figure, au Plan de Grasse, sur le premier cadastre établi sous Napoléon.

Nos ancêtres ont planté au Plan les premiers rosiers (qui venaient de « La Vallée des Roses », en Bulgarie) sur une parcelle dite « La Pièce », dans le Quartier de La Fontaine, parce qu'au Plan, il n'y avait d'eau que là... C'était en 1850 et la culture s'est développée lentement, seulement où s'écoulaient les eaux grasses de la Marigarde et de La Madeleine. L'essor s'est produit après 1872, avec l'irrigation grâce au Canal de la Siagne. À la naissance de mon père Édouard, en 1904, on arrachait les oliviers, l'huile n'étant plus rentable, pour planter à la place des rosiers et des jasmins.

Le grand développement a été réalisé par le groupe Chiris dans le grand domaine du Vignal. Après la guerre de 1914, ce fut l'explosion complète grâce à une fantastique demande, dans les « années folles » et jusqu'à la crise de 1929 ! Quand ça va mal dans le monde, le très haut de gamme a toujours marché, on le voit bien actuellement dans les champagnes, les très grand vins, les parfums...

Mais pour ma part en 1974, l'année où nous nous sommes mariés, Évelyne Jacquemin et moi, les parfumeurs ne nous ont pas payés la récolte. Choc pétrolier de 73. Nous avons déjà commencé à nous reconverter avec un peu de maraîchage et le tracteur acheté d'occasion à

Popov, l'ancien espion reconverti en cultivateur qui avait acheté le domaine de la Grande Bastide, chez moi il a tout arraché, rosiers et jasmins, pour ne plus faire que du maraîchage.

Car les producteurs de fleurs à parfum n'ont aucun pouvoir.

Depuis 1980, j'ai toujours été actif dans les organisations agricoles, Crédit Agricole, la Chambre d'Agriculture, j'allais partout, et quand on discute avec toute la France des paysans il y a une prise de conscience...

Le producteur n'a aucun pouvoir car il reçoit bien des promesses d'achat, mais aucun engagement au-delà de 3 ans, or le rosier il lui faut 5 ans pour être productif et qui investit ? Le paysan. Ça a toujours été ainsi depuis que mes ancêtres ont introduit la rose.

Certains, comme Marius Avico, ont gardé leurs tubéreuses mais produisent aussi des légumes. Quand Marius avait vendu les plus grosses fleurs aux parfumeurs, il faisait avec les hauts de tiges des petits bouquets qu'il vendait en même temps que ses légumes au Marché de la Gare et au Marché Forville. C'est par ça qu'il a pu conserver la tubéreuse.

Ce que cherchaient et cherchent encore les industriels, pour obtenir le label « Grasse », ce sont des factures d'une coopérative, d'un intermédiaire ou d'un producteur de Grasse, ça leur suffit, mais début 1980, le parfumeur d'une marque célèbre ayant changé, le nouveau s'est rendu compte que la concrète qu'on leur vendait ne provenait pas de Grasse. Question de prix. Il a réagi : « Ce n'est pas possible. On ne peut pas fournir de parfum qui n'est pas de Grasse ! » Et ils sont venus trouver la famille Mul, des producteurs conséquents.

Il ne faut pas oublier que la floraison des rosiers de mai correspond avec le Festival de Cannes. Cette image sert ce parfumeur et maintenant le groupe n'utilise que sa propre production de rose et jasmin et ne vend sa concrète à personne.

J'ai recommencé à planter en 1990 parce qu'à la MSA, dont je fais partie, j'ai connu l'un des frères Mul et là, encouragé, j'ai replanté de la rose. Ça a été encore une reconversion ! 5 ans pour que ça produise, puis 8-10 tonnes par an depuis 1995... Et quand est survenu un second choc pétrolier, au lieu de tout arracher comme en 1974, comme je travaillais avec le Groupe Mul je n'ai pas eu de soucis.

Dans le passé, avec mon père, on avait beaucoup travaillé avec un parfumeur. Ils se voyaient un peu avant la récolte avec le Patron... « Ah, tu sais, j'ai des problèmes... » « Bon, paye-moi la moitié, et quand tu auras vendu tu me payeras le reste... » Il n'y avait pas de contrat, c'était familial ou presque, mais c'est là qu'ont commencé à arriver les directeurs financiers et ça a été terminé. Le financier est passé avant le producteur.

Avec certains acheteurs, il n'y a pas de discussion possible : 8,20 €. Chez Mul, la rose c'est 12,19 €, mais on doit certifier sur l'honneur que nos cueilleurs sont déclarés. La rose et le jasmin fleurissent tous les jours, durant 1 mois la rose et 90 jours le jasmin, alors il n'y a ni dimanche ni jour de fête... Mes cueilleurs, la famille Lafleur, les parents s'étaient installés dans la région dans les années 60, quand ils ont fait le « Village de Gitans », une association des Gens de la Route... Chez nous, on a déjà fait travailler trois générations. Ma chef c'est Lilou, mais on a une fille de Katty, la fille de Nini, leurs cousines et c'est pas un problème, elles sont au RSA. Elles sont sérieuses et même s'il pleut elles ramassent.



Avec le Groupe Mul, on a énormément travaillé sur le développement du rosier, la taille de la rose, le nombre, le rendement, la concrète... Deux petites parcelles de rosiers très âgés, je les garde parce que ça me permet de faire des essais d'engrais et de désherbants... Analyse de sol tous les 2 ans, et tous les ans avant la récolte analyse foliaire, et on arrive à plus avoir de coulure. Certaines années, le bouton avortait « néblait » mais ça n'existe plus. On le sait 3 semaines avant par les analyses et on pulvérise sur les feuilles des engrais qui permettent de récupérer 95% de ce qui aurait pu couler...

Le prélèvement des greffons, quand on fait une nouvelle plantation, c'est primordial. Avec mon père, en passant on plantait un roseau quand un rosier donnait plus de fleurs que les autres et les plants, on les prenait à celui-là. Cette sélection a permis d'évoluer au cours des années. Maintenant, il y a des engrais performants qu'on ajuste en cours de récolte, qui s'assimilent facilement... C'est 30% en plus ou en moins, et ça fait qu'on s'en sort ou qu'on s'en sort pas. De nuit comme de jour, il faut être attentif pour avoir un rosier sain, c'est comme ça qu'on a de belles roses au lieu de petites... Si le rosier est fatigué c'est comme pour nous si on est enrhumé, on n'a pas le même rendement.

La taille, c'est 3 mois à deux, ma femme et moi, pour nos 2 hectares.



J'ai fini mon contrat avec Mul l'année dernière, mais j'ai continué car nous sommes en période de demande et l'année 2014 j'ai vendu à tous, tous les opérateurs de Grasse, à tous ceux qui extraient... et à un gros confiseur.

Actuellement, dans la rose, 80 tonnes suffisent aux industriels et du jasmin, il y en a encore trop ! Il faudrait une demande plus grande.

Pour que puisse s'installer de nouveaux producteurs, le problème du foncier s'impose. Cultiver la rose ou le jasmin entre les oliviers, c'était bon au temps où on travaillait tout à la main, mais maintenant, au tarif de la main d'œuvre il faut mécaniser et donc cultiver des parcelles relativement grandes avec 4 mètres en lisière et 2m 50 entre les raies. Il faut aussi considérer la fatigue du sol et les rosiers, quand on les replante, il faut changer de parcelle, alterner rose, jasmin, vigne, maraîchage et ça en demande, du terrain !

Je crois qu'actuellement aucun parfumeur ne s'engagera à mettre de la concrète de Fleur de Grasse dans la création de parfums nouveaux, mais il y a une tendance à relancer les anciens parfums modifiés légèrement au goût du jour et là, il y a de l'espoir.

Des groupes qui n'utilisaient plus une seule fleur de Grasse et dérivait vers l'aromatique, depuis la venue de nouveaux « nez », qui ont su faire la différence et juger que nos fleurs étaient de plus grande qualité que des importées, s'y mettent aussi.

Ils prennent à nouveau du « Grasse ».

Donc, oui, la reconnaissance par l'UNESCO de nos savoir-faire, en donnant une image prestigieuse au Pays de Grasse, représente un espoir de plus grande demande pour nous qui sommes déjà producteurs, avons le terrain et sommes bien introduits auprès des parfumeurs qui utilisent nos fleurs. Un espoir d'avenir pour ceux d'entre nous dont les enfants veulent continuer le métier...

Et c'est pour cela que cette demande, oui, je la soutiens.



Propos recueillis et photos : Danielle Baudot Laksine

Mme Thaneron Barbara

Cultivatrice de plantes à parfum

Educatrice technique spécialisée

mail : barmarc@hotmail.fr

**à l'attention de**

Monsieur Jean-Pierre LELEUX

Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse

Nadia BEDAR

Responsable de la Mission Patrimoine culturel immatériel

Madame , Monsieur,

C'est avec passion que je cultive la rose centifolia depuis 2001. Technicienne agricole, originaire d'île de France c'est en m'installant dans les Alpes Maritimes que j'ai acquis les savoir- faire nécessaires, spécifiques à cette culture.

Grasse est pour moi une terre d'accueil où il est clair que les générations d'agriculteurs ont compris l'importance de transmettre leur expérience afin que perdure la tradition de la culture des plantes à parfum. Cette transmission n'est pas resté la seule priorité, ils ont su se remettre en question afin de faire évoluer les techniques tout en s'engageant vers une production plus respectueuse de notre environnement.

En exerçant le métier d'éducatrice technique spécialisée au sein d'un E.S.A.T (établissements et services d'aide par le travail), j'ai la chance de pouvoir transmettre la culture de la rose centifolia à un public d'adultes avec autisme ainsi totalement intégrés dans la pure tradition grasseoise.

Pendant les récoltes j'aime à leur rappeler que :« *c'est la rose d'un jour, si l'on venait à en oublier une, le lendemain elle tomberait et serait perdue*».

Le transformateur permet la conservation de nos roses fraîches.

Quant au compositeur il nous invite à revivre les émotions olfactives de notre cueillette à la fraîcheur de la rosée du matin.

C'est ainsi qu'il existe un lien indissociable de ces trois acteurs réunis de façon unique et exceptionnelle sur ce territoire grassois ,source d'inspiration pour les créateurs du monde entier.

Mon adhésion à l'association du Patrimoine Vivant du Pays de Grasse m'est apparue comme étant la continuité du sens que j'apporte au quotidien dans mon travail de transmission de la culture de la plante à parfum aux jeunes adultes que j'accompagne.

Cette transmission orale mais aussi gestuelle est l'essence même du patrimoine vivant.

L'inscription des savoir-faire liés aux plantes à parfum me semble primordiale car elle apporte sans aucun doute un effet dynamisant et fédérateur à tous ceux qui participent activement à la conservation de ces traditions.

Sans mettre de côté les professionnels du secteur, je pense particulièrement à toutes les fêtes traditionnelles autour des fleurs (le jasmin, la rose, la violette...) où de nombreux bénévoles et associations sont essentiels à leur existence. Mais aussi aux musées et jardins tournés vers des publics variés (écoles du pays grassois, touristes nationaux et internationaux) et encore aux centres de formation.

Cette inscription a valeur de prise de conscience du rôle de chacun si petit soit- il dans la transmission de cette mémoire, elle apporte un sentiment d'identité et surtout de continuité de ces traditions.

Je porte tout espoir dans cette candidature qui apporterait reconnaissance, étayage et promotion de nos traditions et de nos savoir- faire face à la mondialisation qui tend à uniformiser les pratiques.

Le maintien de cette diversité culturelle est à mon sens la compréhension et le respect de la différence.

C'est pourquoi je soutiens la démarche de candidature de l'association du Patrimoine Vivant du Pays de Grasse en vue d'inscrire au patrimoine culturel immatériel de l'humanité les savoir-faire liés aux plantes à parfum.

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, somewhat abstract set of lines and loops, possibly representing the initials of the signatory.

**Thierry BORTOLINI**  
**Mas de l'Olivine**  
**16, Chemin des Lazes**  
**06530 Peymeinade**  
**06.09.50.37.76 - contact@aupaysdaudrey.fr**  
[www.aupaysdaudrey.fr](http://www.aupaysdaudrey.fr)

Le 25/10/2014

**Lettre à l'attention de**  
**Monsieur Jean-Pierre LELEUX**  
**Président de l'Association Patrimoine Vivant du**  
**Pays de Grasse**  
**Nadia BEDAR**  
**Responsable de la Mission Patrimoine culturel**  
**immatériel**  
**Maison des Associations**  
**16, rue de l'Ancien Palais de Justice**  
**06130 GRASSE**

Thierry BORTOLINI, 5<sup>ème</sup> génération de jardinier.  
Cultivateur de plantes à parfum sur la propriété familiale : le Domaine du Mas de l'Olivine.

Ayant eu la chance de parcourir le monde grâce à mon métier de jardinier et de m'enrichir de différentes cultures et de savoir-faire.

Un jour, j'ai voulu retourner à mes racines en me rappelant les belles histoires de mes aïeux qui cultivaient eux même le Jasmin en Pays de Grasse. J'ai donc décidé de faire perdurer ces histoires de façon à les transmettre aux futures générations.

La reconnaissance au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité des savoir-faire liés à la Parfumerie...

Cette démarche est très importante car elle valorise auprès du grand public tous les métiers et les savoir-faire de la parfumerie grasse. Elle nous offre l'opportunité d'accueillir encore plus de public sur nos propriétés et de leur expliquer nos cultures, notre raison de vivre.

