



«Je ne vous propose pas de café.» Caroline Reverdy ne manque pas de courtoisie, elle nous fait simplement pénétrer dans le monde des arômes. «Le café est un goût rémanent. C'est une des choses à éviter une heure avant de déguster un vin», explique-t-elle.

La jeune femme d'une trentaine d'années, calme, au vocabulaire choisi, est une professionnelle des sens. Sa formation d'aromaticienne en a fait ce qu'on appelle communément un «nez», une personne qui connaît les éléments constitutifs des odeurs et qui sait les associer (les formuler, selon l'expres-

sion exacte) pour obtenir un parfum ou un arôme particulier. «Formuler des arômes, c'est comme mettre au point une recette de cuisine», explique Caroline.

A quoi sert un «nez»? Son savoir-faire est recherché dans l'industrie de la parfumerie fine (parfums), de la parfumerie fonctionnelle (lessives, gels douche) ou de l'alimentaire (glaces, biscuits apéritifs). En principe, les «nez» ne travaillent pas dans ces entreprises (à l'exception des grandes marques comme Dior, Hermès ou Chanel, qui ont leurs propres créateurs), mais dans les grandes firmes

chargées de mettre au point parfums et arômes. «Une entreprise alimentaire qui veut lancer un nouveau yaourt va décrire une ambiance, un effet souhaité, explique Caroline. Ensuite, elle met au concours deux firmes de créateurs et retient le projet d'arôme qui correspond le mieux à son attente.» Dans ce domaine, Givaudan est n°1 mondial et Firmenich n°2; tous deux ont leur siège à Genève.

LES ÉPICES DE LA CUISINE

Comment Caroline, Française installée à Neuchâtel, a-t-elle été conduite à ce métier des sens? «J'ai grandi à la

NEUCHÂTEL

Au pays des bons vins, les nez sont rois

En trompette ou aquilin, le nez, pour certains, est un outil de travail. Caroline Reverdy, aromaticienne vivant à Neuchâtel, nous découvre son rôle dans l'univers des arômes et des parfums. Un art très utile pour apprécier un bon vin.

«Pour qu'un vin soit bon, l'important n'est pas le nombre des arômes, mais leur équilibre.»

Christine Mo Costabella

campagne, dans le Beaujolais, raconte cette petite fille de viticulteur. Les odeurs y sont très présentes. Et comme toutes les fillettes, à 10 ans je faisais la collection des échantillons de parfums. Mais je pensais que travailler dans ce domaine n'était qu'un rêve.»

Après une scolarité normale, elle est pourtant admise à l'Institut supérieur international du parfum, de la cosmétique et de l'aromatique alimentaire (ISIPCA) à Versailles. «Je me suis préparée au concours en m'exerçant avec les épices de la cuisine!», se souvient-elle. Dans cette école, la prin-

cipale en France, les élus sont peu nombreux. «Sur les quarante élèves de ma volée, dit Caroline, seuls quatre travaillent aujourd'hui dans la création. Les autres mettent leur expertise au service du contrôle qualité ou du marketing.» Les «nez» sont des spécimens rares; ils ne seraient que quelques centaines dans le monde.

«Pendant les deux années de formation, on apprend à reconnaître et à nommer 350 constituants, raconte la jeune femme. C'est-à-dire à reconnaî-

tre les odeurs de lavande et de vanille, mais aussi toutes les matières premières aromatiques qui les constituent.

«Formuler des arômes, c'est comme mettre au point une recette de cuisine.»

Dans une odeur de lavande, par exemple, il y a environ 100 constituants, même si un seul constituant peut caractériser 70% de l'odeur. L'arôme vanil-

le peut au contraire être obtenu avec une seule molécule, la vanilline. Le café, lui, compte à peu près 800 constituants!» Autant dire que la formation ne s'arrête pas avec l'école: un aromaticien expérimenté doit connaî-

Idée originale de sortie nature

Avec un esprit durable et éthique Nature Escapade organise des sorties « découverte ».

Depuis fort longtemps Lavaux et Riviera Vaudoise attirent et fascinent touristes, artistes, écrivains et musiciens, en quête de beauté et d'inspiration.

Avec Nature Escapade une sélection de sorties permettent de découvrir les particularités de cette belle région inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité.

Circuits à vélo, promenades individuelles ou en groupe, rallyes pédestres, chasse au trésors sont organisés toute l'année.

Les plus sportifs apprécieront la version «grande traversée pour épicuriens», sur un weekend, qui allie effort physique, plaisirs gourmands et découverte des meilleurs crus de la région.

