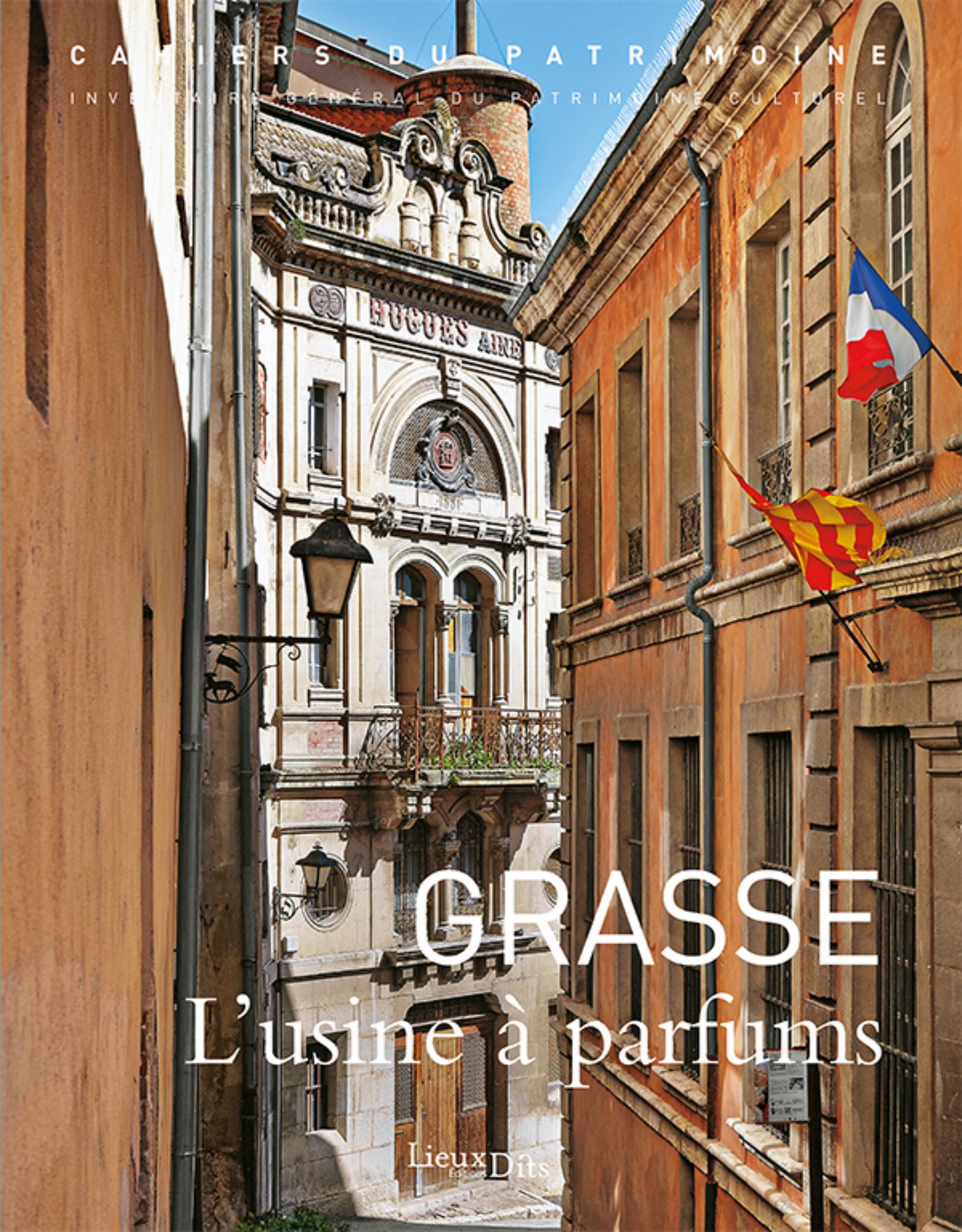


C A D I E R S D U P A T R I M O I N E
I N V E N T A I R E G É N É R A L D U P A T R I M O I N E C U L T U R E L



GRASSE
L'usine à parfums

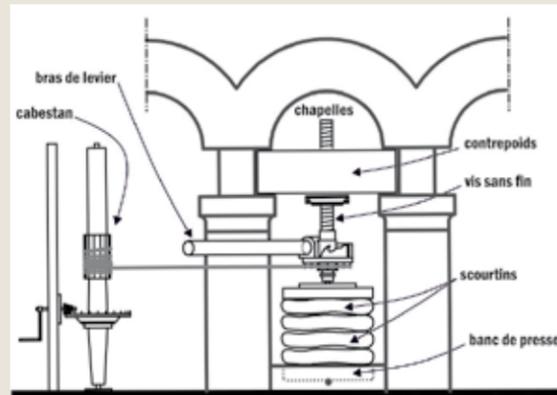
Lieux Dits
EST

8	Préfaces		
10	INTRODUCTION		
14	UN TERRITOIRE POUR L'INDUSTRIE	90	L'USINE EN EXTENSION
	<i>Gabriel Benalloul</i>		<i>Gabriel Benalloul</i>
16	Les fondements d'une industrie	92	D'agrandissements en agrandissements
24	Les moulins, marqueurs d'une vie artisanale active	99	Les formes architecturales
35	<i>Le négociant grassois</i>	111	<i>Le chimiste</i>
36	<i>La production d'huile d'olive</i>	112	<i>L'extraction par solvants volatils et le fractionnement</i>
38	L'USINE EN DEVENIR	114	LESTERRITOIRESDELAPARFUMERIE
	<i>Gabriel Benalloul</i>		<i>Gabriel Benalloul, Géraud Buffa</i>
40	Les moulins au temps de l'industrie	117	Des espaces juxtaposés
54	Les premières fabriques	120	Évolutions des milieux
64	<i>Les patrons</i>	133	Un vaste territoire agricole
66	<i>La distillation à feu nu et l'enfleurage</i>		
68	L'USINE EN CONSTRUCTION	146	NAISSANCE D'UN PATRIMOINE
	<i>Gabriel Benalloul, Géraud Buffa</i>		<i>Gabriel Benalloul, Géraud Buffa</i>
70	Un agencement libre	148	Construction d'une image :
77	Des projets concertés	156	Grasse, ville des parfums
89	<i>Les ouvriers</i>	164	La reconnaissance institutionnelle
88	<i>La distillation par injection de vapeur et le lavage alcoolique des pommades et des huiles parfumées</i>	164	Petit bilan de la sauvegarde du patrimoine bâti de la parfumerie
		170	Quelques parfumeurs
		172	Bibliographie
		176	Crédits photographiques

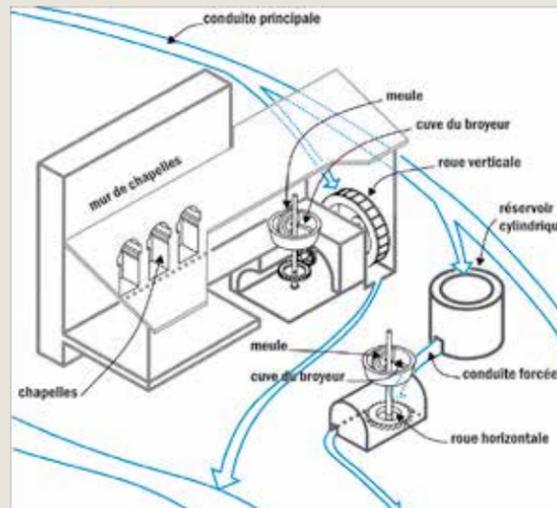
La production d'huile d'olive

La multiplication des moulins à Grasse a donné naissance à un système hydraulique complexe structuré autour d'un canal principal. En raison de la forte pente, les moulins sont disposés en escalier, les uns au-dessous des autres, dans les vallons qui descendent à l'est de la ville. Chaque moulin est relié par une canalisation à la conduite principale. Après avoir entraîné la roue, l'eau est renvoyée vers cette conduite et n'alimente pas directement la roue du moulin situé au niveau inférieur.

À l'origine, les moulins de Grasse étaient des moulins à roue horizontale. Ce type de roue, qui préfigure



Principe de fonctionnement d'un moulin à huile. A droite un moulin équipé d'une roue horizontale et à gauche d'une roue verticale.