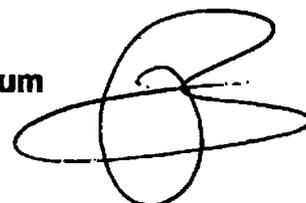
Cela nous permet de faire le lien entre le cultivateur, le transformateur et le parfumeur.

La transmission est une des clefs principale qui permettra à la ville de Grasse, aux cultivateurs, aux parfumeurs, de continuer l'histoire des Plantes à Parfum pour le Futur.

Mes espoirs sont de faire partager ma passion pour ce métier de cultivateur.  
De transmettre cette envie aux jeunes et au moins jeune qui nous rendent visite.  
Faire perdurer notre artisanat.

C'est pourquoi, je soutiens la démarche de candidature de l'association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse en vue d'inscrire au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité des Savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse.

**Thierry BORTOLINI,**  
**Cultivateur de plantes à parfum**



**Audrey JARRY BORTOLINI**  
16, chemin des Lazes  
06530 Peymeinade  
06.61.77.26.54

A l'attention de Monsieur Jean-Pierre LELEUX,  
Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse  
Nadia BEDAR,  
Responsable de la Mission Patrimoine culturel immatériel  
Maison des Associations  
16, Rue de l'Ancien Palais de Justice  
06130 Grasse

**Les Plantes à Parfum ont bercées mes aïeux et ponctuent désormais mes journées !**

Jeune productrice de 35 ans, nous cultivons avec mon mari des plantes à parfum depuis 7 ans... Et pourtant rien ne me prédestinée à cela ayant fait une école de commerce... Mais les rencontres de certaines personnes, notamment celle de mon mari, m'ont rappelées mes origines, l'histoire de ma famille, mon histoire !

Native de Grasse, je suis issu d'une famille de Cueilleuses... Mon arrière-grand-mère et mes deux grands-mères cueillaient la Fleur en Pays de Grasse, et étaient fières dans les champs avec leurs grands chapeaux... l'une préférait le tablier pour y déposer les fleurs, l'autre le panier fait main... J'ai appris il y a quelques mois que mon grand-père aussi cueillait le Jasmin, dès qu'il a su marcher jusqu'à ces 14 ans ! Et ma Maman, était aussi dans les champs quand elle n'était pas à l'école, elle préférait cela d'ailleurs avec ses deux sœurs et son frère ! Ce dernier essayé toujours de mettre des pierres dans ses paniers, car leur rémunération dépendait du poids !

Ma grand-mère, Emilienne m'a appris à cueillir le Jasmin, alors que je n'avais pas encore de champs et que ce n'était pas du tout dans mes projets... Mais je l'avais emmené chez une amie pour vivre cette expérience avec elle et lui remémorait des souvenirs olfactifs et gestuels... Au simple touché d'une petite fleur étoilée, ces doigts se mirent à vagabonder d'une fleur à une autre, je n'arrivais pas à la suivre ! Quelle agilité plus de 60 ans après ses premières cueillettes ! Elle avait fait cela pendant des années...pour récolter quelques deniers qui venaient compléter les revenus de la ferme et du potager.



Au même moment où ma grand-mère s'occupait des enfants et des champs... mon grand-père faisait la guerre en Indochine... Et dans le seul journal que l'armée recevait, il découvrit sa femme en pleine cueillette, en Une ! A des milliers de kilomètres, cette photo en grand format pour l'époque (A3), lui ont fait oublié quelques instants les bombardements et une odeur de Jasmin semblait régner dans les tranchées.

*Aujourd'hui, début de notre magnifique reportage :*

## DÉCOUVERTE DE LA FRANCE, **PAYS DES MERVEILLES**

**A GRASSE, la cueillette du jasmin-roi**

(Pages 12 et 13.)



En 2006, j'ai trouvé un emploi qui m'épanouissait totalement... mais quelques années plus tard, j'ai rencontré un homme (pour des raisons professionnelles), qui allait devenir quelques jours après mon mari... Il commençait à cultiver des Iris pour la parfumerie, sur le Domaine où jadis, son grand-père avait cultivé du Jasmin pendant plusieurs années... ce dernier avait abandonné ces terres qui n'étaient plus rentables à cause de la mondialisation et de la découverte de parfum de synthèse...

Mon mari, amoureux inconditionnel de la terre, a décidé de redonner vie à ce Domaine abandonné pendant plus de 40 ans. Il m'a inculqué le goût de la terre, le goût de me « salir » les mains mais de les sentir propre, le goût de la patience, le goût des choses faites en harmonie avec la nature, le goût de la passion, le goût des saisons, le goût des odeurs, le goût des bruits, le goût de l'observation, le goût du toucher... et tout cela uniquement qu'en cultivant des plantes à parfum ! Quel enrichissement, quel bonheur, c'est tout simplement le goût de la vie que tous êtres devraient connaître sur terre !

Je ne vis plus pour exister mais je vis pour faire exister mes fleurs et faire vivre ces terres qui ont tant donné et qui méritent d'être encore cultivées et non violées pour construire des habitations !

Tous les jours, je fais vivre mes fleurs en leur parlant, les touchant, les bichonnant, mais je sentais que j'avais un devoir de les sublimer... c'est pour cela que je transforme certaines de nos fleurs en confiserie, ainsi j'ai le plaisir de les travailler de A à Z, et de les enrichir qu'avec des ingrédients naturels pour le bien-être de tous les gourmands !

Audrey JARRY BORTOLINI



Tourrettes sur Loup le 11 février 2015



**MAIRIE**  
DE  
**TOURRETTES-SUR-LOUP**  
06140

Administration Générale : 04 93 59 30 11  
Urbanisme : 04 93 59 40 64  
Réseaux : 04 93 59 40 67  
Télécopie : 04 88 13 11 94  
Courriel : mairie@tsl06.com

Le Maire de Tourrettes-sur-Loup

à

Monsieur Jean-Pierre LELEUX  
Président de l'Association Patrimoine Vivant du  
Pays de Grasse  
Madame BEDAR  
Responsable de la mission Patrimoine culturel  
immatériel  
Maison des Associations

16, rue de l'Ancien Palais de Justice

06130 GRASSE

*Monsieur le Sénateur, Madame*

J'ai l'honneur de vous adresser une lettre de Madame Florence COCHE illustrée de photos qui expose son parcours professionnel et sa passion pour la violette de Tourrettes-sur-Loup.

Elle est à joindre aux 2 courriers précédents (18 décembre 2014 et 21 janvier 2015) pour contribuer au soutien de la démarche d'inscription au patrimoine Culturel Immatériel des savoir faire liés au parfum en pays de Grasse.

*Avec mon plus cordial souvenir -*

Le Maire



*Bagaria*  
Damien BAGARIA

**Lettre de consentement et participation de la Bastide aux Violettes  
Centre de production et de Conservation**

**Lettre témoignage de Madame Florence COCHE cultivatrice à Tourrettes-sur-Loup**

En 1971, j'avais 4 ans, mes parents s'installent à Tourrettes. Un an plus tard, ils se lancent dans la culture de la violette pour la production de bouquets et le ramassage des feuilles pour les parfumeries.

A 5 ans, je commence donc mon aventure avec la violette, en vivant le parcours professionnel de mes parents avec les hauts et les bas dans les débouchés de cette culture. La découverte du produit de synthèse pour la concrète va conduire à la disparition de nombreuses exploitations. J'assiste à l'engagement de mon père dans le syndicalisme pour défendre le travail des producteurs de violettes. Pendant près d'une décennie, il va se battre avec force pour sauver cette fleur en mettant au point la culture hors sol et en développant la confection de fleurs cristallisées.

Pendant près de 20 ans, avec mon petit frère Jérôme, "né lui dans les violettes en 1974", nous avons vécu au rythme de la culture de la violette, découvrant un métier et apprenant le langage de la violette.

J'avais suivi des études de comptabilité, mais au moment d'entrer dans la vie active, j'ai fait le choix en 1991 de m'installer en tant qu'exploitante agricole car ma passion "pour cette petite fleur" était la plus forte. Quand en 2000 mon père prend sa retraite, mon frère décide à son tour de s'installer en reprenant l'exploitation de mes parents. Très vite, nous décidons de fusionner nos deux exploitations pour renforcer notre activité de production en confiserie.

Le projet de réalisation de la Bastide aux violettes nous offre une opportunité importante. Nous pouvons augmenter notre capacité de production et nous participons aussi à la préservation de "l'histoire d'amour" entre Tourrettes et la Victoria, fleur emblématique du terroir communal.



Exploitation pleine terre.



Fabrication des fleurs cristallisées, Florence et son père



Inauguration de la Bastide aux Violettes



A droite Jérôme et Florence COCHE.

Florence : Poster d'accueil à la Bastide.





L'exploitation en boudin à la Bastide.

Je ne regrette absolument pas ma décision de 1991, j'ai vécu et je vis avec la violette une simple mais belle aventure. Je suis heureuse de voir en 2014 une petite reprise de la plante à parfum (les feuilles) certainement due au retour du naturel et du "Made in France" Je souhaite que cette orientation s'amplifie et que les rares producteurs qui résistent puissent trouver un nouvel espoir ; et ainsi que la culture de la violette à Tourrettes reste vivante.

Aussi, je suis heureuse et fière de mon parcours d'agricultrice et je tiens à soutenir la démarche du Sénateur Jean-Pierre LELEUX pour l'inscription au Patrimoine Culturel Immatériel des Savoir faire liés au Parfum en pays de Grasse.

---

Florence COCHE



Jérôme et Florence COCHE, lors de la remise du prix Dynamique agricole en 2009



Florence, lors d'une émission sur M6 en 2010



Jérôme et Florence - stand de la fête des Violettes.



Florence à la cueillette sur l'exploitation pleine terre devant la Bastide aux Violettes.

## *Lettre de Grette Boselli Cultivatrice de violettes*

Adolescente, habitant à Bar-sur-Loup et constatant que de nombreuses femmes de ce village – d'origine italienne – venaient ramasser les violettes à Tourrettes-sur-Loup, j'ai suivi leur exemple. J'ai découvert ce village et cette fleur, cela me permettait de me faire un peu d'argent de poche.

Entrée dans la vie professionnelle comme comptable et habitant le village de Tourrettes-sur-Loup, j'ai décidé un jour de réorienter mon parcours, j'ai suivi une formation au Lycée horticole d'Antibes, obtenant le BP horticole.



Depuis 1986, bientôt 30 ans, je consacre toute ma vie active à la violette. Tout d'abord après avoir acheté à Tourrettes-sur-Loup un terrain qui n'était pas cultivé, j'ai créé de toutes pièces une exploitation agricole. Sur les 2000 m<sup>2</sup> cultivables j'ai installé des serres en verre et conservé des espaces plantés en pleine terre. Plus tard, j'ai modernisé mon exploitation en introduisant la "culture hors sol" et une station d'irrigation.



Je produisais de l'ordre de 30 000 à 40 000 bouquets par saison (octobre à mars) et environ 10 tonnes de feuilles.



Une grande partie de la production de fleurs était expédiée chez des grossistes à Rungis et au marché aux fleurs d'Hyères dans le Var.

L'autre partie était envoyée à des particuliers dans toute la France. Enfin, le reliquat était directement vendu sur mon exploitation. Les feuilles gagnaient les parfumeries de Grasse pour en extraire la concrète, puis absolue violette.



J'avais constaté la grande méconnaissance qui entourait la culture de la violette. Avec les années des difficultés pour vendre ma production apparaissaient. Devant ce double constat, j'ai eu l'idée d'organiser sur mon exploitation des visites guidées.



Cette innovation a connu un vif succès. Simultanément, pour renforcer le message à faire passer sur cette fleur, je suis entrée au Conseil d'Administration de l'Office de Tourisme de la

Commune au sein duquel pendant quinze ans j'ai œuvré pour promouvoir la violette, symbole de l'identité culturelle partagée par tous les tourrettans.



Dans ce cadre, j'ai consacré beaucoup de temps à accueillir des journalistes, des photographes et les chaînes de télévision régionale et nationale.



Devant l'intérêt suscité par les demandes de ce type, j'ai fait réaliser un diaporama expliquant toutes les phases de la culture de la violette qui me permettait d'illustrer les conférences que je commençais à donner. En complément, je participais chaque année à de grandes manifestations, toujours avec le même objectif, faire connaître la violette de Tourrettes et sa culture : Foire de Nice, Mimosalia à Bormes-Les-Mimosas, Haut de Cagnes, Antibes Villa Elein Roc.



Pendant toutes ces années, j'ai naturellement été "un acteur" de la traditionnelle Fête des Violettes en tenant un stand coloré qui était très apprécié.

J'étais sur le point de prendre ma retraite quand la Bastide aux Violettes a vu le jour. J'ai alors pensé que l'expérience que j'avais acquise pendant plus de deux décennies pouvait être utile à ce projet patrimonial majeur pour la Commune.

J'ai sollicité et obtenu le poste de responsable de la Bastide et depuis janvier 2010, je suis heureuse et fière de poursuivre activement la promotion de cette fleur et de sa culture. Ma passion est toujours intacte, et j'ai un grand plaisir à la faire partager aux nombreux visiteurs que nous recevons au quotidien à la Bastide.

La Victoria, cette variété de violettes qui a fait vivre les familles de Tourrettes pendant près d'un siècle, est gravée dans mon cœur pour toujours.

*Yvette BOSELLI* Ma passion pour la violette me conduisit naturellement à soutenir avec force la demande d'inscription au Patrimoine immatériel de l'humanité de savoir faire liés au parfum de Pays de Grasse.

