

Noël au parfum

Morgane Miel | Le 12 décembre 2010



Voyage au cœur de l'alchimie des saveurs : les recettes de quatre grands parfumeurs

En images



Quand les maîtres des senteurs passent aux fourneaux, ils composent des partitions gourmandes inédites. C'est ce que démontre *La Cuisine des nez* (1), de Sabine Chabbert. À l'occasion de la sortie du livre, quatre grands parfumeurs nous donnent leurs recettes de fête fétiches. Voyage au cœur de l'alchimie des saveurs.

Olivier Polge, parfumeur chez Iff

Madeleine de Proust. Les plats de ma mère et de ma grand-mère, originaires du sud de la France : un gratin aux épinards et aux poireaux, un boeuf-carottes chargé d'olives noires, une tarte aux poivrons... Le goût a une dimension sociale, il est lié à la famille, à la convivialité, alors que les odeurs se vivent, à mon sens, de façon plus solitaire.

Accords parfaits. En cuisine, je m'attaque depuis peu au gibier : des viandes sèches et légèrement faisandées. Pour les adoucir, j'ajoute quelques pruneaux ou des abricots. Sur les saint-jacques, à l'inverse, j'aime l'effet du thé fumé, qui vient assombrir leur goût un peu trop doux et « amandé ».

Notes gourmandes. En parfumerie, les épices sont très intéressantes en association avec les notes boisées : elles leur donnent du nerf, de l'élan. Ma préférée ? La cardamome, qui, par sa fraîcheur pétillante, presque agreste, est utilisée comme un aromate. Le poivre, lui, donne un côté sombre au parfum, une belle élégance noire dès les premières notes.

Ambiances parfumées. Chez moi, j'aime faire brûler une bougie que j'ai composée récemment pour Fornasetti (en vente à Paris, chez L'Éclaireur), très chargée en cèdre, un bois sec, idéal pour un dîner. Un parfum d'intérieur ne doit pas être trop « dégoulinant ».

Pour un dîner d'amis ? Des odeurs de bois chaud, des notes résineuses (benjoin, baume du Pérou...), qui disent la douceur de se retrouver.

... Et un soir de Noël ? S'il est réussi, il devrait sentir à peu près comme un dîner d'amis.

Christine Nagel

[mapsid=ImagesWysiwyg/285/image/mad_text_media_colonne/right]Christine Nagel, Auteur de Musc for Her (de Narciso Rodriguez), d'Eau de Cartier, de Miss Dior Chérie et d'Hypnôse Senses (de Lancôme).

Christine Nagel, parfumeuse chez Mane

Madeleine de Proust. Ma mère est italienne mon père, suisse. Je suis partagée entre, d'un côté, le sucré des pâtes et des tomates, et, de l'autre, l'épicé des gâteaux Curly. J'adore les contrastes, en cuisine comme en parfums.

Accords parfaits. Sur les langoustines au pamplemousse, j'ajoute une touche de vinaigre de framboise qui apporte une note régressive, insolente... Le chaud-froid d'œuf au sirop d'érable et au vinaigre de xérès d'Alain Passard, avec qui j'ai beaucoup

travaillé, reste pour moi un chef-d'œuvre !

Notes gourmandes. La baie rose, forte et souple à la fois, donne aux parfums un côté féminin-masculin assez mordant. Je l'ai beaucoup utilisée dans le Si Lolita de Lolita Lempicka, réalisé en collaboration avec Benoist Lapouza. Dans ma parfumerie j'adore frapper là où l'on ne m'attend pas. J'aimerais réussir à rendre un bois fluide, des fleurs masculines.

Ambiances parfumées. Chez moi, je fais brûler de grosses bougies Jo Malone, avec une prédilection pour les notes fraîches (Lime Basil&Mandarin, Grapefruit) ou boisées, plus agréables lors d'un dîner. Mais jamais sur la table...

Pour un dîner d'amis ? Un mélange de notes fraîches pour le côté évident de la rencontre. Des notes musquées pour le confort, et d'autres, ambrées, très chaleureuses.

... Et un soir de Noël ? L'odeur du bois, des chalets en montagne, du feu de cheminée, des biscuits au beurre et des truffes au chocolat que l'on offrait quand j'étais enfant...

François Demachy

[mapsid=ImagesWysiwyg/286/image/mad_text_media_colonne/right]François Demachy, auteur d'Escale à Portofino, d'Escale à Pondichéry et d'Escale aux Marquises (de Dior Parfums).