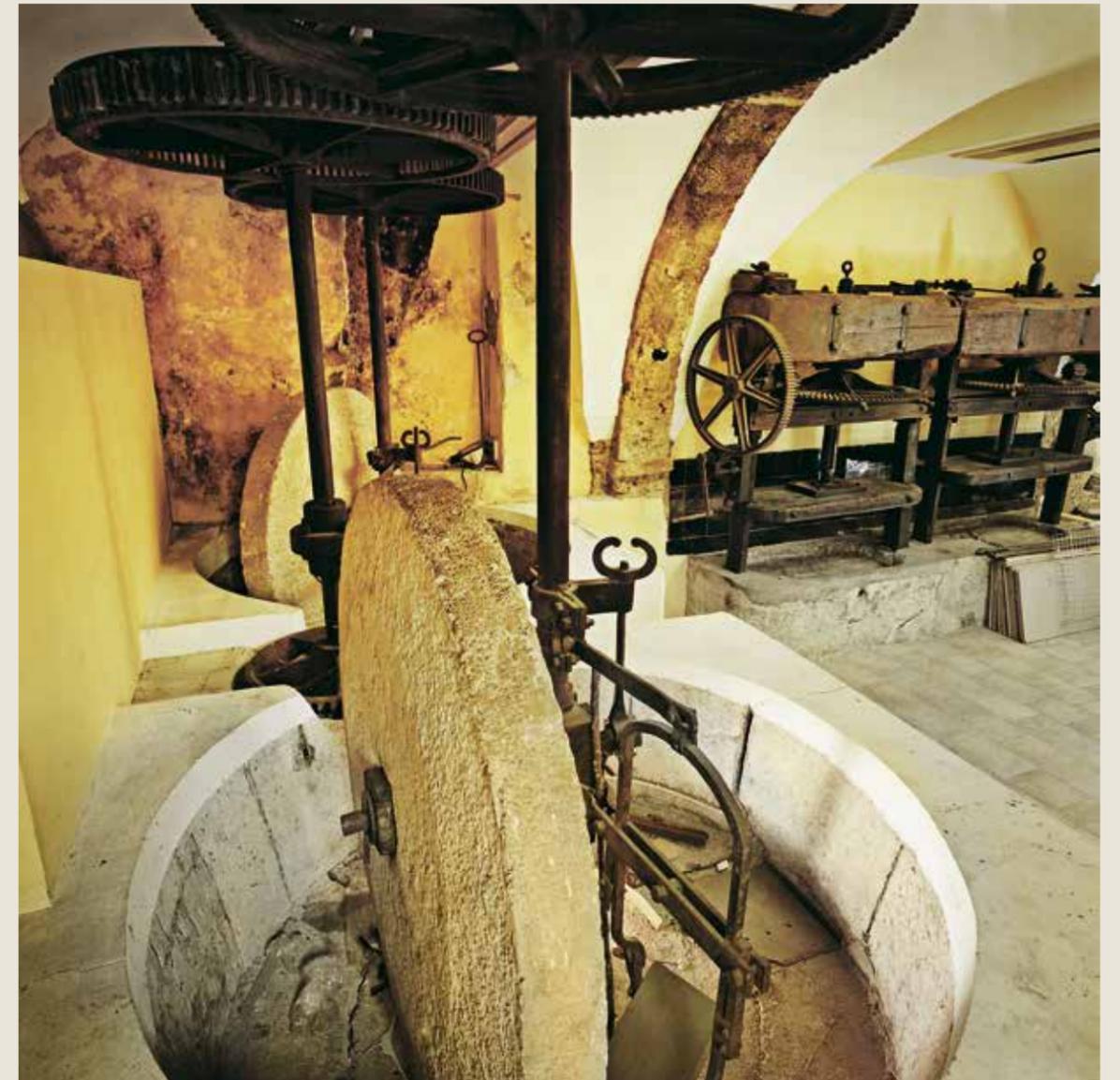
la turbine hydraulique, est caractéristique des zones de montagne dans lesquelles on dispose d'une forte pente mais d'un faible débit. L'eau est d'abord accumulée dans un réservoir cylindrique en pierres de taille, finement jointées. Cette cuve de mise en pression a en général un diamètre d'environ deux mètres et demi pour une hauteur de trois mètres. De là, l'eau descend par une conduite forcée fortement inclinée jusqu'aux pales de la roue placée dans une chambre hydraulique quelques mètres plus bas. Les roues horizontales sont remplacées par des roues verticales par en dessus vers la fin du XVIII^e siècle ou au début du XIX^e siècle. Leur principe d'entraînement repose cette fois sur le poids de l'eau et non sur la force de la pression. Le diamètre de ces roues à godets dépasse souvent quatre mètres.

Par un système complexe d'engrenages et d'axes de transmission, le mouvement rotatif de la roue verticale ou horizontale est transmis aux installations de broyage qui sont à l'étage supérieur. Le broyeur est constitué d'une cuve circulaire maçonnée dans laquelle est mise en rotation une meule verticale en pierre, épaisse de 20 à 40 centimètres pour environ 1,20 m de diamètre. À Grasse, ces dispositifs associent souvent deux broyeurs.

Les olives, généralement stockées dans un étage supérieur, sont versées dans la cuve à travers des trappes percées dans le plancher. La trituration, qui dure environ deux heures, a pour objectif principal de permettre la libération de l'huile contenue dans la pulpe du fruit. Toutefois, à ce stade, l'huile ne s'écoule pas. Les olives sont transformées en une pâte qu'il faut ensuite presser.

La pâte est déposée dans une sacoche en fibres végétales qu'on appelle un scourtin. En forme de disque et percés en leur centre, les scourtins sont enfilés sur la vis sans fin d'une presse, les uns sur les autres, jusqu'à former une pile.

On distingue plusieurs types de presses. Le plus souvent, il s'agit de simples presses à bras, c'est-à-dire qu'un grand bras de levier permet de les entraîner manuellement. Un cabestan a pour fonction de démultiplier la force de celui qui actionne le bras. Ces presses, qui subissent une force mécanique importante, sont soit stabilisées par un énorme contrepoids fixé dans leurs parties hautes, soit établies dans le renforcement du mur, la chapelle. Les scourtins pressés laissent s'écouler l'huile, qui emprunte de petites rigoles taillées dans la pierre du banc de presse et est ensuite entreposée dans des jarres.



Broyeurs à meules et presse double du moulin Pons.

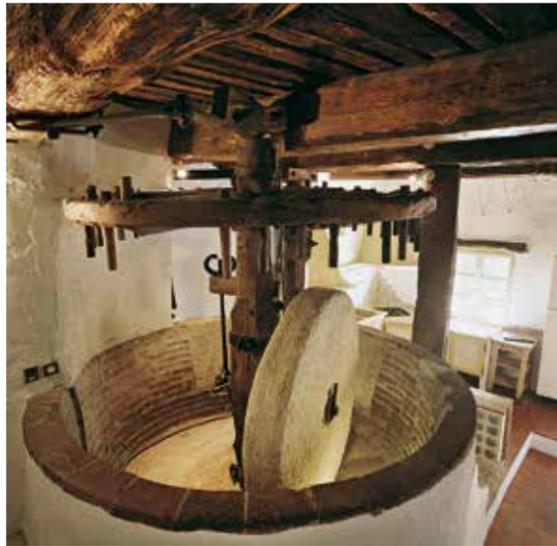
À la suite de cette première pression, d'autres opérations sont possibles pour extraire l'huile résiduelle. L'huile de *ressence* servant à la savonnerie est obtenue par traitement de la matière sèche contenue dans les scourtins après pressage, le grignon noir. L'huile des *enfers*, qu'on nomme ainsi probablement en raison de sa très mauvaise

odeur, est obtenue par décantation des eaux usées issues des précédents pressages et du nettoyage des ustensiles et des récipients dans des réservoirs maçonnés disposés dans une salle en sous-sol. Quoique malodorante, cette huile n'en constitue pas moins un excellent combustible pour l'éclairage, contrairement à l'huile de *ressence*.

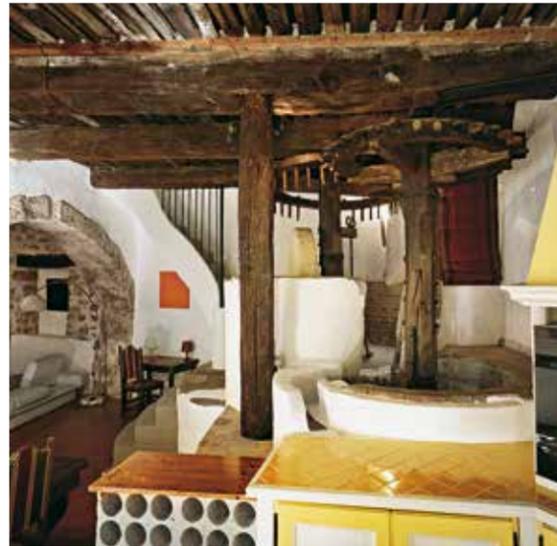


L'USINE EN DEVENIR

Élévation principale de la fabrique Lautier Fils.