Le must ; Les goûters et pique-nique du terroir à déguster de manière simple, assis sous une tonnelle ou capite de vigne, autour d'une table à pique-nique.



Toute l'année et pour tous les goûts!
Sorties d'entreprises et privés.
Découvertes nature, culture, montagne, vigne et vin.

Votre agence nature de proximité



Partenaire officiel Lavaux Patrimoine Mondial

www.natscape.ch - +41(0)21 981 12 56 - +41 (0)79 634 75 54



CAVE GUILLOD
Vigneron
Encaveur du Vully

Pour nous contacter :
026 673 21 34
079 237 70 33
mw.guillodvin@bluewin.ch

**Visite de cave
sur rendez-vous
ouvert lu-sa 11-18h**

EuroCave, 35 ans d'expérience au service du vin

Notre équipe EuroCave en Suisse est à votre écoute pour vous apporter des solutions adaptées à vos besoins :

- ↻ armoires à vins,
- ↻ climatiseurs de cave,
- ↻ modules de rangement,
- ↻ service du vin au verre...

Contactez nous pour un conseil personnalisé !



EuroCave®
Wine Cellar Design - Rue de Riant-Coteau 7 - 1196 GLAND
Tel: 022 364 87 22 - info@cavepremium.ch - www.cavepremium.ch



DR

tre entre 1000 et 2000 constituants. «Pour apprendre, on essaie de raccrocher une odeur à un souvenir. Par exemple, l'une vous fait penser au champignon de Paris; l'autre y ressemble mais elle a en même temps quelque chose du gazon coupé. Quand vous connaissez assez bien ces odeurs, vous les nommez directement par leur nom chimique, sans passer par le champignon ou le gazon!»

ARÔMES ET LARMES

En sortant de son école versaillaise, Caroline travaille à Genève dans la conception d'arômes. Pendant cette période, elle ne porte pas de cosmétique odoriférant et ne se parfume qu'en sortant du travail pour éviter de troubler son odorat. Mais la

Car le vin est aussi une affaire de nez. Devant un verre de blanc – celui à cause duquel il ne fallait pas boire de café plus haut –, Caroline explique: «La première chose que l'on fait devant un vin, c'est le regarder. Il nous donne de nombreuses informations par sa couleur, sa brillance, sa limpidité, ses larmes – ce liquide qui redescend plus lentement le long du verre quand on l'a fait tourner. Sa viscosité nous renseigne sur l'équilibre du sucre et de l'alcool. Ensuite, par l'odeur, on reconnaît les arômes.» Apparemment, notre blanc est fruité,

Caroline ne se parfume qu'en sortant du travail.

confit, même, et on y discerne un arôme de prune. Comment se fait-il, précisément, que les passionnés de vin semblent reconnaître des arômes aussi inattendus – dans une boisson

à base de raisins – que la rose, l'amande, le tabac ou même le pétrole? «Ce sont justement les constituants, ces matières premières aromatiques. Pour qu'un vin soit bon, l'important n'est pas le nombre de ses constituants, mais leur équilibre.» On ne peut constater cette harmonie avant d'avoir porté le verre à ses lèvres. Car si on perçoit les arômes avec le palais (par l'odorat notamment), on ne perçoit les saveurs (l'acide, l'amer, le sucré et le salé) que par la langue.

jeune femme est attirée par la recherche et quitte son emploi pour faire un doctorat d'analyse sensorielle au Centre des sciences du goût et de l'alimentation à Dijon. De retour en Suisse, elle tient un site internet de vulgarisation pour partager sa passion pour les odeurs¹; une de ses animations est utilisée au salon international du chocolat à Genève. Parallèlement, la jeune femme donne ponctuellement des cours du soir d'analyse sensorielle à l'Ecole du vin de Changins (Nyon).



Dans la bouche, on capte aussi l'astringence (crispation des muqueuses et sensation de dessèchement). Notre verre de blanc produit ce genre d'effet. Le signe que le vin n'est pas des meilleurs? «Encore une fois, tout est question d'équilibre. Dans un vin rouge très tannique, l'astringence peut donner du corps. Mais dans un blanc comme celui-ci, elle est un peu agressive.»

Dans ses cours à l'école du vin de Nyon, Caroline s'adresse à des amateurs qui ont déjà acquis ces notions. Elle leur enseigne l'analyse sensoriel-

le, une méthode scientifique qui vise à caractériser très précisément un vin (pour en comparer deux années, par exemple).

