



Huiles essentielles

La quintessence des fleurs

crédit photo : sophieboule.com

Co-créateur de la marque Néroliane, Georges Ferrando livre en exclusivité à Génération Tao un vibrant plaidoyer en faveur des huiles essentielles.

Un passionnant itinéraire historique, technique et culturel qui nous conduit au cœur même de la spiritualité...

propos recueillis par Martine & Bernard Deloupy

GTao: Pouvez-vous nous dire ce qu'est exactement une huile essentielle ?

Georges Ferrando: Quand on parle des huiles essentielles, on pense nécessairement aux plantes dont elles sont issues. Cette relation de l'homme aux plantes est à la source des civilisations: la façon dont on se nourrit, dont on séduit, comment on honore les morts... L'Huile Essentielle elle-même est une approche particulière de la plante. Il est difficile de dater exactement l'apparition de la technique de distillation. Les Perses l'utilisaient déjà pour fabriquer leur eau de rose. Aristote en parle pour indiquer comment les marins peuvent dessaler l'eau de mer mais le premier traité remonte au 14e siècle, sous la plume

du Français Arnaud de Villeneuve. La technique s'est améliorée au fil du temps mais le processus reste le même.

GTao: En quoi consiste la distillation ?

G. F.: Elle consiste à faire bouillir de l'eau dans laquelle on a plongé la substance à distiller. La vapeur d'eau qui s'évapore va entraîner avec elle les parties volatiles de la matière. Cette vapeur est ensuite condensée et avec elle, l'essence qu'elle a entraînée. L'essence, en général, a une densité différente de l'eau et s'en sépare par décantation. Le vase où s'opère la décantation s'appelle vase florentin. Le mécanisme est le même depuis des siècles. Les techniques modernes utilisent l'inox à la place du fer ou du cuivre, pour la confection des

alambics. L'inox est neutre pour les essences, alors que le fer ou le cuivre ne manquent pas de libérer des sels métalliques au cours de la distillation, ce qui provoque, avec le temps, des colorations particulières. On pratique aussi l'agitation dans l'alambic pour certaines substances comme les gommés ou les racines. On a considérablement amélioré, de façon empirique d'abord, mais aussi grâce à la connaissance de la mécanique des fluides, les techniques de condensation, ce qui permet d'obtenir des essences plus complètes, les parties les plus volatiles étant captées. Mais la distillation s'avérant parfois incapable d'extraire les parties volatiles, on a, depuis la fin du 19e siècle, fait appel à un procédé différent, que l'on appelle l'extraction



POUR EN SAVOIR PLUS

et qui nous donne des concrètes, puis des absolues. Il s'agit de faire tremper la plante dans un solvant, un peu comme l'on fait du thé, d'évaporer ensuite le solvant et de récupérer les parties extraites qui ont la consistance plus ou moins solide du beurre, d'où leur nom : essence concrète, abrégé en « concrète ». La concrète est à son tour « lavée » à l'alcool pour obtenir l'absolue – « l'essence absolue ». Il va de soi qu'il n'y a plus de solvant ou d'alcool dans le produit fini ! Depuis le début de toutes les cultures, le procédé d'extraction est également connu sous la forme de l'infusion. Les huiles

L'huile essentielle est un ensemble très complexe de substances qui fonctionne comme un organisme vivant.

embaumées ne sont rien d'autre qu'une extraction avec un corps gras. Les extractions contemporaines sont beaucoup plus sélectives et puissantes. Ce procédé est devenu indispensable à la parfumerie moderne. L'absolue jasmin en est issue mais aussi le mimosa ou l'œillet, qui ne donnent aucune essence à la distillation. Les absolues étaient réservées jusqu'à présent à des utilisateurs professionnels.

GTao : Que distille-t-on précisément ?

G. F. : Tout peut se distiller mais comme nous l'avons vu, tout ne va pas produire une essence ! Des fleurs, tout d'abord, comme l'Ylang Ylang ou le Néoli. Certains rhizomes, tels

que le calamus, l'iris ou le gingembre. Des racines également, comme la livèche. On peut aussi distiller les graines, comme pour la carotte, le céleri, la coriandre... On peut encore distiller le bois : le santal, le cèdre ou l'araucaria... Enfin, il est intéressant de constater que lorsqu'on distille les parties différentes d'une même plante on obtient des essences différentes : l'essence des feuilles de persil sera très différente de celle des semences, l'angélique racine de celle de l'angélique graine ou le néoli (essence de la fleur du bigaradier) de celle du petit-grain (essence des feuilles du même arbre).

GTao : Quelles sont les vertus des huiles essentielles ?