*Yvette Bosselli*

**Robert-Bruno Ghibaudo.**

Agriculteur à la retraite

La Roquette-sur-Siagnes

La Roquette-sur-Siagnes, 8 mars 2015

*Lettre à l'attention de*

Monsieur Jean-Pierre LELEUX, Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse et Nadia BEDAR, responsable de la Mission Patrimoine culturel immatériel Maison des Associations

16, rue de l'Ancien Palais de Justice 06130 GRASSE

*J'aimerais me souvenir de tout...*

*J'aimerais commencer ce témoignage comme Georges Perec par : "Je me souviens..." Mais ce n'est pas le cas. Cette satanée maladie me prive de la plupart de mes souvenirs...C'est bien triste une tête qui se vide de ses souvenirs, des visages, des noms...Mais il y a un souvenir qui ne me quittera jamais...c'est l'odeur du jasmin sur mes mains d'enfant.*

*Je suis né en 1931 à la Roquette sur Siagne dans la maison de mes parents. Ils étaient venus du Piémont comme beaucoup d'autres familles pauvres. Aucun de mes frères et sœurs ne portera un prénom italien. Mon père, ancien combattant italien, avait choisi la France et dès le départ, par cette décision, il marquait ce choix. Le destin de mon frère aîné, participant à la libération de la France aux côtés des Français libres ancrés définitivement notre famille dans ce pays.*

*Le travail de la terre était le seul que nous connaissions et le lendemain de mes 16 ans j'ai rejoint mon père et mes frères dans les champs. Ce n'était pas un lieu inconnu pour moi. Chaque période de vacances scolaires était occupée par l'aide que nous apportions dans les cultures...et l'été c'était celle que je préférais...la récolte du jasmin...*



Salah et Robert-Bruno, près de sacs de toiles de jutes pour roses centifolia après la cueillette, printemps 1985

*Je me vante souvent d'avoir été un excellent cueilleur. J'adorai ça. Mon geste était précis et rapide et je serrais les fleurs blanches dans mes mains au point de les noircir tant je voulais en ramasser le plus possible !!! J'ai appris avec le temps à mieux les respecter. Ces fleurs de jasmin, puis plus tard les roses de Mai et le mimosa sont devenues les fleurs de ma vie d'ouvrier agricole. Elles ont rythmé les saisons de mon existence, marqué les événements de nos vies. Mon père est mort en janvier 1966, les mimosas étaient en fleurs, je me suis marié en mars 1967, les rosiers avaient été taillés pour la récolte de mai...Jean-Marie est né en novembre 1968...au moment où toute les récoltes sont en sommeil...c'est peut-être pour ça qu'il a préféré transformer les matières premières plutôt que les faire pousser...mais je sais surtout que c'est parce qu'il nous a souvent vu harassés par ce*

*travail si difficile et je sais qu'il a suivi sa passion. Peu à peu j'ai eu d'autres responsabilités au sein du groupe jusqu'à être responsable d'une équipe et devenir cadre.*

*Il reste néanmoins que la terre fut ma passion. Je n'aurai rien choisi d'autre...j'ai aimé ces moments au milieu des champs de roses, j'ai aimé le labour avec les derniers chevaux dans la plaine de la Siagne...et le moment de la pesée du jasmin...*

*Oui...vraiment...je me souviens de l'odeur du jasmin sur mes mains d'enfant...c'est l'été et les gens que j'aime sont là...*

***Robert-Bruno Ghibaudo.***

Carole BIANCALANA  
Le Domaine de Manon  
36 Chemin du Servan  
Plascassier  
06130 Grasse

***Lettre à l'attention de***

Monsieur Jean-Pierre LELEUX, Président de  
l'Association Patrimoine Vivant du Pays de  
Grasse et Nadia BEDAR, responsable de la  
Mission Patrimoine culturel immatériel  
Maison des Associations  
16, rue de l'Ancien Palais de Justice  
06130 GRASSE

L'association des FEFG, a pour objet la promotion et la valorisation des fleurs emblématiques du Pays de Grasse. Elle regroupe des producteurs partageant la même volonté de préserver et de transmettre les savoir-faire et le patrimoine de notre région.

Depuis sa création en 2007, l'association a été fédératrice de cette filière et a permis aux producteurs déjà installés de tisser des partenariats avec des clients prestigieux et a accompagné 5 porteurs de projets à s'installer comme producteurs, dans l'objectif permanent de renouveler les générations et de relancer des matières premières presque disparues de nos collines.

Etant moi-même, la 4ème génération, de producteurs dans ma famille, j'attends avec une certaine émotion cette reconnaissance mondiale pour les aînés qui ont su transmettre leurs savoirs, leur passion et nous léguer ce patrimoine.

Pour ma part, je soutiens ce dossier avec toute ma conviction pour faire ce cadeau à mes arrière-grands-parents, grands-parents et parents d'une part.

Mais aussi, pour poursuivre notre but de pouvoir éveiller des vocations, installer des jeunes producteurs, créer des filières spécialisées en plantes à parfum dans nos lycées régionaux, créer une pépinière collective afin de multiplier les plants pour mieux les pérenniser.

Nous souhaitons continuer à œuvrer dans ce sens c'est pourquoi, je soutiens la démarche de candidature de l'association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse en vue d'inscrire au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité des Savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse.

Carole Biancalana



Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse 57 avenue Pierre Sémard 06130 Grasse France

Siret 521 073 726 00015 APE 9499Z

Tel.+33 (0) 4 92 42 34 08 / Fax Tel.+33 (0) 4 92 42 34 01 E mail [contact@fleurs-exception-grasse.com](mailto:contact@fleurs-exception-grasse.com)

## **LETTRE DE SOUTIEN CANDIDATURE**

### **LES SAVOIR-FAIRE LIES AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE**

**Monsieur Jean-Pierre LELEUX, Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse et Nadia BEDAR, responsable de la Mission Patrimoine culturel immatériel**

**Maison des Associations**

**16, rue de l'Ancien Palais de Justice**

**06130 GRASSE**

**Oléicultrice aujourd'hui à Grasse, les oliviers que je cultive avec mon mari étaient abandonnés depuis plusieurs années lorsque nous avons acheté le Domaine de La Royrie, voici plus de quinze ans.**

**Ses oliviers de 500 ans, plantés par les moines de l'Abbaye de Lérins nous ont interpellé. Maigres, affamés, non taillés depuis un demi-siècle, ces oliviers ont perçu notre sensibilité à la campagne grassoise et nous ont persuadé de changer de vie**

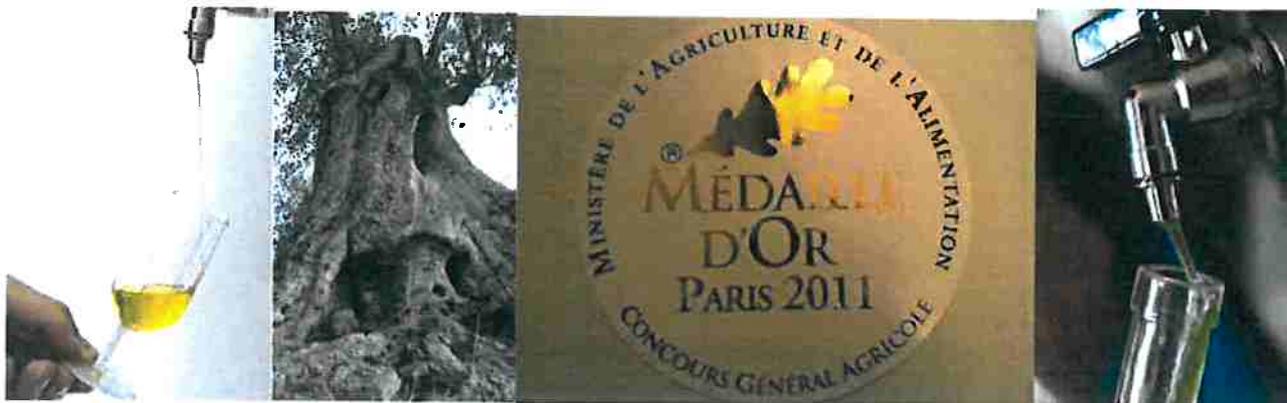
**Auparavant, après une carrière centrée autour de l'éducation, notamment comme consultante à l'UNESCO, notre cadre de vie était plutôt urbain. Mais nous avons besoin de retrouver du sens et de la passion. Cela a été le cas à Grasse.**

**Laissez moi vous raconter mon histoire d'amour avec le Domaine de La Royrie**

**Le Domaine oléicole de La Royrie a été créé voici 500 ans par les moines de l'Abbaye de Saint Honorat. Nous en avons fait un lieu unique où l'extrême qualité côtoie la plus grande créativité, où la tradition se marie avec la communication. Les huiles d'olive y sont conçues avec une focalisation sur la qualité. La relation avec le consommateur avec le désir de partager.**



## **-La passion de l'olivier, la passion de l'huile**



L'oliveraie a été plantée sur un sol argilo-calcaire avec une touche de limon, où des sources souterraines affleurent. Le domaine, surplombant la baie de Cannes, est exposé plein sud, protégé à la fois des vents d'est et d'ouest par les collines et les falaises environnantes. Les arbres de 500 ans sont taillés très sévèrement afin de limiter la production et renforcer la qualité. Classé à la fois en Appellation d'Origine et en Agriculture Biologique, La Royrie gagne régulièrement des médailles d'or dans les différents concours (CGA en 2011 et 2013) et est classé parmi les meilleurs de sa catégorie.

Taille sévère des arbres, absence de toute irrigation, analyses de maturité des olives pour repérer le moment idéal de la cueillette, présence de 2 cuvées, récolte précoce et récolte tardive....tout cela nous amené vers la dégustation et le repérage des arômes. En effet, pour peu que l'on cueille assez tôt les olives, l'huile révèle une incroyable richesse de parfums. A la dégustation, la cuvée « récolte précoce » se caractérise par une forte puissance, des arômes d'herbe coupée, d'amande fraîche et d'artichaut cru. La cuvée « récolte tardive » moins puissante et plus subtile se développe des arômes de fleur de genêt, d'amande, d'avocat et de kiwi.

L'une des caractéristiques les plus intéressantes des huiles d'olive grand cru provient de la convergence entre la santé et les parfums. En effet, avec des arbres très anciens, taillés sévèrement, non irrigués, et des olives cueillies tôt dans la saison, on maximise la présence de polyphénols dans le fruit et donc dans l'huile. Pour la santé, les polyphénols jouent un rôle reconnu et très importants : antioxydants, anti-vieillessement, prévention du cancer, lutte contre le mauvais cholestérol, prévention contre l'ostéoporose...

Mais ce qui est remarquable c'est que ces polyphénols sont liés aux arômes. Plus les polyphénols sont présents, alors plus les arômes seront riches et complexes. Plus l'huile est bonne pour la santé, meilleure elle est à la dégustation ! Et vice-versa ! A condition bien-sûr de cultiver en BIO et de ne pas injecter des insecticides!



Au domaine de La Royrie, le BIO est considéré comme une démarche philosophique globale. La biodiversité est recherchée systématiquement. La pluralité de plantes et d'animaux génère un équilibre et renforce les défenses naturelles de l'oliveraie. L'adjonction de « plantes compagnons » de l'olivier permet aussi d'obtenir des complémentarités et des synergies : l'inule visqueuse, par exemple est une plante qui attire certaines abeilles qui elles-mêmes cannibalisent la mouche de l'olive, dangereux prédateur. Mais il faut aussi de temps en temps aider la nature. Ainsi la pulvérisation d'argile blanche sur les oliviers les fait changer de couleur, ce stratagème « trompe » la mouche qui ne reconnaît pas l'olivier et qui s'abstient de piquer l'olive.

### **De l'olivier aux fleurs à parfum**

Plusieurs raisons bien différentes nous ont poussés à compléter nos cultures par les fleurs à parfum. D'abord la beauté. Les champs de fleurs font partie du paysage grassois. Nous qui faisons visiter notre domaine tout au long de l'année et notamment à des visiteurs internationaux, nous nous devons de leur faire voir les plantes à parfum traditionnelles de ce lieu mythique. Nous avons choisi le romarin, la rose centifolia, la verveine, et les immortelles. La deuxième raison, c'est la tradition. En travaillant avec le service du Patrimoine de la ville de Grasse, nous avons appris que jusqu'à la révolution industrielle, les parfumeurs possédaient des oliveraies et se servaient de l'huile obtenue dans l'enfleurage à froid. La complémentarité s'est imposée à nous comme une évidence. Enfin la culture biologique impose la biodiversité, et les insectes pollinisateurs sont ainsi attirés chez nous.



## La création de la première école de dégustation : les séances d'oléologie



Lorsque nous avons commencé à produire de l'huile d'olive, nous ne savions pas encore combien ce produit recélait de trésors et de surprises gastronomiques. Travaillant sur l'amélioration de la qualité de nos huiles (taille des arbres, absence d'irrigation, moulin...), nous avons assez vite progressé jusqu'à faire des huiles extrêmement aromatiques. Nos huiles n'avaient plus rien à voir avec les produits du commerce. Mais comment le faire savoir sans faire déguster nos huiles ? De là est née l'idée de l'oléologie. Puisque le grand public est familiarisé avec l'idée de déguster les grands vins, de faire la différence avec son nez et ses papilles, alors pourquoi ne pas faire la petite cousine de l'œnologie, c'est-à-dire l'oléologie. Cela a été tout de suite le succès. Faire déguster l'huile dans des petits verres, c'est bien, mais l'huile n'a pas vocation à être dégustée telle qu'elle. C'est pourquoi nos séances se composent aussi d'une deuxième partie. Les participants dégustent 10 plats réalisés avec les huiles déjà dégustées qui démontrent comment une bonne huile d'olive transcende les plats. Nous avons découvert, puis fait découvrir que cette petite goutte d'huile d'olive maximisait les arômes des plats. L'huile capte les saveurs, les porte à votre nez, à vos papilles. Elle fait du plat le plus simple un festival de saveurs.