François Demachy, parfumeur-créateur chez Dior

Madeleine de Proust. Enfant, je vivais à Grasse. J'ai été marqué par le goût inégalable des abricots du jardin et par celui des kakis, à l'arôme formidable, acidulé et gouleyant.

Accords parfaits. J'aime mettre des agrumes dans mes sauces. L'orange s'accorde très bien avec la daube ou une vinaigrette. Vous pouvez aussi ajouter un quart de citron dans une soupe dès le début de la cuisson, cela l'allège tout de suite. En cuisine comme en parfumerie, les agrumes lient les saveurs entre elles.

Notes gourmandes. Pour mes parfums, j'utilise souvent les notes anisées. Dans Hypnotic Poison, de Dior, on retrouve la trace savoureuse de la réglisse, son côté addictif, rassurant. J'aime aussi le gingembre, presque confit. Il pique tellement qu'il rafraîchit. Je l'ai beaucoup utilisé dans Dior Homme Sport.

Ambiances parfumées. Un bouquet de fleurs suffit : des roses et des œillets pour leur odeur de clou de girofle. Pas d'arums, ni de lys : j'évite les odeurs trop

envahissantes lors d'un dîner. J'aime aussi la bougie Eau Noire, de Dior : réglisse-lavande-vanille, un mélange très chaud.

Pour un dîner d'amis ? Une odeur ambrée, vanillée. La vanille a un côté cuiré, à la fois rassurant et profond.

... Et un soir de Noël ? La mandarine, le clou de girofle, l'odeur du sapin. Ma femme est alsacienne, donc j'ai aussi en tête des odeurs liées à l'est de la France : cannelle, pommes, prunes, quetsches...

Nathalie Feisthauer

[mapsid=ImagesWysiwyg/287/image/mad_text_media_colonne/right]Nathalie Feisthauer, auteur de l'Eau des Merveilles (d'Hermès), de Gardenia Petal (de Van Cleef&Arpels) et de Must pour Homme (de Cartier).

Nathalie Feisthauer, parfumeuse senior chez Symrise

Madeleine de Proust. Les saveurs du potager me rappellent celui de ma mère. Sur ma terrasse, à Montmartre, j'ai des cassis, des fraises des bois, des tomates aussi, pour le plaisir de froisser leurs feuilles odorantes. Ou des radis, pour leur petit goût de terre...

Accords parfaits. Je cuisine souvent avec des huiles parfumées (de sésame, de noisette, de cacahuètes grillées) et des herbes aromatiques. Mélangez un caviar d'aubergine avec beaucoup de menthe, de coriandre et de l'huile de noix : vous verrez la différence ! J'aime aussi assaisonner le fenouil cru d'huile de sésame grillé et de

graines de sésame. Ou faire revenir les courgettes avec des oignons et de l'ail, et les saupoudrer de menthe avant de servir. Un régal.

Notes gourmandes. J'adore la menthe froissée. Elle relève bien les notes fruitées. En parfumerie, j'utilise aussi une essence de copeaux de chêne torréfiés et conservés dans du vin : ils apportent un côté patiné, cognac, ambré, très original.

Ambiances parfumées. Les odeurs boisées, qui n'empiètent pas sur les saveurs du dîner. En revanche, j'évite la figue, trop gustative.

Pour un dîner d'amis ? Le feu de bois (pour le côté chaleureux) et les herbes coupées (pour la fraîcheur du moment).

... Et un soir de Noël ? Je viens de l'Est, où l'on dévore des petits gâteaux. Pour moi, Noël garde une odeur de pain d'épice, de cannelle, de girofle et de muscade.

Leurs adresses gourmandes

Olivier Polge

Sa boulangerie : « Du pain et des Idées, à mon sens la meilleure boulangerie de Paris, pour leur « pain des amis ». Christophe Vasseur a été élu meilleur boulanger par le Gault et Millau.»

34, rue Yves Toudic, 75010 Paris, Tél. : 01 42 40 44 52.

Son poissonnier : « Les viviers de Noirmoutier, au marché Saint-Quentin. Le poisson vient directement de l'île. Je recommande particulièrement le turbot. »

31, Rue de Château d'Eau, 75010 Paris, Tél.: 01 42 06 48 54.

Son fromager : « La ferme Saint-Hubert, rue Rochechouart, j'aime tous leurs fromages ! »

36, rue Rochechouart, 75009 Paris. Tél. : 01 45 53 15 77.

Son caviste : « Legrand & filles, à l'entrée de la galerie Vivienne. On peut y déjeuner et ils ont des vins que l'on ne trouve nulle part ailleurs à Paris. »

1, rue de la Banque, 75002 Paris. Tél. : 01 42 60 07 12.