Ressence du moulin Clérique : vue du broyeur à meule.



Vue d'ensemble des équipements de la ressence de l'ancien moulin Clérique, quartier des Paroires.

Bassins en cascade de la ressence de l'ancien moulin Massas.



Presses en chapelle dans l'ancienne ressence du moulin Matton, vallon du Rioublanquet.

Les ressences permettent de recueillir l'huile résiduelle contenue dans la matière sèche qui reste après le premier pressage des olives pour l'obtention de l'huile d'olive alimentaire. Nommée grignon noir, cette matière est constituée d'éclats de noyaux, de la peau des olives et de la pulpe qui contient encore de l'huile.

Le grignon noir est versé dans un broyeur à meule verticale, rempli d'eau froide. En tournant grâce à la roue à godets, la meule plongée dans l'eau commence à désagréger le grignon noir. Étant plus lourds, les éclats de noyaux restent au fond du bac du broyeur tandis que la pulpe remonte en surface. À ce stade, une partie de cette pulpe est déjà récupérée à l'aide d'une écumoire. La pulpe restante passe par une surverse dans un second bac accolé au broyeur. De plus petite dimension, ce bac est doté d'un râteau (tournant à la manière d'une meule) qui contribue à éliminer les derniers noyaux. Une partie de la pulpe est à nouveau retirée. Grâce à l'adjonction d'eau claire, les pulpes restantes passent dans une dizaine de réservoirs d'eau qui permettent, par décantations successives, de prélever l'huile qui reste en surface.

Les pulpes séparées des noyaux sont versées au fur et à mesure dans un chaudron d'eau chauffée à environ 80 degrés. Cette étape permet de liquéfier l'huile contenue dans la pulpe. Une fois à température, les pulpes sont transvasées à l'aide d'un récipient semblable

à une poêle dans des scourtins et sont pressées⁸⁷. Pour mieux retenir les pulpes, les scourtins utilisés pour la ressence sont en fibre de riz⁸⁸, au tissage très fin.

Les ressences constituent des unités à part entière dans les moulins et disposent d'un appareillage propre permettant un fonctionnement parfaitement autonome. Celles construites durant le deuxième quart du XIX^e siècle présentent un agencement assez similaire qui peut laisser penser qu'elles ont été conçues selon le même modèle. Il s'agit de simples constructions de plan rectangulaire, plus petites que les moulins à huile. Leurs roues métalliques sont placées en extérieur, dans une chambre maçonnée découverte et accolée au mur pignon. Dans ces ressences, les presses en chapelle ont été préférées aux presses mécaniques couramment employées à Grasse.

87 F.-E. Fodéré donne une description sensiblement différente de la pratique de la ressence dans la région niçoise : « Un setier d'olives bien mûres (quarante litres) rend depuis quinze jusqu'à vingt-une livres d'huile de première pression (quatre kilogrammes et demi à six kilogrammes et demi), suivant les qualités. Lorsqu'elles ont été piquées par l'insecte, à peine le setier rend-il trois à quatre livres d'huile ; mais elles sont profitables au meunier, parce qu'elles donnent toujours beaucoup d'huile de *recens*. C'est ainsi qu'on nomme l'huile retirée du marc par diverses opérations qu'on appelle *recenser*. Pour cela, on le broie de nouveau, puis on le jette dans les fosses en maçonnerie, construites à la file l'une de l'autre, et communicant ensemble. Ces fosses sont remplies d'eau, dans laquelle le marc subit une espèce de fermentation et se dépouille de son noyau ; on ramasse soigneusement, avec de grandes pâles [sic] de bois, l'huile qui surnage ; on fait courir l'eau d'une fosse à l'autre, en en ajoutant toujours de nouvelle à la première ; enfin, quand il n'y a plus d'huile qui surnage, on ramasse ce marc et on le fait bouillir dans de grandes chaudières pleines d'eau : les calottes et les matières albumineuses (car il y en a aussi dans l'olive) surnagent ; on les ramasse et on les exprime ; on laisse refroidir l'eau, on en sépare toute l'huile, et on jette le reste de cette dissolution dans de nouvelles fosses, nommées *enfer*, dans lesquelles on a jeté auparavant toutes les eaux qui avaient servi à la confection de l'huile et à laver les instruments et les outres dans lesquelles l'huile est transportée. L'huile de ressence est beaucoup plus grasse et plus épaisse que celle de première pression : elle sert à la fabrique du savon, aux foulons et à d'autres usages pour lesquels on emploie les huiles du Levant et de la Calabre, qui ont beaucoup d'analogie avec l'huile de *recens*, et qui se saponifient beaucoup mieux que les huiles fines. Dans l'*enfer*, dont je viens de parler, il se produit à la longue une fermentation putride (animale et végétale) d'une très mauvaise odeur, de laquelle résulte une huile que je crois formée de toutes pièces, et qui est certainement différente de l'huile d'olive ordinaire. Cette huile paraît à la surface claire et limpide, avec l'odeur et la saveur des huiles siccatives : on la ramasse et la vend pour l'éclairage ; usage auquel elle est beaucoup plus propre que les autres, parce qu'elle jette une vive lumière et qu'elle se consume presque entièrement ». François-Emmanuel FODÉRÉ, *Voyage aux Alpes-Maritimes*, 1821 : éd. G.-F. Levrault, Paris. p. 87-88.

88 Selon témoignage oral : à la différence des scourtins pour huile d'olive de première pression, tressés à l'époque contemporaine en jonc (fibres de coco) au tissage moins serré.



Chaudière à vapeur dans l'usine Lautier Fils dans le premier quart du ^{xx} siècle.



Un atelier de la parfumerie Bruno Court, début du ^{xx} siècle.

cuves d'enfleurage à chaud. Cette méthode supprime le feu nu dans les ateliers. Elle permet d'obtenir de meilleurs rendements et de meilleures qualités d'huiles essentielles ou d'extraits.

Les pratiques dans les parfumeries évoluent aussi avec l'installation des machines à vapeur. Comme on l'a vu, ces dernières permettent tout d'abord, vers 1845, de s'affranchir de l'énergie hydraulique et d'installer dans les fabriques les broyeurs à meules que l'on ne trouvait jusque-là que dans les moulins. Cette innovation semble être due à Joseph Donat Méro qui la

met en œuvre dans sa fabrique de la rue de l'Oratoire¹²¹. Plus tard, les machines à vapeur sont également utilisées pour les presses hydrauliques de l'enfleurage à froid sur huile. L'utilisation de ces machines coïncide surtout, durant le dernier tiers du siècle, avec l'utilisation de batteuses rotatives¹²² qui entraînent la généralisation des lavages alcooliques des produits d'enfleurage (pommades et huiles parfumées).

L'association de la distillation par injection de vapeur et du lavage alcoolique des pommades odorantes encourage donc d'une part le repositionnement des industriels grasseois autour de la fabrication d'extraits odorants concentrés, et d'autre part, l'abandon progressif de la confection de produits finis.

Dans ce nouveau contexte économique, la texture liquide ou solide (huile-pommade-corps durs) des produits d'enfleurage passe au second plan alors qu'elle pouvait jusque-là constituer un argument de vente. Les industriels souhaitent désormais produire les extraits odorants les plus purs du point de vue olfactif, ceux que recherchent les créateurs de parfum. Le renouvellement technique et ses conséquences avantagent rapidement la distillation par injection de vapeur et l'enfleurage (notamment à froid) sur grasse au détriment des autres procédés. Ces deux systèmes donnent en effet des résultats olfactifs plus satisfaisants, alors que les méthodes d'enfleurage à froid sur huile perdent de leur pertinence.

Ces innovations influent directement sur la conception des nouvelles usines où les distillatoires et les ateliers d'enfleurage à froid sur grasse occupent de plus en plus de place. Certaines usines comptent désormais

121 A. C. Grasse. Fonds hygiène. Établissements dangereux, insalubres et incommodes : 512/1. Dossier de demandes d'autorisation de la société de parfumerie Méro et Boyveau, Sittler et Baube : le 09 décembre 1845, M. Méro, pharmacien et distillateur, est autorisé par le préfet à installer : « une chaudière à vapeur de forme cylindrique à fond plat, avec deux bouilleurs également en tôle réunis au corps de la chaudière par quatre culottes en fonte [...] et une machine alimentée par ladite chaudière dont la puissance est de quatre chevaux pour servir à mouvoir une meule verticale destinée à la trituration de matières premières employées à la fabrication ».
122 Malgré la mention de l'utilisation d'une chaudière et d'une machine à vapeur par J. Méro en 1845, il semble que cet outillage se généralise véritablement à Grasse durant les années 1860 (A. D. Alpes-Maritimes. Fonds de la Préfecture. Mines et carrières : 08S36 à 40. Appareils à vapeurs, 1861-1930. Dossiers de demande d'installation de chaudières et machines à vapeur) probablement avec la mise au point industrielle de la distillation par injection de vapeur qui nécessite la conception d'un nouveau type d'alambics ainsi qu'avec la création des batteuses rotatives.