## La découverte du Domaine de La Royrie, le jardin des 5 sens

### -le jardin des simples

Le jardin des « simples médecines » renferme des plantes cultivées et étudiées depuis l'Antiquité à la fois pour leurs vertus aromatiques mais aussi thérapeutiques, magiques et religieuses. On y trouve la mélisse qui donne une note citronnée aux salades et qui soulage les troubles nerveux, le romarin qui stimule la viande et traite les nerfs, le thym qui parfume la soupe et traite la toux, l'estragon qui aromatise le poulet et soigne aussi les problèmes digestifs, la marjolaine qui enrichit les sauces et fluidifie les articulations...

### -le potager médiéval

Pour les moines du XIV<sup>ème</sup> siècle, le potager est autant philosophique qu'utile. Les 4 carrés du plessis (gaulettes de châtaignier tressé) symbolisent les 4 fleuves du paradis. La tonnelle sert à méditer, les cyprès sont des doigts qui indiquent le ciel. Au Moyen-Age, on mange selon sa classe sociale. Le carré des paysans est planté de légumes racines nourrissants. Le carré des nobles est réservé aux cultures hautes, non « souillées » par la terre. Le carré des moines aux légumes destinés au « pot ». Le carré des femmes aux plantes médicinales et aux fleurs comestibles avec un zeste de sorcellerie.



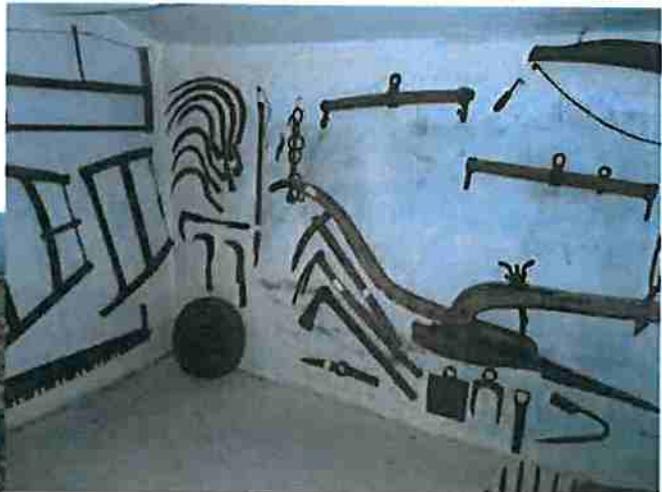
### -l'hôtel à insectes

Insectes pollinisateurs, larves de coccinelles qui dévorent les pucerons, insectes xylophages qui transforment le bois mort, vers qui labourent et aèrent le sol... le jardin bio se doit de faire bon accueil à tous les hôtes des bois et des champs qui permettent une vie équilibrée, et limitent l'apparition de maladies inévitables dans les zones de culture intensive.



### -l'éco-musée de la vie rurale

Pendant plusieurs siècles, la vie rurale traditionnelle a prévalu à La Royrie. Sans nier les avantages de la modernité sur les aspects gustatifs et hygiéniques de l'huile d'olive, le modèle d'autrefois reste attachant. Notre petit éco-musée rend hommage à Marguerite, la femme rurale dans sa vie quotidienne et à son mari Elie dans la chasse et les travaux des champs.



### -le jardin sec

La flore est particulièrement riche dans les régions à climat méditerranéen. Pour survivre dans cet environnement difficile, les plantes de climat sec ont dû se spécialiser et se diversifier à l'extrême en s'adaptant aux multiples conditions de sol, d'exposition, de latitude ou d'altitude. *Achillea umbellata*, *Centaurea bella*, *Chamaemelum nobile*, *Hieracium pilosella*, *Sedum gypsicola*, *Tanacetum densum* subsp. *Amanii*, *Thymus ciliatus*... Ces plantes jouent ici un rôle de couvre sol, courent entre les dalles et permettent un jeu entre le végétal et le minéral.



### -la collection de sauges

Considérée comme la plante aux mille vertus, la sauge ou « plante qui sauve : salvia », la sauge traite efficacement la stérilité féminine. Experte en séduction, la sauge attire par des couleurs vives, une lèvre inférieure constituant une piste d'atterrissage idéale pour les insectes. Regardez les attentivement, comme par exemple salvia canariensis (au parfum camphré), salvia chamaedryoides (minuscules dentelures), ou bien salvia guaranitica (à l'odeur d'anis)



### -Plantes associées et bio-diversité

A La Royrie, les botanistes ont pu répertorier 80 plantes et herbes sauvages sur le sol. Cette prodigieuse bio-diversité est très favorable à la qualité et la richesse du sol. Associer les cultures est donc un art et une nécessité, surtout dans un jardin bio.. En effet, les plantes émettent des substances qui attirent ou repoussent certains insectes. Les bactéries et les champignons nuisibles sont limités dans leur

développement. Certaines plantes ont une influence bénéfique sur d'autres. La carotte éloigne la mouche de l'oignon et l'oignon celle de la carotte ! Les soucis tuent les nématodes grâce à leurs racines.

**Pourquoi la démarche d'inscription au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité des Savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse me paraît importante ?**

Cette inscription me paraît aller dans le sens de l'histoire, elle va renforcer les dynamiques existantes et les pérenniser :

- la dynamique du bio
- Les ponts entre tradition et modernité
- La reconnaissance du travail des grassois impliqués dans l'agriculture, les parfums et la démarche
- Nos visiteurs internationaux qui associent Grasse aux parfums en auront ainsi une preuve supplémentaire

Bien cordialement

**Monique Brault**

**Christophe MEGE**  
**Chef Jardinier**  
**Responsable des Jardins.**  
**Les jardins du Musée International de la Parfumerie.**  
**979 chemins des Gourettes.**  
**06370 Mouans-Sartoux.**

Monsieur Jean-Pierre LELEUX, président de l'association  
patrimoine vivant du Pays de Grasse et Nadia BEDAR, responsable  
de la mission patrimoine culturel immatériel.  
Maisons des Associations, 16 rue de l'Ancien palais de justice.  
06130 Grasse

Madame, Monsieur

J'ai choisi le métier de jardinier sur le tard mais en y réfléchissant c'était une évidence.

Tout commence, il y a une dizaine d'années par un bilan de compétences.

Un mois de travail chez un ami jardinier.

Deux années à travailler pour un patron consciencieux qui faisait de l'entretien de villas.

Tailles répétitives de haies, plantations infinies de géraniums et de pensées, je suis heureux mais vite frustré. Ça manque de sens.

J'arrête pour un temps. Je me consacre à mon propre jardin, celui que ma mère a hérité de sa mère.

C'est alors que la mémoire me revient : le potager de mon arrière-grand-mère, l'odeur de la terre mouillée en été, le goût des fraises partagées avec mon père, le parfum de l'ail et du persil, les framboises chez la cousine Ida.

Je me souviens aussi du parfum des bouquets de narcisses du poète que ma tante cueillaient dans la plaine de Séranon, quand de Mouans-Sartoux, elle nous rendait visite à Castellane.

Je me souviens du parfum des camions de lavande qui traversaient le village, (destination Grasse, je l'ignorais alors), celui des premières violettes sauvages en février et du lilas en mai.

Je me souviens du parfum de noix de coco des genets à balai, celui du thym citron, du pèbre d'ail, des iris sauvages.

C'est alors que me revient en mémoire une visite de jardin botanique avec mon père à l'âge de 14 ans, un vieil arbre au tronc moussu, le parfum d'une sauge officinale qui cherchait le soleil dans ce jardin ombragé. Un jardinier agenouillé, affairé à planter.

Me revient aussi l'image d'un jardin abandonné et sa fontaine remplie d'eau de pluie, tapissée sur le fond d'un dessin de feuilles mortes. Un parfum d'automne.

On est en 2008 et je décide alors de suivre cette formation proposée par le Centre de formation Horticole d'Antibes : Jardins du Patrimoine et jardins d'exceptions autour de la Méditerranée.

Je découvre l'histoire des jardins, la richesse en la matière des Alpes Maritimes. Je rencontre des enseignants passionnants, des camarades passionnés.

Mon stage «obligatoire» se fera à La Bastide du Parfumeur à Mouans-Sartoux dans le pays de Grasse. Le nom me fait rêver.

J'imagine un jardin luxuriant. Je découvre un jardin balbutiant, presque souffreteux, mais, c'est sûr, plein de promesses. Les buissons dénudés de janvier s'y transforment bientôt en rosiers de mai parfumés et généreux.

Je tombe amoureux.

J'ai envie de rester. J'ai de la chance. Le jardin devient les jardins du Mip.

J'y deviens jardinier.

Mais alors que je pense bosser dans un jardin je découvre un terroir, une agriculture, une culture.

J'apprends Grasse, son histoire, le jasmin, la rose, la tubéreuse, le géranium rosat.

Amoureux des roses anciennes, je me prends au jeu et j'essaye de comprendre l'origine et l'histoire de la Centifolia, je découvre le nom de Nabonnand, l'arcure, les rosiers entrelacés.

Je crois savoir.

Une visite chez Constant : des tubéreuses droites, denses, fières, des jasmins sains, touffus, des rosiers insolents.

Je prends la mesure du chemin à parcourir.

J'écoute les conseils, les respecte au mieux.

Le buttage des jasmins, la taille des rosiers à deux ou trois yeux...

La division des tubéreuses.

La lune. Son calendrier.

La route est longue. Je progresse lentement, j'apprends.

C'était il y a cinq ans, quand j'aimais les iris, les roses, la lavande.

Aujourd'hui j'aime l'iris Pallida, l'iris Germanica, la rose Centifolia Nabonnand, la rose double d'Auribeau, la lavande vraie.

Mais surtout,

j'aime les discussions entre Yann, notre voisin cultivateur de plantes à parfum et Sally, l'universitaire britannique, historienne des jardins, venue spécialement à Grasse pour tracer les origines de la mystérieuse tubéreuse.

J'aime quand Constant nous encourage mais nous dit que nos jasmins ne sont pas assez buttés, les rosiers pas vraiment bien taillés.

J'aime quand Geneviève, la blanchisseuse à la retraite, vient cueillir nos roses et nous offrent le lendemain de généreuses confitures fluorescentes.

J'aime quand Roseline débarque avec son alambic et sa passion, nous enquiquine toute la journée, mais finit par produire la plus merveilleuse des eaux de rose.

J'aime quand Monique, sans prendre de gants, tanne les parfumeurs, pour les transformer en généreux mécènes qui participeront à l'embellissement des jardins contre une minuscule plaque de métal à leur nom.

J'aime la cuisine des fleurs qu'Yves prépare pour régaler les papilles de nos visiteurs.

J'aime nos échecs lors de la plantation des violettes.

J'aime les échanges passionnés avec mon équipe, les jardiniers, et l'équipe des musées.

J'aime le jour où j'ai réussi ma première greffe de rosier.

J'aime les touristes russes qui m'engueulent car notre champ de lavande est trop petit et qu'il n'est pas en fleur en septembre.

J'aime les parisiens qui râlent car les roses de Mai ne sont pas en fleur au mois d'août.

J'aime avoir vu des gitanes cueillir en 2 heures autant de fleurs que moi en 2 jours.

J'aime les soirées à lire Gilly et sa bible sur les plantes à parfum.

J'aime faire des visites guidées au jardin et les échanges passionnants avec les touristes et les gens du pays.

J'aime la rencontre avec ce parfumeur qui m'a fait remarquer un jour que nos lavandes blanches sentaient le roquefort.

J'aime faire découvrir aux visiteurs que certaines pommes ont un goût de rose, que certaines roses sentent la pomme.

J'aime les bourgeons de cassis qui sentent le pipi de chat.

J'aime le jasmin qui sent parfois le caca.

J'aime que les mémés aiment le jasmin, même s'il a surtout pour elles un «parfum de mal au dos».

J'aime les pivoines qui sentent le pipi de mémé.

J'aime le parfum des roses de mai.

Gamin je vivais à Castellane, et Grasse n'était pour moi qu'une ville, sur la route de la mer, que je traversais en me pinçant le nez pour ne pas avoir la nausée.

Gamin je vivais à Castellane, et Grasse n'était pour moi qu'une ville, sur la route de la mer, que je traversais en me pinçant le nez pour ne pas avoir la nausée.

Je détestais l'odeur de ses usines qui se mélangeait à l'odeur des feuilles d'eucalyptus qu'on brûle à l'automne.

Aujourd'hui Grasse est pour moi un territoire qui distille, goutte à goutte, des savoir-faire que je recueille avec toute la conscience de leur préciosité, de leur force mais aussi de leur fragilité.

Voilà pourquoi j'aimerais les voir classer au patrimoine immatériel pour les voir protéger à tout jamais.

**Christophe MEGE**

Responsable des Jardins du Musée de la parfumerie.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'C. Mège', written in a cursive style with a long horizontal stroke extending to the left.

