

Entrée libre et gratuite

Mardi, 11 juin 2013 à 20 h 03

Bar de l'Hôtel Bristol

2, rue Velotte - Montbéliard

contact : pascal@pavillon-sciences.com

## « Vin et Parfum : de l'olfaction aux émotions ... »

# Bar des Sciences



*Et si nous prenions  
le temps d'interroger  
ce monde qui nous entoure !*

### Intervenants :

Annick Le GUÉRER

- Anthropologue et Historienne du Parfum Paris I et Paris V. Laboratoire LIMSIC- Université de Bourgogne.

Roland SALLESSE

- Neurobiologiste de l'Olfaction et Modélisation en Imagerie - INRA - Jouy -en-Josas.

Delphine VERNIER

- Association Femmes de Champ.

Si les parfums égyptiens, grecs ou romains ont une base huileuse, ils font aussi appel au vin d'oasis, aux délicates fleurs de vigne ou encore au verjus. Et inversement, les vins servis dans les banquets antiques sont aromatisés de safran, d'iris, de myrrhe... qui leur communiquent chaleur et sensualité.

Dans cette longue cohabitation, le vin va jouer un rôle décisif car sa distillation réalisée dès le XII<sup>e</sup> siècle révolutionnera la parfumerie. Bientôt apparaîtront des parfums où la base huileuse est remplacée par l'esprit-de-vin qui autorise des produits plus frais et plus légers dont l'Eau de la Reine de Hongrie est le prototype.

La distillation alcoolique, constamment perfectionnée, permettra aux parfumeurs de mettre au point des senteurs de plus en plus raffinées.

Il est remarquable que l'Eau de Cologne soit née au moment même où le célèbre Dom Pérignon faisait faire au vin de champagne des progrès décisifs qui allaient lui valoir une renommée universelle.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les bulles légères et fantasques de ce vin et les fragrances fraîches et revigorantes des Eaux de senteurs deviennent les symboles d'une époque éprise de bel esprit, de galanterie et de grâce.

Annick Le GUÉRER, Madame Parfum, a retrouvé les formules de ces parfums anciens. Avec le grand parfumeur Dominique ROPION, ils ont recomposés ces parfums d'après les formules originelles. Elle les fera sentir...

Cela fait seulement vingt ans que l'on a découvert les récepteurs olfactifs et leur importance sur nos émotions. Or, l'explosion des connaissances scientifiques en matière d'odorat coïncide avec un usage croissant des odeurs dans la vie contemporaine. Au même moment, on observe dans notre société une montée en puissance des notions de plaisir, d'émotion et de sensualité : "Le cheminement du trajet nerveux olfactif, avant d'atteindre les zones de la conscience, attaque les zones de l'émotion et celles de la mémoire" explique Roland SALLESSE.

Nous aimons sentir les « bonnes odeurs » et, par tradition nationale gourmande, nous cultivons volontiers « le goût des bonnes choses ». Mais, quand nous sollicitons notre odorat et notre goût, nous ne nous posons guère de questions sur le fonctionnement de ces sens, pourvu que le plaisir soit au rendez-vous.

*Nous aborderons également quelques sujets locaux et historiques de la relation « vin et parfum » entre autres au travers de quelques personnages historiques.*

*Les Bars des sciences sont financés par Pays de Montbéliard Agglomération.*