Batteries de batteuses rotatives, première moitié du ^{xx} siècle.



Atelier d'enfleurage à froid sur grasse, premier quart du ^{xx} siècle.



Distillatoire de l'usine Lautier Fils au milieu du ^{xx} siècle.

des dizaines de milliers de châssis¹²³ et doivent donc accueillir un important personnel, principalement des femmes, employé pour la mise en œuvre de cette technique qui reste avant tout manuelle malgré la mécanisation de l'étape du lavage des pommades. L'augmentation rapide, durant les dernières décennies du ^{xix} siècle, du nombre de journalières et d'ouvrières d'origine italienne est la meilleure preuve du succès

123 KOVALEVSKY, Sophie. *Trois usines de parfumerie à Grasse (06) Roure Bertrand, Charabot & C^e, Chiris*. MIP, 2002. Rapport de mission, non publié, centre de documentation M.I.P., p. 27 : la société Roure disposait de 70 000 châssis d'enfleurage à froid sur grasse.

de cette méthode, qui réclame une main-d'œuvre bien plus abondante que les autres techniques de production¹²⁴.

Cette réévaluation de la place de la distillation et de l'enfleurage à froid sur grasse, au milieu du ^{xix} siècle, ne conduit pas pour autant à la disparition des autres procédés. L'examen attentif de l'ensemble de ces tâches donne un

124 LAVAL, Isabelle. *Les ouvriers de la parfumerie grasseoise de 1860 à 1914*. Mémoire de maîtrise d'Histoire, sous la direction de Ralph Schor et Alain Ruggiero, université de Nice, 1995 ; BENALLOUL, Gabriel. « Les ouvriers italiens dans l'industrie de la parfumerie ». In *Recherches régionales*, 2014, n° 207.

La distillation par injection de vapeur directe et le lavage alcoolique des pommades et huiles parfumées

Au milieu du XIX^e siècle, probablement au cours des années 1860, l'usage des chaudières à vapeur améliore la distillation hydraulique et l'enfleurage à chaud. Dans le même temps, les machines à vapeur permettent de généraliser les lavages alcooliques des produits de l'enfleurage. Ces évolutions sont concomitantes d'une forte croissance de la parfumerie grasse.

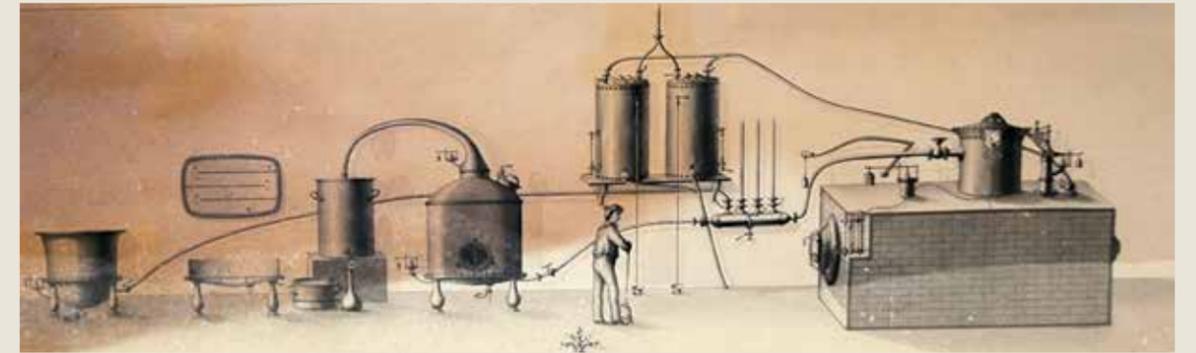
Dans le domaine de la distillation, les parfumeurs de Grasse tirent parti des chaudières en introduisant la vapeur qu'elles produisent dans les alambics. La paternité de cette innovation est traditionnellement attribuée à Jean Joseph Hugues, patron d'Hugues Aîné, qui l'aurait mise en œuvre dans ses ateliers de la rue du Cours en 1864. Techniquement, le système est assez simple à réaliser : une ouverture dotée d'une vanne est pratiquée dans la partie basse de l'alambic. Un tuyau de conduite de vapeur provenant de la chaudière y est introduit. Le système de chauffe par la vapeur s'avère moins agressif pour les végétaux que

celui à l'eau claire chauffée par un feu direct. Le problème de l'odeur de brûlé provoquée par le contact des plantes sur les parois de l'alambic disparaît. Le système utilisant la vapeur permet aussi d'augmenter les rendements et de traiter des plantes fragiles qui autrefois ne pouvaient être traitées que par enfleurage. Enfin, il facilite la multiplication des alambics, puisqu'une seule chaudière suffit à alimenter plusieurs appareils. De la même manière, les chaudrons d'enfleurage à chaud sont dotés d'un double fond dans lequel est injectée de la vapeur d'eau. Cela évite à nouveau les désagréments du feu nu.

La technique de lavage à l'alcool des corps gras parfumés est connue depuis des siècles. Elle repose sur la capacité de l'alcool à capter les molécules odorantes contenues dans les pommades ou les huiles. L'évaporation maîtrisée de l'alcool permet ensuite de ne conserver que l'extrait odorant concentré issu des végétaux traités par enfleurage. On le nomme absolue de pommade ou d'huile.

Plusieurs facteurs favorisent la généralisation de ce procédé au milieu du XIX^e siècle. Grâce à l'amélioration des méthodes de production d'alcool pur, il est possible de s'affranchir du traditionnel esprit de vin, très imparfait et concentré à seulement 80 degrés. Le développement des

Atelier d'enfleurage à chaud dans l'usine Lautier Fils au début du XX^e siècle.



Le procédé de distillation par injection de vapeur. Document promotionnel émis par la société Hugues Aîné en 1864.

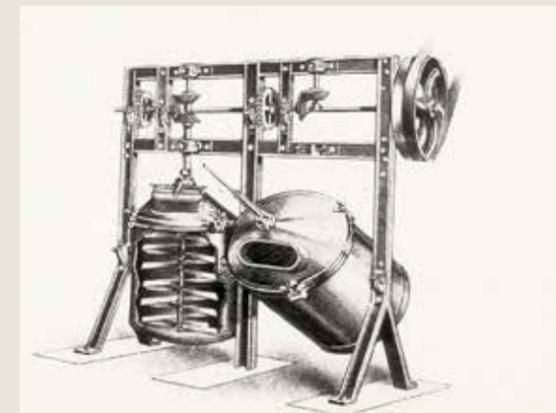
machines à vapeur associé au progrès de la chaudronnerie permet la conception de batteuses rotatives mécanisées. Montées en série, généralement par batterie de deux unités, ces dernières ont pour fonction d'assurer le mélange de l'alcool à la matière grasse odorante. Ce sont des cuves en cuivre d'environ 1,20 m de hauteur et de 50 cm de diamètre dans lesquelles se trouve un bras rotatif. Le remplissage de la cuve se fait par le haut. Soutenues par un cadre métallique, les batteuses peuvent basculer vers l'avant, ce qui facilite le déchargement. La mise en mouvement des bras rotatifs est assurée par des axes et des courroies de transmission reliées à la machine à vapeur.

La collaboration avec les chaudronniers permet également de mieux maîtriser l'évaporation par distillation de l'alcool parfumé. En effet, même si l'alcool s'évapore naturellement, l'activité industrielle nécessite d'accélérer le processus et de récupérer l'alcool évaporé. Or, distiller l'alcool aux températures ordinairement pratiquées n'est pas envisageable. La nécessité d'évacuer l'alcool sans entraîner

ni altérer les molécules odorantes qu'il contient conduit à la mise au point d'évaporateurs. Il s'agit d'appareils qui permettent une distillation de l'alcool à faible température (20 à 24°) dans le vide. L'appareil est chauffé à la vapeur par un serpentin enroulé dans une double paroi. Le produit de l'évaporation est une absolue.