**Roseline Giorgis Obtenneur de la rose Centifolia Baptistine**  
**« les fusains » 16 Bd Carnot 06130 GRASSE**  
[roseline.rosedesarts@gmail.com](mailto:roseline.rosedesarts@gmail.com)

**LE 10 JUIN 2014**

**Lettre à l'attention de**  
Monsieur Jean-Pierre LELEUX  
Président de l'Association Patrimoine Vivant du  
Pays de Grasse  
Nadia BEDAR  
Responsable de la Mission Patrimoine culturel  
immatériel  
Maison des Associations  
16, rue de l'Ancien Palais de Justice  
06130 GRASSE

Ce savoir faire des hydro-distillations est bien particulier ; simple par son principe, subtil par les choix à opérer. J'en ai hérité de mon père Baptistin Giorgis, parfumeur Grassois, comme son frère, spécialiste des extractions. J'ai fréquenté l'usine et le distiloir depuis ma plus tendre enfance, recevant une éducation de nez, avant de faire une carrière de designer. Depuis dix ans, j'ai renoué avec mes racines et pratique et enseigne les techniques de l'hydro-distillation des roses et autres plantes à parfum

Si j'ai pu de façon originale entreprendre des recherches et obtenir des résultats positifs,  
au niveau production de culture avec la création d'une nouvelle rose centifolia pleine pour la parfumerie  
au niveau élaboration et transmission de techniques autour des hydrolats

C'est grâce à notre patrimoine local précieux, à l'environnement de tous les savoirs qui convergent vers le même but créer les matières premières remarquables de qualité pour inspirer les grands parfums  
L'inscription au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité des Savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse est méritée et nécessaire à la protection de notre culture

La reconnaissance de ce patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité des savoir-faire liés au Parfum va permettre de cimenter ces liens tenus entre les différents métiers qui doivent passer de l'héritage familial à la transmission culturelle

« c'est pourquoi, je soutiens la démarche de candidature de l'association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse en vue d'inscrire au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité des Savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse.

**Roseline Giorgis**

Mme Roux Chantal

Créatrice de Champs de Fleurs, de Parfums à Grasse, cultivatrice de lavande et de plantes médicinales.

Tel : 06.29.62.01.62

A l'attention de Mr Jean Pierre Leleux

Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse

Nadia Bédar, responsable de la Mission Patrimoine culturel immatériel

Maison des Associations

16, rue de l'Ancien Palais de Justice

06130 GRASSE



J'ai grandi en Lorraine et je me surprends à marcher dans les pas de mon grand-père, cet homme amoureux de sa terre, celui-là même qui dès mon plus jeune âge m'a appris à respirer le parfum des fleurs.

Tout a été prétexte à m'éveiller aux senteurs qui m'entouraient : l'odeur particulière de la terre mouillée après un bel orage; les parfums de la rose ancienne au détour d'une allée; du majestueux lilas aux grappes généreuses; de l'iris et de son parfum captivant qu'il dégageait; du persil avec son odeur forte et aromatique, du petit-pois à l'arôme sucré ...

A Scy-Chazelles, j'ai grandi à côté du jardin de Robert Schuman notre père de l'Europe, cet homme généreux qui aimait son jardin de curé où le parfum de la fraise fleurait mes narines.

A Metz, première ville verte d'Europe au label "quatre fleurs", j'ai découvert en me promenant dans le magnifique jardin botanique de Montigny, des fleurs aux couleurs envoiées.

En Moselle, 420.000 plantes fleuries sont produites à partir de graines ou de boutures et les plantes vivaces refleurissent chaque année.

Les années se sont écoulées, et au rythme des saisons, dans ce paysage d'azur où j'étais nouvellement adoptée, je faisais revivre "à ma manière" l'absence d'Emile, ce grand-père si particulier et tant aimé en silence.

Puis la rencontre, celle de mon mari : Jean -Pierre Roux, PDG et Parfumeur d'une célèbre maison Grassoise.

Mon destin allait être lié par l'amour et par les senteurs ...

Cette rencontre fut déterminante pour ma vie future.

Je me retrouvais enivrer d'odeurs dans ce paysage Grassois.

La rose, le jasmin, la tubéreuse, la pivoine allaient m'offrir une nouvelle famille au beau milieu de ce paysage olfactif, et pour mieux m'imprégner de ce sentiment d'appartenance, je n'avais pas d'autre choix que d'entrer dans cette histoire collective.

J'étais touchée en plein cœur; la transmission de mon grand-père avait bien été acquise, je décidais donc de me lancer corps et âme dans la création d'un "champ de fleurs" baptisé aujourd'hui la "Lavanderie de Marie".

Il est situé sur le magnifique circuit des Gorges du Loup, dans le Pays de Grasse, plongeant sur une vue imprenable de notre belle Méditerranée et de son arrière-pays.

J'y ai planté de la lavande, du lavandin, de la sauge officinale, du thym, du romarin...

A ce jour, plus de 130 espèces différentes s'épanouissent au fil des saisons.

J'organise des visites gratuites et une fois par an, le premier dimanche de juillet, nous préparons la "Fête de la Fleur" dans la vieille distillerie pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes.

Faire revivre ce patrimoine floral m'a apporté le respect des anciens, au travers de mon œuvre olfactive.

Ne m'arrêtant pas là, et ne pouvant faire le deuil de cet amour, je décidais d'aller encore plus loin dans la création en lançant une fabrique de bougies florales et parfumées.

Mais, pour cela je récoltais mes plantes puis les séchais dans des pressoirs pour la décoration des bougies, où les visiteurs qui entraient dans cette vieille distillerie y prenaient un grand plaisir sensoriel et ludique.

Mais l'aventure dépassa nos frontières, car lors d'un voyage au Canada pour la création du "parfum d'érable", j'ai été nommée "Chevalière d'honneur" et au fil des rencontres, grâce à mon champ de fleurs, je crée "L'Orgue à Fleurs" dont le modèle est à ce jour déposé.

Celui-ci ouvre une voie intéressante au service médical car 10 ans après, pour le docteur Askénasy de l'hôpital Lénal, j'offre la possibilité aux enfants anorexiques ou autistes de rencontrer des sensations olfactives ou gustatives qui s'étaient perdues ou oubliées; un tout petit champ qui ouvre de belles perspectives.

Le parfum apporte des émotions, une odeur ne laisse pas indifférent, elle s'imprime et s'installe dans notre mémoire olfactive sous différentes facettes : selon notre vécu, nos états d'âmes, voir parfois notre santé.

Lorsque l'on regarde autour de soi, nous pouvons constater que "Dame Nature" nous offre à portée de nez des senteurs, à portée des yeux des fleurs de couleurs et quand je me trouve dans le paysage grassois, au rythme de mes promenades dans les champs de fleurs, je crée ma pyramide olfactive :

La fleur me salue, m'offre la note de tête et son parfum éphémère puis s'installe la note de cœur qui sympathise avec elle enfin entre dans la danse la note de fond exprimant son âme et sa fidélité.

Force et honneur à tous les corps de métiers qui touchent à notre beau terroir provençal symbole de notre diversité florale et de notre patrimoine.

Les plantes à parfum n'ont pas fini de nous dévoiler tous leurs secrets et de nous étonner quel qu'en soit le domaine: médicale, culinaire artistique ou en parfumerie.

J'ai l'immense privilège de travailler en famille et de faire perdurer l'histoire de mes champs de fleurs.  
J'en profite pour souligner mon très grand respect envers le Sénateur Jean-Pierre Leleux qui a entamé au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco les savoir-faire liés aux Parfums en Pays de Grasse.  
C'est la reconnaissance de cette belle région dans la culture de la plante à parfum.

" Sentir, c'est ressentir, ressentir, c'est vivre..." (Chantal Roux)

Chantal Roux



Christine CONTESSO  
2984 Route de Grasse  
La fontaine du Brusquet  
06530 St Cézaire sur Siagne

A l'attention de Monsieur Jean-Pierre LELIEUX,  
Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse  
Nadia BÉDAR, responsable de la Mission Patrimoine culturel immatériel  
Maison des Associations  
16 rue de l'Ancien Palais de Justice  
06130 Grasse



Née à Grasse le 24 juillet 1961 j'ai été élevée en plein cœur de la cité des Parfums arpentant au fil des jours les rues et ruelles pour me rendre à l'école Jeanne d'Arc puis Fénélon lorsque nous avons aménagé à La Sabrane à quelques mètres de l'usine Charabot bd Yves Emmanuel Baudoin.

Mon enfance a été bercée à la fois par les multiples senteurs florales dégagées par les usines qui se diffusaient aux abords et dans la ville même dès les premiers beaux jours et par les récits de mes grands-mères et tantes qui soit travaillaient dans les usines, soit étaient cueilleuses.



Ma grand-mère paternelle originaire du Rouret se rendait à Grasse à pied pour cueillir la fleur sur les collines environnantes du pays de Grasse plus tard celle-ci eu en fermage la bergerie située sur la route des trois ponts j'y passais toutes mes vacances en pleine nature avec une vue imprenable sur la ville et les grandes cheminées des usines qui n'avaient de cesse de fumer à plein régime.

Dès la belle saison nous partions avec son petit troupeau de chèvres cueillir la lavande sauvage dont la récolte était en partie destinée aux usines nous gardions une petite partie pour conffectionner notre eau de lavande ainsi que les « famcuses » bouteilles ou quilles de lavande enrubannées de jolies rubans de soie aux multiples couleurs. Ces bouteilles ou quilles odorantes étaient distribuées dans la famille pour orner les armoires et embaumer le linge de lit. Venait également la récolte de thym, de romarin, de genêt, de fleur d'oranger, de tubéreuse, de rose de mai et de jasmin..... Le travail des femmes de la famille était rythmé par la floraison, tous les jours elles partaient munies de leurs tabliers, chapeaux et paniers d osier récolter la fleur destinée à alimenter les cuves de transformation. Elles se retrouvaient avec leurs collègues d'une saison à l'autre dans une ambiance joyeuse et familiale entonnant les mêmes chants qui accompagnaient leurs journées de délicat travail de cueilleuses.



Autour de la table familiale de génération en génération les fleurs à parfums étaient sujet de conversation, d'histoire de vie autour des usines dont les noms familiers aux Grassois revenaient sans cesse **Muraour Frères, Charabot & Cie, Roure-Bertrand, Méro & Boyveau, Hugues Fils, Lautier, Cavalier Frères, Pilar Frères, Chiris, Bruno Court.....**

Nos pharmacies domestiques étaient principalement agrémentées de produits naturels confectionnés par mes grands-mères eau de rose, de fleur d'oranger, de lavande, de souci, composition de tisane, de baume, sirop de violette, de coquelicot.... nous les utilisions pour nous soigner sans besoin de faire appel à des médecines « chimiques ». Nos goûters étaient garnis de confiture de rose de mai, nos tables ornées de pétales de rose et de violette cristallisées.



J'ai eu l'immense bonheur de, si l'on peut dire, baigner dans la fleur durant toute ma petite enfance, pour la petite histoire, je possède encore une grande panier d'osier dans laquelle ma grand-mère entreposait les pétales de rose de mai au milieu desquelles elle me déposait bébé pour y faire la sieste, mes tiroirs à ce jour renferment quelques concrètes de fleurs présentées en bâton dans des petits tubes de buis (style rouge à lèvres), une énorme bougie que nous avions confectionnée avec mon père avec de la cire en provenance de Bruno Court qui à ce jour est encore très odorante, ainsi que quelques étiquettes de parfumerie manuscrites, des flacons à parfum de l'époque, des carnets mentionnant les récoltes.....

Encore un merveilleux souvenir notre si magnifique « fête du Jasmins » où là encore, enfant, nous attendions avec impatience le passage des arroseurs qui dispersaient sur nous cette suave senteur de jasmin qui imbibait nos cheveux et vêtements, senteur qui nous suivait durant plusieurs jours et embaumait la ville et nos maisons.

Et puis au fil des années, les campagnes et collines du Pays de Grasse se sont vues dépossédées de leurs cultures florales en fonction des différentes conjonctures et évolutions (je dirais involutions mais!) territoriales, économiques etc, etc..... ne laissant plus de place à la tradition, au potentiel de créativité privant ainsi les générations futures de l'essentiel de notre patrimoine.

Bien que quelques exploitations aient conservées leur activité, la demande décroissante des usines n'étaient pas suffisante pour permettre de prendre une direction professionnelle vers la fleur à parfum pour ma génération.

J'ai donc fait mon chemin professionnel en gardant mon précieux capital de souvenirs olfactifs, visuels en gardant au fond de moi le désir d'un jour avoir le plaisir, à mon tour de cultiver, récolter, travailler et transformer les fleurs à parfum de ma merveilleuse enfance.

Après un parcours professionnel de 28 années dans le secteur sanitaire et social, je suis retournée à mes racines, la terre, je me suis installée chef d'exploitation il y a 15 ans sur mes terres à Saint Cézaire sur Siagne, j'y travaille mes oliviers, mes herbiers, ma culture de safran, quelques rosiers anciens. Je confectionne mes produits avec les recettes de mes grands-mères des confits aux vins et sirops de fleurs faisant ainsi découvrir aux enfants les senteurs, les saveurs, les bienfaits de la nature.

A l'aube de mes 56 ans je vais y cultiver la rose de mai et les œillets de façon traditionnelle ce qui me permettra de concrétiser ma passion, de transmettre aux générations futures, d'encourager vers ce merveilleux métier de cultivateur, de promouvoir la richesse du Pays de Grasse en matière de fleurs et de parfums, de produire pour les parfumeurs, d'assurer une continuité pour mes enfants qui ne demandent qu'à s'investir et qui aiment la terre sur laquelle ils ont grandi pas à pas au milieu des cultures. Ceux sont eux, nos enfants qui feront revivre et prospérer notre Pays de Grasse.

C'est pour promouvoir les fleurs et les parfums naturels de notre magnifique terroir et pour nos enfants que je soutiens ce projet d'inscription du Pays de Grasse à l'UNESCO. Pour que nos terres nourrissent nos enfants et petits-enfants par le travail et la passion et par là-même faire revivre et prospérer notre région que le monde entier nous envie.