COMME UNE PRISE DE SANG

A la fin d'une analyse, l'élève doit pouvoir décrire le plus objectivement possible l'intensité de perception des différents arômes. «C'est comme faire une prise de sang pour demander une analyse à un laboratoire, explique Caroline. Sauf qu'une machine n'a pas de sensibilité. On demande donc à un être humain. Mais nos sens étant par nature subjectifs, pour une analyse on fait appel à un panel de douze experts.»

Avoir un nez si sensible ne rend-il pas le quotidien pénible? «Quand on formule des arômes, on manipule des concentrés qui ne sentent pas forcément très bon. On est plutôt habitués aux mauvaises odeurs, rassure Caroline. Par contre, souvent je sens les choses – un arbre en fleurs, par exemple – avant de les avoir vues.» Son odeur préférée? «L'odeur des gens qu'on aime.» ■

Christine Mo Costabella

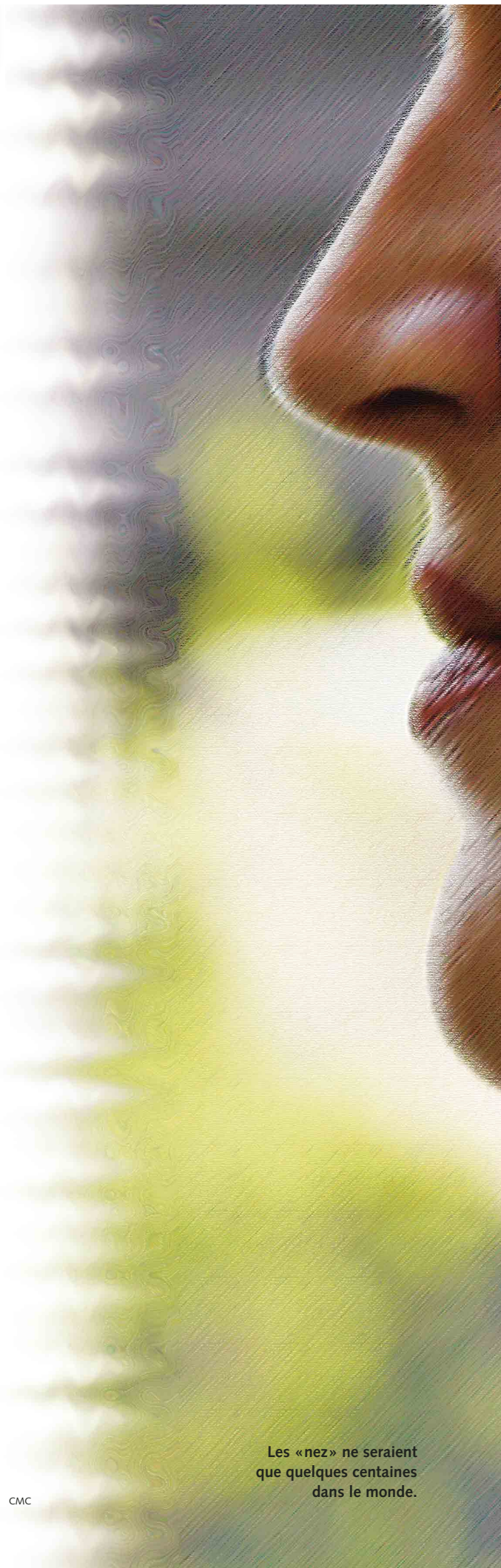
¹www.odoratnews.com

Ci-dessus **Un arôme naturel peut être composé de centaines de constituants.**

Genève, capitale des senteurs

Les gants de cuir, c'est très chic, mais ça sent très mauvais. Surtout quand le tannage se fait avec de l'urine ou des excréments, comme c'est le cas au Moyen Âge. A la Renaissance, les tanneurs de Grasse (petite ville proche de Cannes) développent donc les bains de senteurs pour imprégner le cuir. Grâce à un environnement naturel riche en odeurs (roses, jasmins, fleurs d'oranger, etc.), la ville acquiert vite la réputation de capitale mondiale du parfum.

Mais les progrès de la chimie, au 19^e siècle, permettent de synthétiser les molécules olfactives. La Suisse, qui développe son industrie chimique, commence alors à jouer un rôle important dans la production de parfums. Firmenich est fondé en 1895 à Genève par le chimiste suisse Philippe Chuit; quant aux frères Givaudan, originaires de Lyon, ils s'y implantent en 1898 après avoir perfectionné leurs études de chimie à l'EPFZ. ■ CMC



Les «nez» ne seraient que quelques centaines dans le monde.