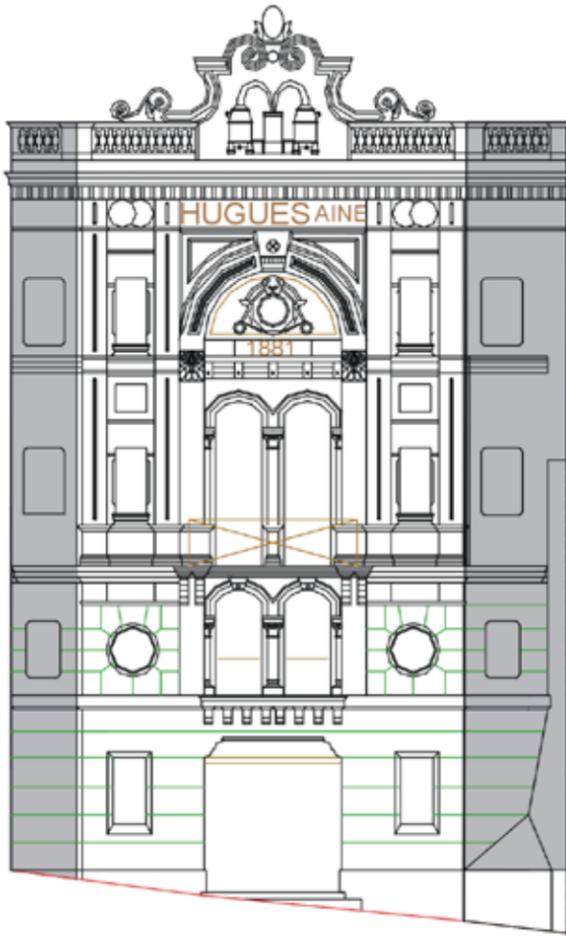
Le dernier facteur déterminant dans le développement des lavages à l'alcool est la croissance du marché des essences concentrées qui supplantent celui des productions parfumées plus traditionnelles. Ce phénomène est lié à l'évolution du métier de parfumeur qui consiste de plus en plus à créer des compositions florales complexes et subtiles. L'une des conséquences de cette mutation se traduit à Grasse par la recherche du procédé donnant les meilleurs résultats olfactifs. La texture des produits d'enfleurage – liquide (huile) ou solide (pommade) – qui jusque-là était un critère déterminant pour l'acheteur, passe au deuxième plan. Cette tendance conduit à privilégier la distillation à la vapeur et l'enfleurage à la graisse. Elle entraîne aussi la régression de

l'enfleurage à l'huile. Dès lors, l'enfleurage à froid sur graisse s'affirme au moins jusqu'au début du XX^e siècle comme la technique d'enfleurage la plus prisée.



Batteuses rotatives pour lavage alcoolique des pommades huiles parfumées.

Alambic à vapeur.



Détail de la façade éclectique de la fabrique Hugues Aîné.

raison sociale Hugues Aîné en lettres majuscules rouges, flanquée d'autres reproductions de prix. La corniche est soulignée par des modillons. Enfin, deux alambics, symboles du métier de parfumeur, sont inscrits dans le fronton qui couronne cette élévation.

La période qui précède la Première Guerre mondiale est également marquée, mais dans une moindre mesure, par une conception plus novatrice des lieux de production. Cet état d'esprit s'exprime spectaculairement avec la construction, en 1898, du premier atelier d'extraction par solvants volatils de Grasse, réalisé par les Établissements Chiris. Il se retrouve aussi dans les ateliers que les sociétés Roure et Lautier Fils consacrent en 1903 à cette nouvelle technique.

D'emblée, une nouvelle forme de modernité et une exigence fonctionnelle très aboutie s'affirment avec la conception de ces trois bâtiments. Ils préfigurent sur certains points les caractéristiques des ateliers industriels



Vue intérieure de la « Mosquée » [années 1920 ?].

construits par la suite, notamment par les systèmes d'aération en façade et les matériaux de construction employés.

Ainsi, l'atelier Chiris, implanté à proximité immédiate de son usine-mère, se compose d'une halle principale de 1 500 m² abritant 42 cuves d'extraction¹⁶⁴. Il dispose également d'un sous-sol et d'un ensemble de dépendances disposées le long de la rue courbe qui longe le site. L'atelier possède deux accès, l'un au nord et l'autre à l'ouest.

Avec ce bâtiment, de nouveaux modes de construction font leur apparition à Grasse, comme par exemple les pans de murs préfabriqués. Ces derniers sont percés de transennes destinés à aérer en permanence la salle afin d'éviter la concentration dangereuse de vapeurs de solvants. À la volonté affirmée d'adapter architecturalement le local à sa fonction s'ajoute une ambition esthétique : la forme choisie pour ces ouvertures évoque ici l'architecture orientale et ses moucharabiehs. Ce bâtiment est même baptisé familièrement « La Mosquée ».

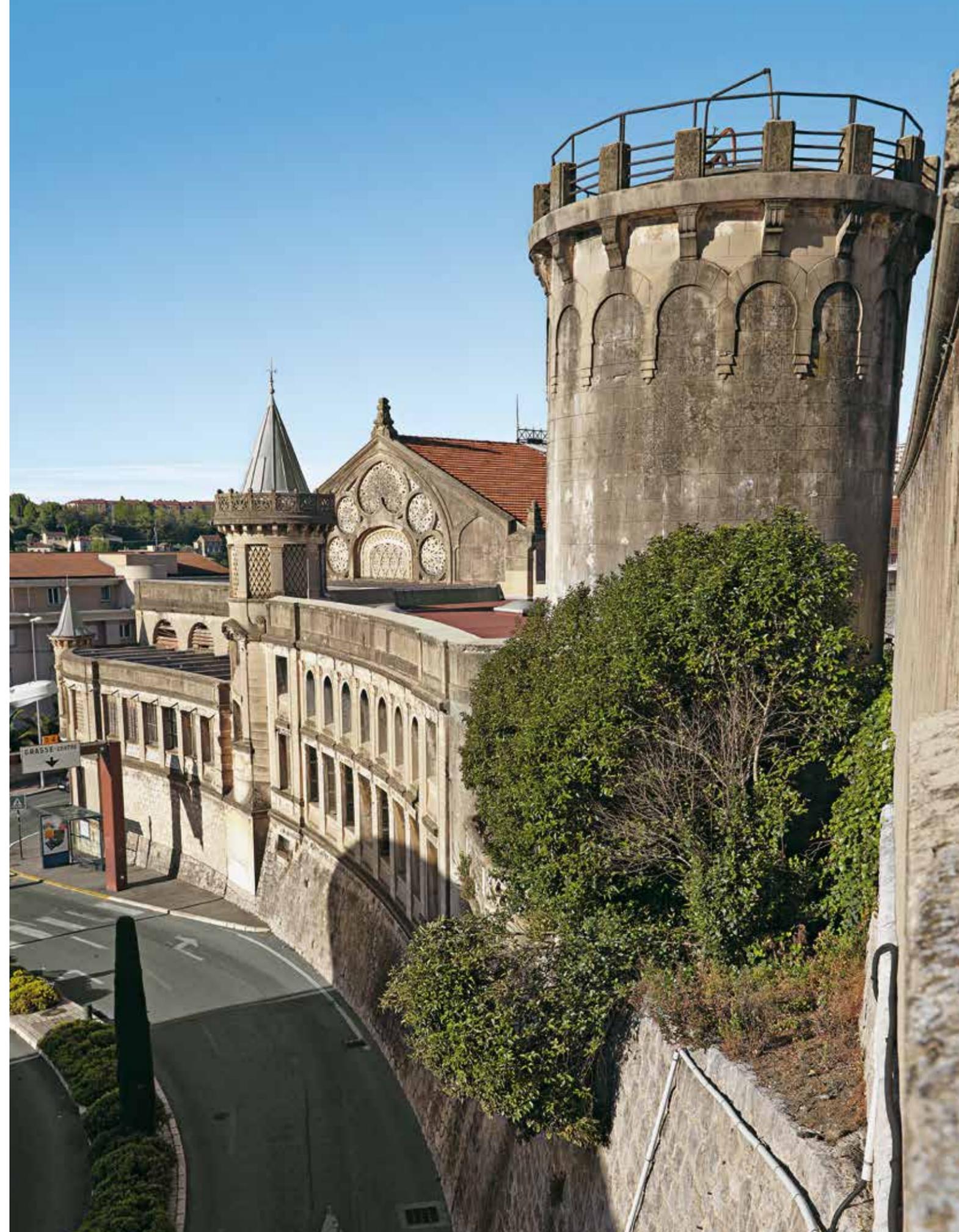
Cette référence orientale est un rappel de l'envergure internationale des Établissements Chiris : le nouvel atelier est conçu comme un pont établi avec la localité de Boufarik en Algérie¹⁶⁵, où l'entreprise a fait élever un bâtiment industriel très semblable¹⁶⁶. Ses caractéristiques

164 À titre indicatif. En l'absence d'un plan précis des installations, cette information a été obtenue à la suite d'un décompte à partir d'un document photographique.