G. F. : Elles sont connues et reconnues dans toutes les civilisations. Depuis les débuts de l'humanité la santé et l'alimentation sont extrêmement liées : la médecine a longtemps reposé sur les régimes alimentaires ou des diètes spécifiques. Or le goût des aliments-remèdes, et son composant majeur l'odorat, vont nous permettre d'identifier la substance qui va nous faire du bien ou du mal. C'est une expérience simple, fondamentale et rudimentaire. Et puis, petit à petit, on s'est aperçu que l'odeur toute seule pouvait suffire... Le souci d'identification des vertus des huiles essentielles en tant que principes actifs est lié à notre souci de rationalité. C'est une préoccupation récente, moderne, liée au développement de la chimie.

La société Albert Vieille produit et importe des matières premières aromatiques depuis 3 générations. Elle fournit principalement les professionnels de la parfumerie, de l'aromathérapie, des cosmétiques et des arômes. La rencontre avec Dominique Luchini fut pour eux déterminante. C'est un passionné de nature, de musique, d'ethnologie, et créateur, avec son épouse, d'une agence de communication électronique dans la région, la société ROM. Il apporte alors un outil ultramoderne qui permet par sa fluidité de répondre à une demande importante mais diffuse et la société Albert Vieille des matières de qualité, validées par une longue tradition.

Leur démarche leur a permis de créer la ligne Néroliane, en vente uniquement sur Internet, afin de mettre à la disposition des particuliers la qualité initialement destinée aux seuls professionnels. Le site Internet n'est pas une simple boutique en ligne mais une source importante d'informations. Néroliane nous invite ainsi à faire revivre ce sens de l'olfaction, tellement négligé, et à retrouver l'usage de cette perception dans notre vie quotidienne, ce qui peut nous conduire très loin...



Or, cette isolation, dans les matières premières, d'un prétendu principe actif, est contraire à la notion même d'huile essentielle car elle risque de nous conduire à les identifier à des substances chimiques. L'huile essentielle est un ensemble extrêmement complexe de substances qui fonctionne comme un organisme vivant, une synergie de molécules. Considérons un exemple familier, l'essence de citron. Parmi ses multiples constituants il en est un appelé « D-limonène » et un autre « citral » qui, pris isolément, peuvent avoir des effets nocifs; or, l'essence de citron dans laquelle ces constituants se trouvent réunis n'a pas du tout ces inconvénients. Imaginez que l'on mette un homme en morceaux, avec la tête, les membres, les organes épars — pardon pour l'image — et que l'on vous dise : « ça, c'est un homme ! » L'idée serait choquante, non ? Et bien il en est de même pour les huiles essentielles : la somme des parties n'est pas comparable au tout.



crédit photo: Néroliane

Lorsqu'on parle des vertus des huiles essentielles il faut les rechercher dans cette identité propre à chaque essence, qui est faite de molécules mais aussi d'images, de sensations, de récits, de mémoires... Nous sommes beaucoup plus près de l'énergétique que de la chimie...

GTao: Vous répétez souvent sur votre site les termes « pur et naturel ». Que signifie cette distinction et pourquoi cette insistance ?

G. F. : Une essence naturelle est une essence qui ne contient que des substances qui proviennent de la nature, par opposition à d'éventuels

Nous sommes beaucoup plus près de l'énergétique que de la chimie...

constituants synthétiques. Une essence pure, en revanche, est une essence qui provient exclusivement d'un végétal identifié botaniquement par son chémotype. Si on ajoute de l'essence d'orange à de l'essence de bergamote, on obtient un produit naturel car les deux produits sont issus de la nature. Mais le produit obtenu n'est pas pur et on peut considérer ce mélange comme une adultération, si on le propose à la vente comme étant de la bergamote.

GTao: D'où viennent vos matières premières ?

G. F. : Les matières premières de Néroliane viennent, pour une trentaine d'entre elles, des distilleries d'Albert Vieille en France, en Espagne au Liban et pour les autres, du monde entier soit une quarantaine de pays sur tous les continents. Le pourtour méditerranéen est particulièrement présent, avec l'Italie, le Maroc, l'Égypte. Mais il y a aussi l'Inde, l'Afrique du Sud, Madagascar, les Comores, la Chine, l'Amérique Latine... L'origine du produit est très importante car une huile essentielle est l'expression de tout un contexte, à la fois culturel, cultural et naturel, ou pour utiliser d'autres termes, c'est l'expression d'un terroir, d'un savoir-faire et d'une tradition. Quand on sent les huiles en provenance des Indes, comme davana, cypriol, jatamansi, santal, costus, on est tout de suite plongé dans une sensibilité indienne... En respirant l'ylang-ylang

et la vanille, comment ne pas ressentir une sensualité toute tropicale ? Laurier, thym, romarin vont, quant à eux, stimuler un registre des saveurs qui nous en diront plus sur la Méditerranée que tout un livre.