Ce projet encourage également les cultivateurs passionnés en place à continuer et à conserver cette magnifique richesse du terroir Grassois très souvent transmise de génération en génération.

Je soutiens la démarche de candidature de l'association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse en vue d'inscrire au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité des Savoir-Faire liés au Parfum en Pays de Grasse.

*Cathy*

Le Bar sur Loup, 6 janvier 2017.

***Lettre de Bernard PORRE à l'attention de***

Monsieur Jean-Pierre LELEUX, Président de  
l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse et  
Nadia BEDAR, responsable de la Mission Patrimoine  
culturel immatériel  
Maison des Associations  
16, rue de l'Ancien Palais de Justice  
06130 GRASSE

Dans le cadre de la candidature "Les Savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse", cette lettre est un témoignage destiné à enrichir la procédure en cours pour l'inscription sur la liste du Patrimoine Immatériel de L'Humanité [UNESCO]. A cet effet, je voudrais évoquer une fleur insuffisamment mise en lumière et qui pourtant a été autrefois l'une des productions importantes de la région grasseoise pour la parfumerie. Je fais allusion à la fleur d'oranger et au delà à la culture de l'oranger qui dans sa générosité offre ses produits toute l'année.

Dans notre beau département des Alpes Maritimes situé entre mer et montagnes, l'oranger était essentiellement cultivé sur la commune de VALLAURIS et notamment dans son versant sud plongeant sur Golfe Juan et dans la magnifique vallée des Gorges du Loup, site touristique internationalement connu du moyen pays grassois.

Je parlerai plus particulièrement de la vallée des Gorges du Loup constituée sur ses deux rives par la jonction des communes du BAR-SUR-LOUP, GOURDON et TOURRETTES-SUR-LOUP. La topographie, le terroir et le micro climat de ce site protégé des rigueurs météorologiques ont été propices à la culture de l'oranger. En effet, sur les deux flancs de la vallée et entre deux courbes de niveaux situées à une altitude adéquate pour l'ensoleillement, ont été aménagées par l'homme des banquettes où ont été plantés les orangers de l'espèce " le bigaradier". Cette essence particulière a été introduite pour sa culture dans la région au milieu du XIX<sup>ème</sup> et début du XX<sup>ème</sup> siècle.

Les dispositifs appelés "restanques" sont encore visibles aujourd'hui et la présence de quelques orangers rappelle l'importance de cette production dans la vallée. Pour s'en convaincre, il suffit de se rendre au village de GOURDON perché sur son éperon rocheux et de ce belvédère, à 800 mètres d'altitude, vous pourrez embrasser d'un seul regard le merveilleux paysage de la vallée du Loup qui s'étend à vos pieds. Devant la beauté du panorama de la Côte d'Azur qui s'offre à vos yeux, vous sentirez l'émotion vous envahir et notamment lorsqu'on aperçoit par beau temps la Corse qui se découpe à l'horizon sur la méditerranée.

La culture de l'oranger pour la vallée des Gorges du Loup et la commune du BAR-SUR-LOUP, en particulier, a été le poumon de l'économie locale pendant de nombreuses années. Elle a assuré le principal revenu de nombreux propriétaires récoltants et des courtiers en fleurs qui servaient d'intermédiaire entre les producteurs et les parfumeurs.

*Monsieur Rouse.*

No 78

**CARNET**

DE



**FLEURS**

*D'Oranger*

**Gilbert PORRE**

COURTIER EN FLEURS

BAR-S/-LOUP

Téléphone : 95

R. C. Grasse 56 A 78

1967

Natif du BAR-SUR-LOUP, je suis le descendant par ma branche maternelle de la famille DOZOL dont plusieurs générations ont été à la fois propriétaire récoltant de la culture de l'oranger et courtier en fleurs. La famille DOZOL plonge ses racines dans la terre baroise depuis plusieurs siècles. Les propriétés et le négoce de plantes à parfum se sont transmis de génération en génération jusqu'à ma mère Marie Rose DOZOL, l'héritière, qui a épousé mon père Gilbert PORRE, originaire d'ESCRAGNOLLES dans le haut pays grassois. Mon père est arrivé à la fin des années 1930 au BAR-SUR-LOUP pour travailler à la papeterie qui était une usine de recyclage de vieux papiers construite en bordure du loup au fond de la vallée. Il y a rencontré ma mère et se sont mariés en 1948. Le 24 avril 1956, mes parents ont repris l'exploitation et le commerce légués par mes grands parents. Ils ont exercé cette activité jusqu'à leur retraite en 1983. Elevé dans l'ambiance de la culture de l'oranger, né en 1949, Bernard PORRE témoin narrateur, suis leur fils unique et n'ai pas poursuivi dans cette voie car le contexte économique des décennies 1970 et 1980 laissait présager un certain déclin de la parfumerie grassoise. Intéressé par le métier de la sécurité, j'ai choisi un autre itinéraire puisque j'ai fait une longue carrière dans la gendarmerie nationale.

Cependant, je suis resté nostalgique de ce passé et souhaiterais témoigner de cette époque et peut être profiter de cette formidable tribune du "Savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse" pour faire revivre la culture de l'oranger si chère à mon cœur.

L'espèce d'oranger cultivée dans la région grassoise est, comme je l'ai précisé précédemment, le bigaradier. Cet arbre produit des oranges amères et non des oranges douces mais il était exploité principalement pour la qualité de ses fleurs destinées à la parfumerie grassoise. La récolte se faisait au mois de mai lorsque l'arbre est en pleine floraison. Les senteurs exquises qui proviennent des orangers en fleurs vous embaument et vous enveloppent de leurs notes suaves et subtiles qui vous envoûtent. Elles restent gravées dans ma mémoire.

La cueillette se pratiquait tous les jours de la semaine par les propriétaires qui étaient souvent épaulés par les membres de leur famille. Une véritable petite armée était présente dans les orangeries car la cueillette est manuelle et nécessite de nombreuses mains expertes pour ramasser les fleurs épanouies. Les gros propriétaires faisaient appel à la main d'œuvre étrangère qui arrivait essentiellement du Piémont Italien mais aussi du sud de la péninsule italique en provenance de la région calabraise. Ce fait explique la présence, encore aujourd'hui, d'une forte communauté piémontaise et calabraise au BAR-SUR-LOUP. Le travail était rude et pour égayer l'atmosphère les chants des cueilleurs fusaient et s'entendaient dans les quartiers de la vallée aux "basses valettes" à TOURRETTES-SUR-LOUP, aux "Bosquets" à GOURDON et aux "Vergers" au BAR-SUR-LOUP. Dans la propriété familiale, durant les semaines de pleine production les équipes pouvaient cueillir jusqu'à 150 kg de fleurs par jour.(voir les trois photos ci-dessous qui ont été prises dans l'exploitation familiale).

N°1 : Cueillette de la fleur dans les années 1930 par mes arrières grands parents.

N°2 : Cueillette de la fleur dans les années 1960 par mes parents.

N°3 : Tri de la fleurs après cueillette par ma mère et un couple de cueilleurs italiens, d'origine calabraise, dans les années 1980.





Pendant que ma mère s'occupait de la cueillette dans l'exploitation familiale, tous les jours en fin d'après midi mon père, en sa qualité de courtier en fleurs, partait au volant de sa camionnette pour se transporter chez les clients exploitants récoltants afin de récupérer la production journalière. La récolte était chargée dans des sacs en toile de jute épaisse puis pesée et enregistrée sur un carnet au nom du récoltant (voir annexe 1). Un sac plein de fleurs d'oranger pouvait peser entre 40 à 50 kg. Le soir, à l'issue de la tournée, tous les sacs étaient vidés de leur contenu et les fleurs étalées sur le sol cimenté d'un entrepôt. La récolte quotidienne était de l'ordre d'une à deux tonnes par jour. Le lendemain matin, dès l'aube, les fleurs étaient à nouveau ensachées et chargées sur un camion pour être livrées de bonne heure dans les différentes usines de GRASSE.

Le dimanche matin, mon plaisir était d'accompagner mon père dans la livraison aux parfumeries. L'ambiance matinale était enjouée. Les ouvriers s'interpellaient, plaisantaient avec les courtiers sur le ton de la galéjade. C'était un moment de joie puisqu'on venait livrer le travail de la veille. Des camions chargés de cette précieuse marchandise arrivaient de la région grasseoise mais aussi de VALLAURIS et notamment de la coopérative NEROLIUM qui regroupait les exploitants de cette commune grosse productrice de fleurs d'orangers. Il fallait être fort physiquement comme les dockers pour manipuler tous ces sacs de fleurs. Après pesée dans les usines au nom du courtier, les sacs étaient vidés dans d'énormes alambics pouvant contenir jusqu'à dix tonnes de fleurs. Le processus de la distillation des fleurs d'oranger le bigaradier permet d'obtenir l'essence de "Néroli", huile essentielle utilisée ensuite par les parfumeurs selon leur savoir faire. Rituellement, le dimanche après la tournée de livraison dans les usines, les courtiers, bien que confrontés au jeu de la concurrence commerciale, se retrouvaient dans un esprit convivial au bar des Négociants situé boulevard du Jeu de Ballon à GRASSE pour y consommer un petit déjeuner roboratif bien mérité.

En résumé, ce sont bien des tonnes de fleurs d'orangers qui ont été traitées pendant des décennies par les parfumeurs grasseois, fleurs en provenance des zones géographiques précitées. Outre la récolte des fleurs, élément principal de la culture, dans son abondance, l'oranger est productif tout au long de l'année et ce, au cours des quatre saisons.

Après la cueillette du mois de mai, en juin et juillet, les arbres étaient taillés avec une technicité bien précise pour les aérer et leur donner de la vigueur. Les rameaux coupés appelés professionnellement "les brouts d'oranger" étaient positionnés dans des draps de corde pour constituer d'énormes fagots de plusieurs dizaines de kg. Cette production végétale était livrée en usine et distillée comme la fleur. L'essence essentielle recueillie "le petit grain" était réservée à plusieurs usages et notamment thérapeutiques.

Au cours de l'automne, pendant les mois d'octobre et novembre, les oranges étaient ramassées vertes et chargées dans les mêmes sacs que la fleur. Ces sacs extrêmement lourds à manipuler étaient transportés et stockés dans des remises. Le soir à la veillée, les familles d'exploitants, aidées parfois par des amis, pélaient adroitement, l'une après l'autre, toutes les oranges pour en recueillir le zeste. Ce geste technique se pratiquait avec un couteau spécial à la lame recourbée pour ne pas blesser ou casser la peau du fruit. Le travail des enfants consistait à accrocher les zestes les uns aux autres de manière à former de longs serpentins. Ces rubans de zestes étaient ensuite déposés à califourchon sur des supports horizontaux, placés souvent sous des hangars à l'abri des intempéries, afin de les faire sécher dans de bonnes conditions. Après plusieurs jours de séchage les écorces d'oranges amères que l'on appelait en provençal "les coulanes" étaient livrées dans les usines par les courtiers qui les avaient prises en charge chez les producteurs. Il faut savoir que l'huile essentielle de l'orange

est contenue dans le zeste et non la pulpe et, en pratiquant de cette façon, on recueillait la quintessence du fruit qui était ensuite souvent utilisée dans l'alimentation.

Ce procédé de culture évitait de laisser les fruits sur l'arbre durant les mois d'hiver et permettait ainsi à l'oranger de ne pas s'épuiser lors de son repos végétal. De ce fait, au printemps, il pouvait repartir en pleine puissance pour la floraison de l'année suivante. Néanmoins, pendant les mois d'hiver le labeur se poursuivait. Les exploitants ramassaient sur les branches d'orangers les plus belles feuilles qu'ils pouvaient offrir. Ce travail minutieux était souvent exécuté par des femmes qui savaient distinguer les plus belles feuilles de la frondaison. Les feuilles choisies et cueillies constituaient des volumes importants qui étaient transportées dans de gros sacs en toile de jute moins dense que celle des sacs réservés à la fleur et aux oranges. Ensuite, ces sacs étaient acheminés et vidés de leur cargaison dans des greniers bien ventilés. Les feuilles étaient épandues sur le sol de ces greniers où elles séchaient pendant plusieurs semaines dans de bonnes conditions d'aération.

Surveillées et maintes fois manipulées, lorsque le producteur estimait qu'elles étaient bien sèches, le courtier les prenait en charge et les conditionnait en cartons de 10 kg qui étaient expédiés à la coopérative pharmaceutique de MELUN (77) ou aux herboristeries du PUY EN VELAY (43) spécialisées dans les plantes médicinales. Ces feuilles d'oranger étaient souvent commercialisées par la suite pour être consommées en infusion.

Le cycle annuel de la culture de l'oranger se répétait inlassablement de la même façon au rythme des saisons et assurait des revenus aux propriétaires, aux ouvriers agricoles, aux courtiers, aux parfumeurs et par répercussion était un des éléments du fonctionnement de l'économie locale. La crise de la parfumerie dans les années 1970-1980 et des gels successifs ont eu malheureusement raison de cette belle production. Cependant la remarquable opportunité que constitue l'inscription sur la liste du Patrimoine Immatériel de L'Humanité [UNESCO] pourrait permettre de remettre en exergue la culture de l'oranger bigaradier.

L'oranger est un arbre à feuillage persistant et sa présence sur les banquettes de la vallée des Gorges du Loup a façonné le paysage. Les alignements d'orangers dans les "restanques" bien entretenues ont contribué avec l'olivier à la beauté de la carte postale. Sa fleur et l'essence de Néroli qu'elle produit après distillation est d'une qualité incomparable bien supérieure à celle qui provient des pays du Maghreb et ce grâce au terroir, au climat qui sont favorables à cette culture comme certaines terres pour les grands vignobles. En outre, il ne faut pas oublier les autres produits comme l'eau de fleur d'oranger si savoureuse, utilisée en pâtisserie, qui a fait aussi la réputation de GRASSE et les oranges amères qui servent à fabriquer la confiture et le vin d'orange.