165 Comité de l'Afrique française. Congrès de la colonisation rurale. 3 Monographies algériennes : Alger 26-29 mai 1930. Consultable sur Gallica.

166 PERRIN, Éliane. *La parfumerie à Grasse ou l'exemplaire histoire de Chiris*. Aix-en-Provence : Édisud, 1987, 138 p.

Vue de la « Mosquée » prise de l'est.





LES TERRITOIRES DE LA PARFUMERIE

Les Établissements Chiris s'installent dans le monde entier.



Bâtiments de production et siège d'une ferme école, domaine de la Paoute.

terres soutenues en terrasses [...] où l'oranger, le rosier, la cassie, le jasmin, la jonquille, la tubéreuse, exhalent ces doux parfums qui recueillis avec soin et fixés dans diverses substances, sont exportés et vendus dans l'univers. Outre les fleurs que produit son territoire, Grasse en tire encore pour cinquante mille francs des villages circonvoisins : la Napoule et un village près de Cagnes lui fournissent douze à quinze cents milliers de fleurs d'orange ». Alors, comment expliquer le relatif silence du cadastre à ce sujet ? Le bref texte de Millin s'avère à nouveau riche d'enseignements. En effet, ce dernier explique qu'en pays grassois : « sur chaque terrasse [de culture] on cultive quelquefois séparément, mais le plus souvent ensemble, des oliviers, de la



Moulin du domaine de la Paoute.

vigne, du blé et des fleurs »²¹². Cette indication sur la diversité des cultures réalisées sur une propriété est corroborée par l'existence connue de pratiques spécifiques. On sait, par exemple, que la violette est cultivée dans les oliveraies, sous les arbres. Dans ces conditions, les lacunes du cadastre peuvent être interprétées comme le fruit d'une réelle difficulté rencontrée par les agents du fisc à rendre compte objectivement des manières de complanter les parcelles du territoire. Le revenu fiscal d'une propriété a peut-être été déterminé en prenant en considération la culture la plus rémunératrice. Les représentants de l'administration semblent ne pas encore disposer d'une nomenclature suffisamment détaillée pour enregistrer ce phénomène particulier. Quoiqu'il en soit, la culture florale est passée le plus souvent sous silence, et reste, de fait, considérée par les services administratifs comme une occupation moins importante que les autres, vraisemblablement comme une pratique agricole d'appoint. Malgré tout, le

212 *Ibid.*, vol. 3, Chap. LXXI, p. 24.

cadastre permet d'identifier deux espaces communaux plus concernés que les autres par cette activité durant la première partie du XIX^e siècle : les faubourgs de la vieille ville et le quartier Saint-Joseph. La relative modestie des parcelles alors mises en culture révèle un parcellaire morcelé constitué de petits jardins floraux, installés à flanc de colline, sur des versants de vallons.

Parallèlement au développement local des cultures florales, les industriels grassois tirent parti, dès les années 1840, de la constitution du domaine colonial français pour implanter des cultures dans d'autres régions. En Afrique du Nord, une colonie est créée à Chéragas²¹³, dans la région de Boufarik. Les colons grassois ont alors pour mission d'y faire pousser des fleurs pour la parfumerie, notamment des roses. Vers 1874, l'entreprise Chiris achète avec l'un de ses fournisseurs, M. Gros, 600 ha de terre à Boufarik²¹⁴, aussitôt transformés en domaine horticole. D'autres maisons grassoises emboîtent dès lors le pas à cette société²¹⁵. Ainsi, il semblerait que les premiers champs de fleurs d'envergure développés par les Grassois l'aient été dans les colonies françaises d'Afrique du Nord.

À Grasse, les exploitations florales ne commencent à rivaliser concrètement avec des cultures traditionnelles comme l'olivier, la vigne ou les plantes maraîchères que plus tardivement dans le siècle. L'une des premières grandes exploitations semble avoir été fondée par Joseph Donat Méro. Cet industriel possède une fabrique à parfums en centre-ville depuis 1836. En 1851, il achète en plus un ancien domaine rural de 40 hectares. Cette propriété appartenait aux Durand de Sartoux et comprenait diverses cultures traditionnelles. Elle est alors transformée en un vaste champ de fleurs et se distingue des autres exploitations locales par sa taille mais aussi par sa faible déclivité. Ceci constitue une nouveauté puisque les terrains plans sont habituellement réservés aux cultures alimentaires. Rapidement, le site est doté d'une usine à parfums et d'un moulin hydraulique alimenté par un aqueduc. Dans les années 1860, Joseph Donat Méro obtient même le soutien de l'État pour la création sur place d'une ferme école ayant pour vocation de former des élèves à la culture de plantes à parfum²¹⁶.

213 SAINTE-MARIE, Alain. « Les colons de l'arrondissement de Grasse en Algérie. La création des centres de Chéragas et d'Aïn Sultan ». In *Recherches Régionales*, n° 3-4, 1979.

214 PERRIN, Éliane. *La parfumerie à Grasse ou l'exemplaire histoire de Chiris*.

215 Comme l'entreprise Roure qui possède une succursale à Boufarik ou la maison Lautier Fils qui s'établit au Liban.

216 BENALLOUL, Gabriel. *Méro et Boyveau*.



Scène de cueillette du jasmin (premier quart du XX^e siècle).

La progression des quantités de plantes à parfum produites à Grasse, dans la seconde partie du XIX^e siècle²¹⁷, suit de près les progrès des techniques d'extraction, comme la distillation par injection de vapeur ou les lavages alcooliques des pommades. À titre d'exemple, la production de roses récoltées localement passe de 200 tonnes en 1845 à 1000 tonnes dans les années 1880²¹⁸. Néanmoins cette augmentation ne bouleverse pas encore la physionomie du paysage rural du territoire.

Cette transformation devient en revanche plus claire à partir de 1900 avec l'entrée en vigueur de l'extraction par solvants volatils. Ce système permet en effet d'augmenter considérablement la production et donc d'accompagner la massification du marché de la parfumerie²¹⁹. Le jasmin en fournit l'exemple le plus frappant. Les volumes produits triplent en six ans, passant d'une récolte de 200 tonnes en 1900 à 600 tonnes en 1906²²⁰. Cette période voit en plus le développement des cultures de menthe et de géranium²²¹.

217 RASSE, Paul. *Identité de la société industrielle. Muséologie des techniques et médiations de l'identité*. Rapport de recherche. Université de Nice-Sophia Antipolis, faculté des Lettres, Arts et Sciences humaines, C.I.R.A.C.C., ministère de la Culture et de la Francophonie, direction du Patrimoine. Nice, 1994, p. 99.

218 BENALLOUL, Gabriel. « La culture des plantes à parfum dans les Alpes-Maritimes entre 1904-1927 au travers des statistiques agricoles ». In *Recherches régionales*, 2013, n° 204, p. 63 à 87 : en 1926, la récolte s'élève à 2 000 tonnes.

219 Essor qui est également provoqué par l'émergence d'une industrie des produits de synthèse.

220 *Ibid.* : 1 000 tonnes en 1911.