GTao: En quoi le parfum nous transcende-t-il ?

G. F. : L'origine du mot parfum vient du latin *per fumum* (à travers, par la fumée). A travers la fumée, l'odeur qui s'élevait vers le ciel, on se rapprochait des dieux, de Dieu. La fumée des gommés d'encens, de myrrhe, des bois de santal ou de feuilles de romarin sont indissociables des rituels les plus anciens. C'est un acte de sacrifice, dans le sens noble du terme qui désigne non pas la résignation ou la perte, mais l'exaltation par le contact avec ce qui nous dépasse. La distillation elle-

même est un processus de sublimation qui consiste à aller à l'essentiel en ne retenant que le plus subtil, le plus volatil. Il est facile de faire un lien entre l'univers des matières premières aromatiques et la démarche spirituelle. Si bien que l'encens qui est une résine, un exsudat issu d'un arbre bien particulier, le *Boswellia carterii* Birdw, est devenu un terme générique pour désigner tout ce qui se brûle pour dégager un parfum plus ou moins religieux, ou de simple agrément, puisque le bien-être tient lieu, de plus en plus, de spiritualité... Il faut se souvenir aussi que les lieux de culte étant des lieux de rassemblement qui réunissent des personnes venant parfois de loin et dans des conditions d'hygiène plus ou moins maîtrisées... il fallait bien harmoniser toutes ces odeurs





crédit photo: Néroliane



crédit photo: Sophie Boulet. copyright: sophieboulet.com

organiques. Que l'on pense aux gigantesques encensoirs de la basilique de Saint-Jacques de Compostelle... Il y a beaucoup de choses très intéressantes écrites à ce sujet comme dans *Les Parfums de la Bible* ou *Le Miasme et la Jonquille*, pour ne citer que deux livres d'une bibliographie qui ferait plusieurs pages. Il y a une autre raison à cette « transcendance des huiles essentielles » et elle est physiologique... Le centre de perception de l'odorat se trouve dans l'hypothalamus, le cerveau reptilien, archaïque, et correspond aux premières étapes du développement du cerveau chez le fœtus. Le bébé commence par baigner dans l'odeur de sa mère. Pour être perçue, une odeur n'a pas besoin d'être interprétée, de passer par le néocortex, elle peut donc agir de façon inconsciente. D'où

la « magie des parfums... ». Là aussi beaucoup de travaux très intéressants ont été faits. On peut bien sûr se mettre à analyser les sensations perçues et cela peut nous conduire très loin, très très loin, comme dans la Recherche de Proust...

GTao: Quelle place tient le terroir dans les huiles essentielles ?

G. F. : Pour bien comprendre cette notion de terroir, il suffit de penser au rôle capital qu'elle joue dans le domaine du vin car elle est équivalente pour les huiles essentielles. La même variété botanique ou le même cépage planté dans des lieux différents, avec un climat, un environnement social, un savoir-faire différents va évoluer de façon particulière et donner des produits très distincts. La variété botanique du

jasmin, qu'il soit français, indien ou égyptien est exactement la même et donne cependant trois produits différents. L'ensoleillement, l'amplitude thermique, la nature des sols, la qualité de l'eau mais aussi les techniques de culture, les techniques de fabrication, les plantations environnantes, tout cela va contribuer à faire de chaque origine un produit spécifique. Et c'est pour cette raison aussi que chaque plante a un habitat optimum : la rose a besoin de froid, la lavande ne pousse qu'à partir d'une certaine altitude, l'iris a besoin d'eau mais dans des terrains bien drainés...

GTao: Pourquoi êtes-vous installés à Vallauris, sur la Côte d'Azur ?

*Pour être perçue,
une odeur n'a pas besoin
de passer par le néocortex,
elle peut donc agir
de façon inconsciente.*

G. F. : La ville de Grasse est considérée depuis le 17^e siècle comme la capitale des parfums. L'immédiat arrière-pays des Alpes-Maritimes, derrière la mince bande littorale, offre des conditions climatiques de douceur, d'ensoleillement, d'humidité et d'altitude à la fois favorables aux amplitudes thermiques et à la floraison. Les productions locales étaient les feuilles de violette, la fleur d'oranger, le jasmin, la rose mais aussi la cassie, la tubéreuse, l'œillet... A Vallauris, on distillait, il y a à peine quelques décades encore, une tonne de néroli. Lorsqu'on sait qu'il faut une tonne de fleurs pour faire un kilo d'essence, vous imaginez quelle activité régnait dans la ville pendant la courte période du mois de mai que dure la récolte des fleurs. C'était un des hauts-lieux de la production locale des plantes à parfum. ■

www.generation-tao.com
Voir notre carnet d'adresses p. 62
Et retrouvez l'intégralité du texte
sur le site de GTao.