Le dossier d'inscription au Patrimoine Immatériel de L'Humanité [UNESCO] est une véritable aubaine pour promouvoir "Les Savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse" et, de ce fait, si l'on se prenait à rêver "**demain grâce à ce label revivra la culture de l'oranger dans la vallée des Gorges du Loup et notamment au BAR-SUR-LOUP**".

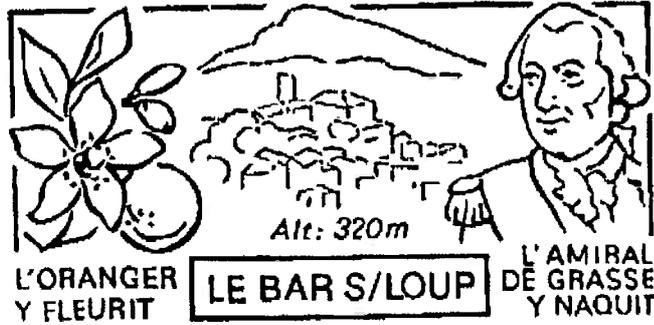
Bernard PORRE



Cette flamme postale symbolise sur les deux thèmes qui l'illustrent les liens unissant les villes de GRASSE et du BAR-SUR-LOUP et motive la plus value qui peut être enregistrée pour enrichir le dossier d'inscription sur la liste du Patrimoine Immatériel de L'Humanité [UNESCO].



## VILLE DU BAR-SUR-LOUP





## LETTRES DE SOUTIENS DES PRATICIENS D'AILLEURS

Nom : KHODJET EL KHIL

Prénom : MEHDI

Profession : Fabricant d'huiles essentielles en Guyane française.

## SOUTIEN A LA CANDIDATURE

**A l'attention de Xavier Fernandez**  
Professeur, Université Nice-Sophia Antipolis  
Membre du Conseil d'Administration et du comité  
scientifique de l'Association Patrimoine Vivant du pays  
de Grasse pour la sauvegarde des savoir-faire liés au  
Parfum  
ICN, UMR CNRS, Parc Valrose  
06108 Nice Cedex 2.

Je soussigné M. KHODJET EL KHIL Mehdi, producteur d'huiles essentielles et extraits de plantes en Guyane française, apporte mon soutien la démarche d'inscription au Patrimoine culturel Immatériel des savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse et au-delà, de la culture de la plante à parfum à travers le monde, pour les motifs suivants :

Il est communément admis que la diversité végétale guyanaise recèle, au même titre que la forêt amazonienne, un vaste potentiel pour la découverte de nouvelles senteurs et principes actifs innovants. Ces dernières années, l'intérêt du grand public et des institutions pour la valorisation des bioressources de Guyane et en particulier l'extraction des substances naturelles de plantes n'a fait que progresser.

Depuis 2011 avec la publication du poster « Development of a statistical tool to predict anticandidal activity of essential oils » (*Planta Med* 2012; 78 - PA7 DOI: 10.1055/s-0032-1320322) et la présentation des résultats à l'International Congress on Natural Products Research en 2012, nos travaux se sont poursuivis avec l'étude de 21 plantes locales innovantes pour les marchés.

Haut lieu de l'histoire des arômes et des parfums dans le monde, le Pays de Grasse est aujourd'hui au cœur du patrimoine naturel et culturel que représentent pour l'humanité la diversité des plantes aromatiques et l'étendue de leurs propriétés.

En lien étroit avec pôle scientifique et technique de Sophia Antipolis, les huiles essentielles de Guyane, produites par nos soins, sont étudiées et analysées pour être par la suite présentées à des entreprises en vue d'une possible valorisation.

Ces huiles essentielles ont été produites à partir de matières fraîches de plantes locales guyanaises. L'huile essentielle de Bois de Rose est déjà mondialement connues et en particulier dans le champ de la parfumerie. Nombreuses sont les huiles essentielles qui peuvent encore être découvertes et occuper une place significative dans la valorisation de la diversité végétale amazonienne.

La poursuite des investigations des plantes de Guyane et l'expertise de leurs huiles essentielles ou de leurs extraits, ainsi que la détermination des bioactivités, offre une perspective durable de recherche et de découvertes innovantes pour nos partenariats avec les acteurs du Pays de Grasse. Pour la Guyane française, les enjeux du développement endogène faisant face aujourd'hui aux problématiques de conservation de la Biodiversité peuvent être orientés vers la valorisation durable de la diversité végétale locale et l'innovation des huiles essentielles et des extraits de substances naturelles.

C'est pour ces circonstances que je soutien la démarche d'inscription au Patrimoine culturel Immatériel des savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse et au-delà, de la culture de la plante à parfum à travers le monde.

Signature



Guyarômes Sarl  
PK-4.5, RN2 - 97351 Matoury  
Tél./Fax: 05 94 31 74 26 - E-mail: 06 94 22 29 00  
E-mail: guyaromas@gmail.com  
Siret: 791 926 943 00010

KHODJET EL KHL Tehdi



**SOUTIEN À LA DÉMARCHÉ D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : ..... *Roger* .....

PRÉNOM/SURNAME : ..... *Benoit* .....

COORDONNÉES/CONTACTS : *1031 rue des Angéliques*, .....  
*La baie*, *67B.O.H.8*, *QC*, *Canada* .....

E.Mail : ..... *benoit.roger.1@Uqac.ca* .....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY: *Chicoutimi (Québec)*  
*et Ferland et Boilleau*

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :  
*Récolte sauvage : Sapin Baumier, Epivette noire,*  
*Tauya occidental, Lédan du Groenland, Myrrique baumier,*  
*Camphani voyageuse, pempier baumier*  
*toutes ces plantes pour la fabrication d'HE.*

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : ..... *Xavier Fernandez* .....



Benoit Roger  
1031 rue des angéliques,  
La Baie, G7B 0H8, QC, Canada

Fait à Chicoutimi, Québec  
le 09 mars 2015

### SOUTIEN A LA CANDIDATURE

**A l'attention de Xavier Fernandez**  
Professeur Master Foqual Université Sophia Antipolis  
Membre du Conseil d'Administration et du comité scientifique de  
l'Association Patrimoine Vivant du pays de Grasse pour la sauvegarde  
des savoir-faire liés au Parfum

Je m'appelle Benoit Roger, je suis actuellement stagiaire postdoctoral au laboratoire LASEVE (Université du Québec à Chicoutimi) et coordonateur d'une toute jeune entreprise, "Groupe BoréaRessources" située au Québec et spécialisée dans la production d'huiles essentielles et d'extraits de plantes issus de la forêt boréale.

J'ai découvert le monde des matières premières aromatiques naturelles en France il y a près de 10 ans lors de mes études de master. Suite à cette rencontre passionnante avec les huiles essentielles et autres extraits de plante, j'ai décidé de poursuivre mes études avec un doctorat en chimie analytique appliqué aux matières premières aromatiques naturelles, une fin d'étude particulièrement formatrice réalisée entre une entreprise Française du secteur et l'Université de Nice - Sophia Antipolis. Durant cette fin d'études, le travail réalisé avec l'Université de Nice - Sophia Antipolis et les industriels du Pays Grassois a été très formateur. Je suis parti avec quelques fragments de cet immense savoir faire au Canada (savoir faire très apprécié ici) mais continu a avoir des échanges fructueux avec mon ancienne équipe de travail en France, et notamment Xavier Fernandez et la plateforme ERINI. Sans ce parcours et ces précieux échanges avec les professionnels du Pays Grassois, notre entreprise aurait assurément eu bien plus de mal à voir le jour.

C'est pourquoi, au nom de l'entreprise Groupe BoréaRessources, je soutien la démarche d'inscription au Patrimoine culturel Immatériel des savoir-faire liés au Parfum en Pays de Grasse et au-delà, de la culture de la plante à parfum à travers le monde.

Benoit ROGER





**SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME: DJORDJO

PRÉNOM/SURNAME: MARIC

COORDONNÉES/CONTACTS: "ELMAR D.O.O"  
BOSNIA AND HERZEGOVINA, 89101 TRESINJE, PREOBRAZENICA 67-4.

E.Mail: DJORDJOMARIC@YAHOO.COM, MOB: 0038765841545

LIEU D'ACTIVITE/ PLACE OF ACTIVITY:

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

HELIChRYsUM ITALICUM

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo: plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : FRÉDÉRIC BADIÉ



**SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : FAKHRY

PRÉNOM/SURNAME : HUSSEIN

COORDONNÉES/CONTACTS : A. FAKHRY & CO.  
1081, CORNICHE EL-NIL | 11451 CAIRO | EGYPT

E-Mail : h.fakhry@afakhry.com

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY :

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

JASMIN GRANDIFLORUM, GERANIUM, ORANGER AMER, NEROLI,  
ROSE CENTIFOLIA, ROSE DAMASCENA D'EGYPTE, CASSIE, LILLET,  
BASILIC GRAND VERT, CHEVREFEUILLE, CORIANDRE, CAMOMILLE,  
MARILAIRE, CUMIN, ANIS VERT, VIOLETTE, TUBEREUSE,  
PETITGRAIN, BIGARADE, TAGETES, PETITGRAIN MANDARINIER,  
Vous pouvez joindre une photo,  MARQUAINE  FENOUIL, ANETH, MENTHE VERTE  
You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : Philippe MASSE ..... Président





**SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : ..... Pharaonic Essential Oils (PHATRADE) .....

PRÉNOM/SURNAME : ..... Mr. Adolf J. Todros .....

COORDONNÉES/CONTACTS : Telephone: +20 (0)2 4481 01 58 .....

..... Fax: +20 (0)2 4481 01 59 .....

E.Mail : ..... info@phatrade-eg.com .....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : Obour city, industrial zone-western extension, St No.194  
Cairo, Egypt

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

.....Neroli Oil.....Pitigrain.Mandarinier.Oil - Pitigrain Bigarade Oil - Pitigrain Citronier Oil .....

.....Carnation.Concrete..Cassie.Concrete..Geranium Concrete - Jasmine Concrete - Violet Concrete .....

Carnation Absolute - Cassie Absolute - Geranium Absolute - Jasmine Absolute - Violet Absolute

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : ..... Philippe MASSE' Président GIP .....



**SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : GIOVANNI FRANCESCO .....

PRÉNOM/SURNAME : ..... CAPUA .....

COORDONNÉES/CONTACTS : ..... CAPUA 1880 srl ZONA INDUSTRIALE .....

..... 89052 CAMPO CALABRO ITALIE .....

E-Mail : ..... gianfranco.capua@webcapua.com .....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : CAMPO CALABRO REGGIO CALABRIA ITALIE

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

...BERGAMOTE ET BERGAMOTIER HUILE ESSENTIELLE DE BERGAMOTE .....

.....

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : ..Philippe...MASSE'.....Président AP





**SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : RAUL

PRÉNOM/SURNAME : AMIGO

COORDONNÉES/CONTACTS : .....

E-Mail : RAUL@AMIGO.COM.PY

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY :

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

PÉTITGRAIN OIL PARAGUAY  
GUAIAC WOOD OIL

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : Philippe MASSE' Président GP





SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION D'UN SAVOIR-FAIT LIÉ  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :

LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME: RAYMO VILFREDO

PRÉNOM/SURNAME: VILFREDO

COORDONNÉES/CONTACTS: SIMONE GATTO SRA

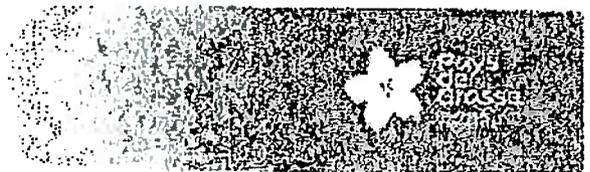
E.Mail: info@simonegatto.com

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY: SAN PIER NICETO (MESSINA)  
ITALY

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :  
WE PROCESS : LEMON, MANDARIN, BERGAMOTE  
AND ORANGE TO PRODUCE CITRUS OILS  
AND JUICES

Vous pouvez joindre une photo,   
You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : Philippe MASSE' President CI





**SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : ...JANCI.....

PRÉNOM/SURNAME : ...LAURENT.....

COORDONNÉES/CONTACTS : ...0692 77 04 77.....

E.Mail : ...ljanu974@gmail.com.....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : ILE DE LA REUNION

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

.....Géranium, Vétiver, Baie Rose.....

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : Pr. Xavier FERNANDEZ..



**SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfumes in the word.

NOM/NAME : Apollon.....

PRÉNOM/SURNAME : Michel.....

COORDONNÉES/CONTACTS : 3702 0043 area code (509)  
.....

E-Mail : mapollon@maisonapollon.com.....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : Cayes, Haiti

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

Native.....  
.....  
.....

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : Philippe MASSÉ' Président GP





**SOUTIEN À LA DÉMARCHÉ D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : KHODJET... EL... KHI... L

PRÉNOM/SURNAME : MEHDI

COORDONNÉES/CONTACTS : at impasse Constant Chloé  
97354 Remire Montjoly - Guyane française

E.Mail : mehdikhodjet@gmail.com

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : GUYANE FRANÇAISE

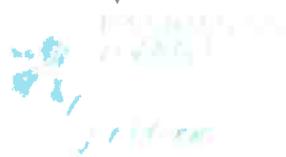
PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

BOIS DE ROSE (Ayiba rosacodora Ouaka)  
Piper marginatum - Piper hispidum - Piper aduncum - Piper nigrum

Vous pouvez joindre une photo,   
You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT/ YOUR CONTACT IN GRASSE : Professeur... Xavier... Fernandez





**SOUTIEN À LA DÉMARCHÉ D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : ..... COURRON .....

PRÉNOM/SURNAME : ..... Deborah .....