221 *Ibid.*

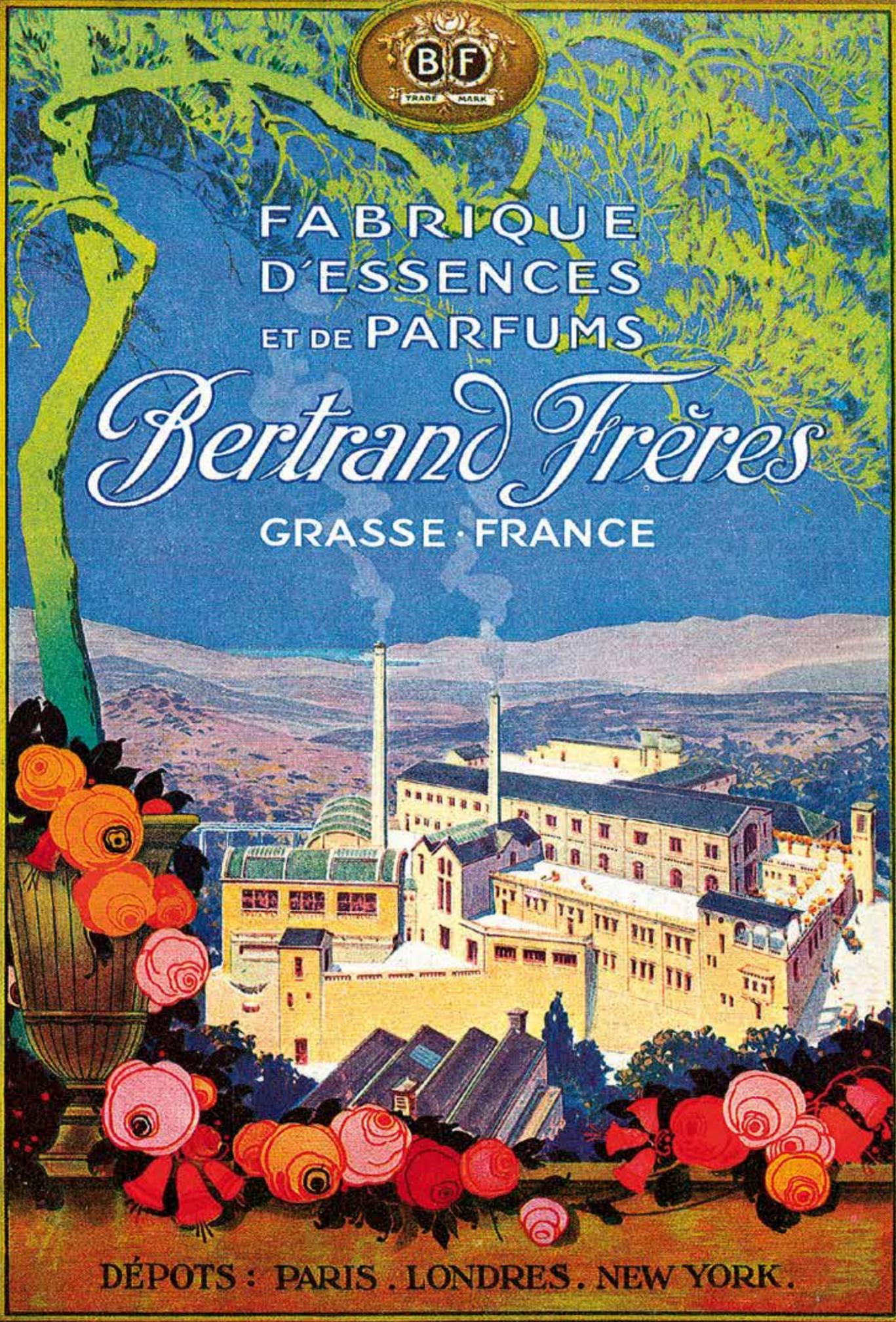
Aqueduc construit pour alimenter le moulin du domaine de la Paoute.



FABRIQUE
D'ESSENCES
ET DE PARFUMS

Bertrand Frères

GRASSE · FRANCE



DÉPOTS : PARIS · LONDRES · NEW YORK.

NAISSANCE
D'UN PATRIMOINE

Document publicitaire de la parfumerie Bertrand Frères, vers 1925.



Triage des roses dans l'usine Bruno Court, ancienne église des Cordeliers au début du xx^e siècle.



La fabrique Bruno Court au début du xx^e siècle.

plupart des visiteurs sont acheminés par cars touristiques et peuvent bénéficier de visites guidées régulières et fréquentes. Les diverses étapes de fabrication de produits parfumés y sont résumées et le parcours se termine systématiquement dans la boutique décorée avec soin, notamment de meubles provençaux. La référence à la Provence participe de la volonté de présenter une activité traditionnelle. Dans ces boutiques, les clients peuvent acheter aussi bien des parfums que divers produits cosmétiques. Ils ont dès lors la possibilité de les emporter dans leurs bagages ou bien de les faire immédiatement expédier sous forme de cadeaux à leurs proches. Ce mode de commercialisation est présenté par les parfumeurs comme avantageux pour le client car il se fait directement du producteur au consommateur, sans intermédiaire, à « prix d'usine ». Cet argument donne la sensation au client, selon les termes de l'article de *La Parfumerie Moderne*, « qu'il paye au plus juste prix des produits vraiment obtenus²⁵⁹, sous ses yeux, des fleurs fraîches ». Cette activité se poursuit encore de nos jours avec succès.

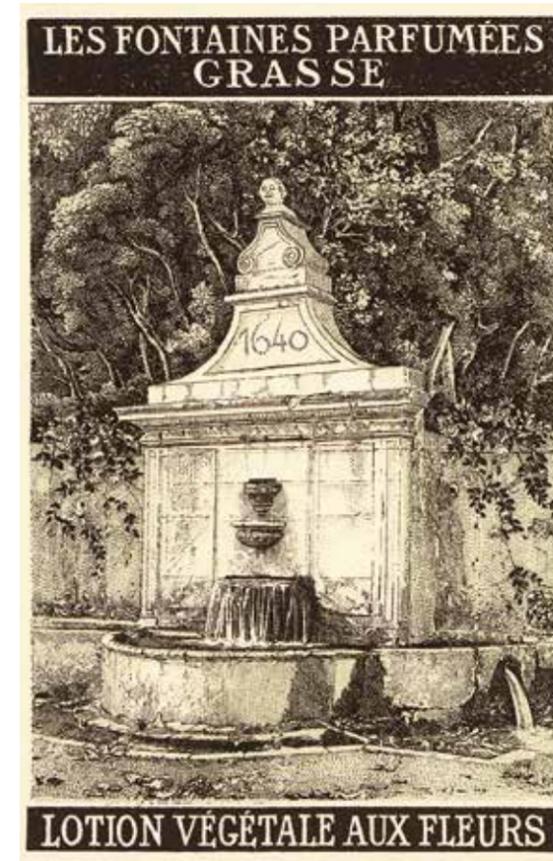
Environ six entreprises se partagent déjà ce marché à Grasse dans l'entre-deux-guerres. Néanmoins

les processus qui conduisent ces sociétés à développer cette activité sont variables. Ainsi, la société Méro & Boyveau, l'une des principales et plus prospères sociétés industrielles grassoises, acquiert en 1919 le nom et l'usine Bérenger Fils située face à son siège. Cette société, déjà propriétaire de la marque Molinard Jeune²⁶⁰, procède alors à des travaux d'agrandissement. Elle confie notamment à Léon Le Bel la construction d'un bâtiment devant abriter la boutique, qu'il baptise « Le salon provençal »²⁶¹. Elle le charge aussi probablement de l'agencement intérieur de l'usine dont le parcours de visite se répartit dans au moins trois corps de bâtiments différents. Là, la société développe différentes gammes de produits finis de parfumerie et cosmétique comme le parfum « Habanita » qui remporte un important succès lors de sa création en 1921 ainsi que le savon à barbe « Razoline ». Pour la maison Méro & Boyveau, il s'agit donc davantage d'une stratégie de diversification de ses activités.

À l'inverse, d'autres entreprises en difficulté trouvent dans le tourisme une condition à leur survie. C'est le cas de l'entreprise Bruno Court, confrontée

260 Entreprise fondée à Grasse par Hyacinthe Molinard en 1845.

261 A. D. Alpes-Martimes. Fonds Cresp : 248 J 176. Dossier de construction de bâtiments industriels dans l'usine Molinard Jeune. 1923-1928.

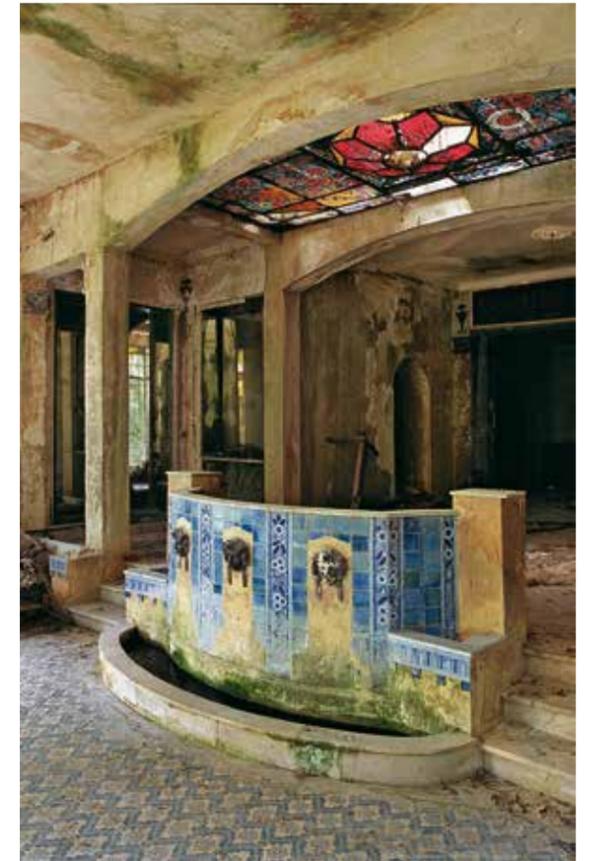


Gravure de la fontaine située dans le jardin du site des Fontaines Parfumées.