François Demachy

Son restaurant : Kinugawa : 9, rue du Mont Thabor, 75001 Paris. Tél. : 01 42 60 65 07.

Son épicerie fine : « La Grande Épicerie du Bon Marché, pour son choix incroyable de limonades, et de thés verts. C'est une fenêtre sur le monde. »

38, rue de Sèvres, 75007 Paris. Tél. : 01 44 39 81 00.

Son fromager : « Ceneri à Cannes. Je n'ai qu'un regret : je ne sais toujours pas choisir les camemberts tout seul ! »

22, Rue Meynadier, 06400 Cannes. Tél.: 04 93 39 63 68.

Son pâtissier : « Je suis un inconditionnel des fougassettes (une variété de brioches à la fleur d'oranger) de chez Venturini à Grasse. »

1, rue Marcel Journet, 06130 Grasse. Tél. : 04 93 36 20 47.

Son huile d'olive : « Celle du moulin d'Opio, une huile, un peu fruitée, pressée localement... et plusieurs fois médaillée ! »

2, route de Chateauneuf, 06650 Opio. Tél. : 04 93 77 23 03.

Nathalie Feisthauer

Son épicerie : « L'épicerie Lion aux Abbesses. C'est là que j'achète toutes mes huiles, j'en offre beaucoup, aussi ! Je conseille les assortiments de riz au lait et le sirop fait maison, ceux au gingembre frais ou à la mandarine de Menton sont à mourir ! »

7, rue des Abbesses, 75018 Paris. Tél. : 01 46 06 64 71.

Son caviste : « La cave des Abbesses : Je demande un vin que j'adore : il s'appelle le Christophe Barbier, c'est un vin de pays d'Oc, il coûte 10 euros et a le caractère d'un grand ! »

43, rue des Abbesses, 75018 Paris. tél. : 01 42 52 81 54.

Son boucher : « Chez Jacky Gaudin, toujours aux Abbesses... Je conseille l'épigramme, qui est en fait le diaphragme de l'agneau. Ils le font souvent mariner dans de l'huile avec des aromates. Délicieux en grillades. »

50, rue des Abbesses, 75018 Paris. Tél. : 01 46 06 40 38.

Sa boulangerie : « Le grenier à pain, malgré la queue ! Pour leurs cakes, inégalés... »
38, rue des Abbesses, 75018 Paris. Tél. : 01 42 23 85 36.

Ses restaurants : « Michelangelo rue Brasac. C'est le chef qui décide du menu et on s'en sort avec un addiction à 15-20 euros pour l'entrée, le plat et le dessert. Réserver absolument car la salle ne dépasse pas 20 personnes. »

3, rue André Barsacq, 75018 Paris. Tél. : 01 42 23 10 77.

« Le Grand 8, toujours à Montmartre, pour son risotto aux herbes... un régal. »

8, rue Lamarck, 75018 Paris. Tél. : 01 42 55 04 55.

Christine Nagel

Ses restaurants : « L'Arpège, d'Alain Passard. C'est le top du top, je conseille de faire une folie et de s'offrir le menu blanc, une dégustation surprise. »

84, Rue de Varenne, 75007 Paris. Tél. : 01 45 51 47 33.

« La Bigarrade : Le chef a une façon extraordinaire de cuisiner les Saint-Jacques. On ne peut pas choisir le menu, c'est lui qui en décide chaque jour, et là encore, c'est la surprise à tous les plats. »

106, rue Nollet, 75017 Paris. Tél. : 01 42 26 01 02.

« Chez Pasta e Pizza, la meilleure pizzeria du 9ème arrondissement et à mon sens, de Paris. »

5, rue Mansart, 75009 Paris. Tél. : 01 42 81 07 62.

« Les Trois Gros à Roanne. Il faut y aller ! Je suis capable de faire des kilomètres pour un bon restaurant. J'aime par-dessus tout leurs ravioles, confectionnées avec des pommes de terres cuites et coupées en tranches ultra fines... ou les bouchées au foie gras, un régal ! »

Place de la Gare, 42300 Roanne. tél. : 04 77 71 66 97.

Sa boulangerie : « Pierre Hermé. J'aime toutes ses pâtisseries de façon générales, elles sont très liées à l'univers du parfum. Rue Bonaparte, demandez Karen, elle a travaillé dans la parfumerie et parle de toutes les saveurs avec une grande connaissance. »

72, rue Bonaparte, 75006 Paris. Tél. : 01 43 54 47 77.

Tags : Cuisine, Rencontre

Morgane Miel

© Madame Figaro