COORDONNÉES/CONTACTS : Dominique de la Halle, ch de  
la Halle 06466 St Valtes de Grasse

E.Mail : ..... debo@grasse@laposte.net .....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : CHINAUX / St Valtes de Grasse

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

.....  
Jos, Narcisses  
.....

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : ..... Philippe MASSÉ ..... Président





**SOUTIEN À LA DÉMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : ..... GAILLARD .....

PRÉNOM/SURNAME : ..... Henriette .....

COORDONNÉES/CONTACTS : ..... Chenegat  
26310 RECOUBEAU JANSAC .....

..... France  
B.Mail : ..... chenegat@wanadoo.fr .....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : ..... Diois .....

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :  
.....lavandin.grosso.....  
.....  
.....

Vous pouvez joindre une photo,   
You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : ..Philippe MASSE'.....Président GIP  
Eloé de la Grasse



PATRIMOINE  
VIVANT

82072101

1/2011

SOUTIEN A LA DEMARCHE D'INSCRIPTION DES SAVOIR FAIRE LIES  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :

PROTEGER LE PATRIMOINE CULTUREL ET ABELM LA CONNAISSANCE DES SAVOIRS DES PREMIERS  
SAGE HERBES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME: ARNoux

PRÉNOM/SURNAME: Christian

COORDONNÉES/CONTACTS: 06 82 07 21 01

E.Mail: christian.arnoux05@orange.fr

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY: L'Epine 05700

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

Lavande et Lavandin

Vous pouvez joindre une photo,   
You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT/ YOUR CONTACT IN GRASSE : Philippe MASSE' président GIP.

PROJET D'INSCRIPTION AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ  
DE LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM EN PAYS DE GRASSE

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : AUBANEZ .....

PRÉNOM/SURNAME : ALAIN .....

COORDONNÉES/CONTACTS : 06.16.66.78.47 .....

E.Mail : AAUBANEZ@orange.fr .....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : 26150 CHAMALOC

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

LAVANDE - LAVANDIN - SAUGE .....

Vous pouvez joindre une photo

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : Philippe MASSE' Président AP



**SOUTIEN À LA DÉMARCHÉ D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**  
**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : SOGUEL

PRÉNOM/SURNAME : Philippe

COORDONNÉS/CONTACTS : 58 promenade de la Digue  
26110 NYONS

E-Mail : psoguel@distillee-beu-provence.com

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : NYONS

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

Distillateur de lavandes, lavandins, Thymus  
Sauge, Origan, Cypripès etc...

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : Philippe Massis' président GP





**SOUTIEN À LA DÉMARCHÉ D'INSCRIPTION DES SAVOIR-FAIRE LIÉS  
AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE :**

**LA CULTURE DE LA PLANTE À PARFUM, LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES  
NATURELLES ET LEUR TRANSFORMATION, L'ART DE COMPOSER LE PARFUM**

OUI, Je soutiens la démarche d'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Défendre la culture de la plante à Parfum en Pays de Grasse, c'est défendre la culture de la plante à parfum sur le territoire national et international :

YES, I support the project of application to register "Know-How about Perfume in the Pays de Grasse : Growing plants for perfume, Knowledge of natural raw materials and their transformation, the art of composing a perfume" because defend growing plants for perfume in Pays de Grasse, is defend growing plants for perfume in the word.

NOM/NAME : ..... FESCHET .....

PRÉNOM/SURNAME : ..... Renaud .....

COORDONNÉES/CONTACTS : ..... 500 chemin les grès ouest .....  
..... 26230 GRIGNAN .....

E.Mail : ..... florilav@gmail.com .....

LIEU D'ACTIVITÉ/ PLACE OF ACTIVITY : Rhône Alpes-26230 GRIGNAN

PLANTES À PARFUM CULTIVÉES / PLANTS FOR PERFUME YOU GROW :

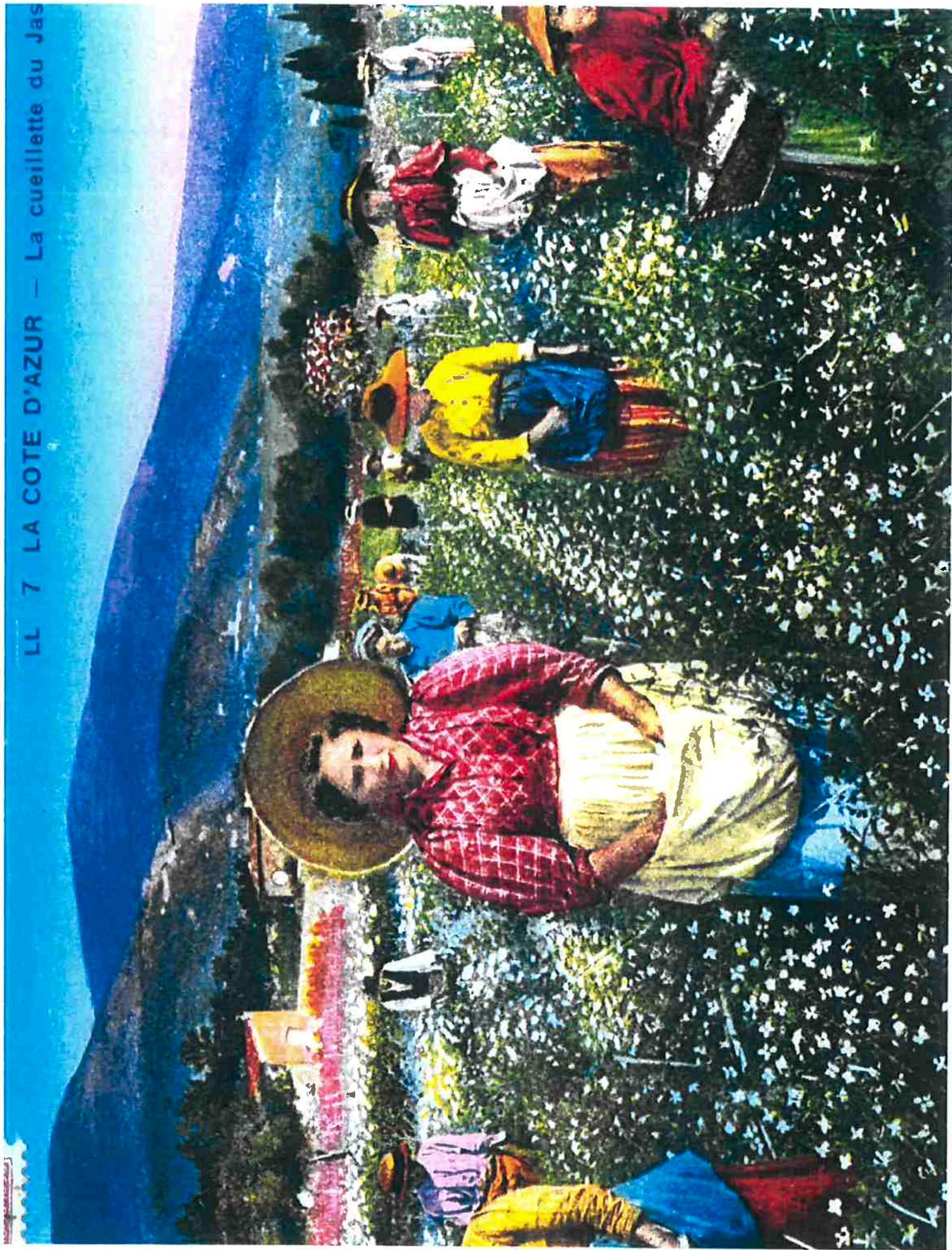
..... LAVANDIN GROSSO .....

Vous pouvez joindre une photo,

You can join a photo : plants for perfume with the grower

VOTRE CONTACT YOUR CONTACT IN GRASSE : ..... Philippe MASSE' ..... Président GP







**Alain BARATON,**

Membre d'Honneur de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse

**à Monsieur Jean-Pierre LELEUX**

Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse

J'ai le grand privilège d'exercer mes fonctions de jardinier en Chef au Domaine National de Versailles et Trianon depuis plus de 30 ans. Il m'a ainsi été possible de constater combien les visiteurs apprécient les parterres pour leur beauté mais aussi pour leurs senteurs. C'est pourquoi, lorsque j'ai écrit mon « Dictionnaire amoureux des jardins » (Plon), j'ai intitulé un chapitre *seuteurs* (extrait) :

*L'odorat, c'est la vie et peut-être à mes yeux l'un des sens qui participe le plus à la création des souvenirs les plus purs. Se souvenir d'un parfum, c'est retourner en enfance, se rappeler un être cher, aimé ou disparu. Il n'existe pas dans un jardin de spectacle plus charmant que celui d'une femme plaquant ses lèvres contre le calice d'une fleur pour en savourer le parfum. Je déplore aujourd'hui que les fleurs ne dégagent plus les senteurs d'autrefois. J'essaie, dans le cadre de mes activités professionnelles, de planter des végétaux odoriférants et espère ainsi que les visiteurs qui découvrent les jardins du château se souviennent non seulement de la beauté des lieux, des formes et des couleurs mais aussi des effluves qui envahissent la tête. Qu'il doit être bon d'entendre une personne dire dans une conversation qu'une odeur lui rappelle les parfums de Versailles.*

L'odorat, n'en déplaise à Aristoloche qui osait dire, « *Le nez ? Il ne sert qu'à se moucher* », c'est la liberté car aussi loin que je me souviens, il m'a souvent été défendu de toucher, de goûter, de voir et d'entendre. Mais jamais au grand jamais il me fut interdit de sentir le parfum d'une femme, d'une rose, de la vie. Aussi, lorsqu'il m'a été proposé d'être membre d'honneur de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse, je n'ai pas hésité un instant. Pour manifester, bien sûr, mon soutien à une activité, le parfum, qui a fait de Grasse sa capitale et qui mérite amplement son inscription au Patrimoine culturel Immatériel de l'Humanité.

Pour encourager celles et ceux qui, malgré les multiples contraintes, exercent le plus noble des métiers, celui de faire fleurir par milliers rosiers, tubéreuses et autres merveilles.

Pour qu'enfin les sages de l'Unesco reconnaissent que si le parfum, est le rêve, le souvenir et le bonheur, il est aussi et surtout la vie.

**Alain Baraton**

Monsieur,

Je ne suis pas né dans un chou mais dans un jardin, un merveilleux jardin puisqu'il appartenait à Francis de Croisset et qu'il avait été conçu par Ferdinand Bac. En fait, j'aurais pu et je l'ai fait jouer dans ce lieu paradisiaque avec les enfants du célèbre couple mais j'ai très tôt suivi les pas et l'enseignement de mon père, chef jardinier.

C'est lui qui m'a appris à regarder, à attendre, à m'émerveiller. En me transmettant avec son amour des plantes tous ses gestes faits de précision, d'efficacité, d'intelligence, il m'a mis sur le droit chemin, celui du jardin. Il avait un penchant pour les espèces parfumées, celles qui poussaient dans la lumière ou dans l'ombre, il m'a confié leurs secrets.

Le matin, il me faisait respirer les effleures du jasmin, les odeurs mauves des glycines, le soir il s'attardait dans la roseraie en me faisant réciter le nom des roses et en me contant leur histoire et quand la lune était levée, il m'énumérait dans une de ses allées préférées, là où embaumait le galant de nuit.

J'ai grandi avec quelques croyances et peu de certitudes. Toutefois une s'est toujours imposée à mon esprit, le pays de Grasse porte en lui deux richesses, la beauté opulente de sa nature et le savoir-faire discret et prodigieux de ses artisans, qu'ils soient jardiniers, agriculteurs ou parfumeurs, c'est une évidence que notre pays de Grasse soit inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Au cours de ma carrière, en réalisant plus d'un millier de jardins à travers le monde, je me suis fait l'ambassadeur de la Provence et plus particulièrement du Pays de Grasse.

J'ai transmis à mes « clients », devenus rapidement des amis, le goût de la Provence. Je leur ai fait découvrir la beauté émouvante d'un champ de lavande encadré de cyprès, la grâce sévère des buis et des santolines, la volupté enivrante du parfum des fleurs à manger.

Et eux, à leur tour, se sont passionnés pour ce paysage, pour son histoire et ses trésors. Se promener dans un jardin, c'est se laisser guider par son nez autant que par ses yeux, c'est s'arrêter pour respirer, pour comparer, pour s'imprégner d'une architecture invisible qui ne vous quittera plus jamais.

Rien ne m'enchant plus que de rejoindre un parfumeur dans un jardin.

Parfois silencieux, la promenade s'interrompt devant une allée d'iris, un buisson de cistes ou un grand cèdre. C'est à moi d'écouter et à lui de parler du monde fascinant des parfumeurs et ou de la parfumerie.

Et de nouveau, la même évidence s'impose, c'est dans le pays de Grasse que sont réunis les savoir-faire du jardinier et du créateur de parfum. C'est cette union, quasi miraculeuse, qui fait du Pays de Grasse, un lieu exceptionnel aux mille et un privilèges naturels et qui avant tout autre, mérite d'être inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité.



Jean Mus

*Retrouvez l'intégralité du Consentement des Communautés sur notre site officiel / Find the complete Consent of communities on our official website:*

*<http://savoirfaireparfum.paysdegrasse.fr/fr/documentation>*