à d'importantes pertes depuis les années 1910²⁶². En ouvrant dans les années 1920 ses ateliers aux visiteurs de manière systématique, cette maison tente une véritable reconversion. Malgré son bel atelier implanté dans l'ancienne église des Cordeliers, elle revient après la Seconde Guerre mondiale à une activité industrielle plus traditionnelle avant de fermer définitivement au milieu des années 1960²⁶³. Son investissement dans la

262 A. D. Alpes-Maritimes. Fonds du tribunal de première instance de Grasse ; rapports d'expertise : 3 U 2/671. Rapport sur la société Bruno Court, 1909.

263 L'ensemble du couvent des Cordeliers est détruit dans les années 1970, quelques années après la fermeture de Bruno Court. Il est remplacé par un supermarché.



Ancienne boutique des Fontaines Parfumées avec fontaine intérieure.

parfumerie touristique a néanmoins laissé de belles cartes postales colorisées, encore bien identifiées aujourd'hui par les Grassoises.

Nombre de ces entreprises développent une stratégie commerciale tournée vers le grand public tout en maintenant pour la plupart d'entre elles une véritable activité industrielle de production. Ainsi, la société Alziary adapte son siège pour accueillir le public. Elle crée pour cela la marque *Les fontaines parfumées*²⁶⁴ et commercialise l'eau captée sur place qu'elle affirme naturellement parfumée... Il faut dire que son siège historique, exploité depuis les années 1840, se prête

264 Les conditions de création de cette marque restent imprécises.



Bâtiment dédié par la famille Chiris à des œuvres caritatives avec aperçu en arrière-plan du monument Léon Chiris.

Ce monument rappelle avant tout le rôle joué par cette figure locale pour la construction du canal de la Siagne et son intervention décisive pour l'alimentation en eau courante des hameaux de Plascassier et du Plan de Grasse. Indirectement, toutefois, cette stèle rappelle aussi, du fait de l'endroit où elle se trouve, l'ancrage de ce parfumeur qui a œuvré à la promotion de la culture des plantes à parfum et fut lui-même propriétaire du vaste domaine horticole de la Paoute.

Le monument dédié à la mémoire de Léon Chiris²⁶⁹ est un cas de figure assez similaire. En 1913,

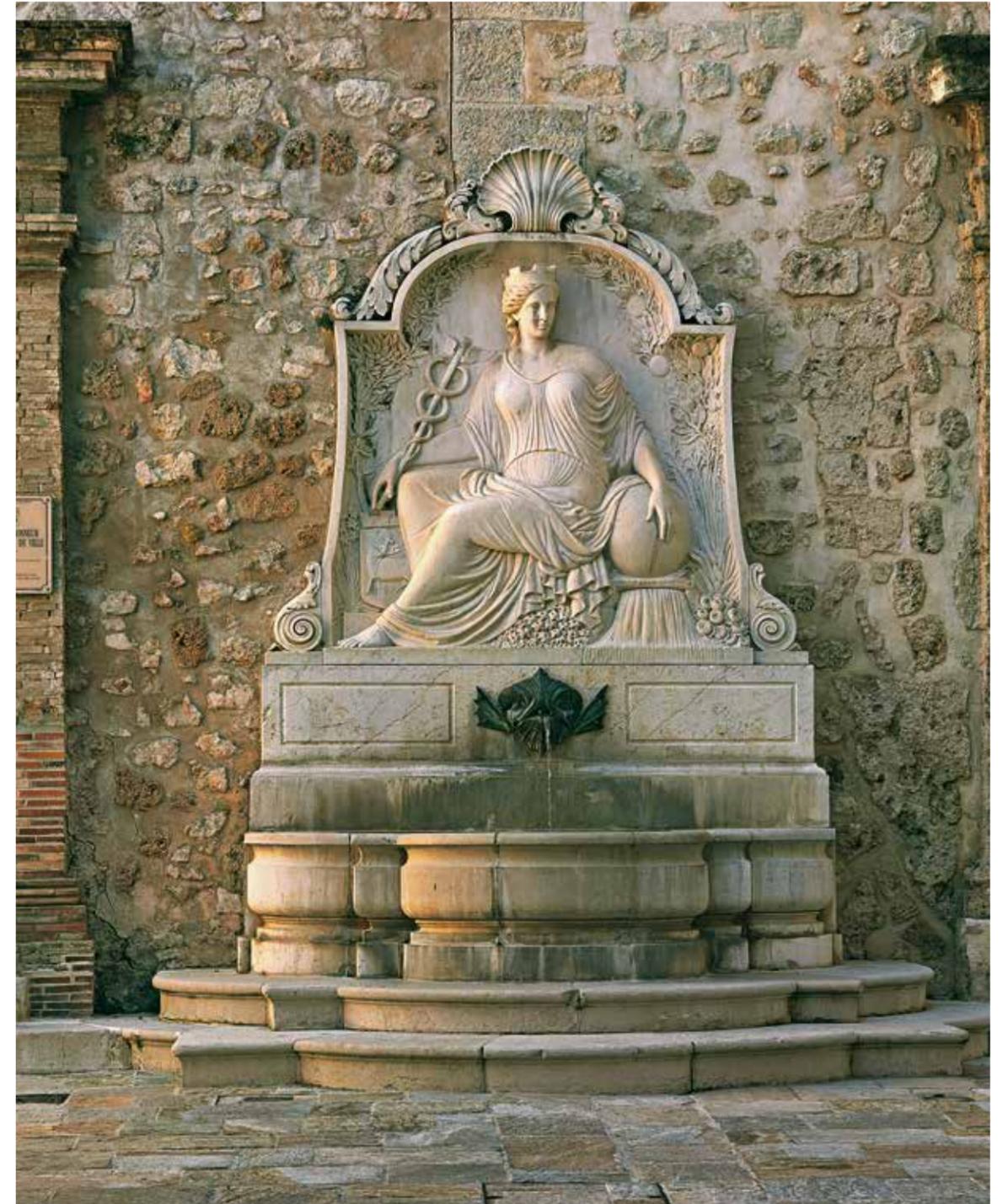
269 Né en 1839 à Grasse, Léon Chiris intègre l'importante société familiale de parfumerie qui porte son nom. Sous sa responsabilité, la société connaît une forte expansion et maintient sa position dominante dans le bassin grassois. Parallèlement à ses fonctions industrielles, Léon Chiris embrasse la carrière politique avec un certain bonheur, puisqu'il est élu sénateur des Alpes-Maritimes. PERRIN, Éliane. *La parfumerie à Grasse ou l'exemplaire histoire de Chiris*.



Le monument Chiris.

peu après sa mort, la ville de Grasse prend l'initiative d'élever un monument « pour glorifier l'œuvre immense qu'il a accomplie dans l'arrondissement de Grasse et le département des Alpes-Maritimes²⁷⁰ ». Une souscription publique permet d'obtenir les fonds nécessaires. François Carnot, fils du président Sadi Carnot et époux de Valentine Chiris, fille de Léon, imagine dans les grandes lignes la forme de ce monument. La réalisation pratique en est confiée à Léon Le Bel et son associé de l'époque, James Warnery. La société de construction Joseph Cresp se charge de la mise en œuvre. Le travail de taille des pierres est confié à la société marseillaise Guérin Frères. Le buste de Léon Chiris ainsi que les

270 A. D. Alpes- Maritimes. Fonds Cresp : 248 J 155. Dossier de construction d'un monument par la ville de Grasse à la mémoire de M. Léon Chiris. 1913-1920.



La fontaine de la mairie.



L'hôtel particulier de Clavier-Cabris, siège du musée d'Art et d'Histoire de Provence.

statues de la grand-mère accompagnant sa petite fille sont l'œuvre du sculpteur grassois Maubert. Le geste de la petite fille qui tend un large bouquet de fleurs à Léon Chiris peut être vu comme un rappel du rôle central que les plantes aromatiques ont joué dans la vie de Léon Chiris et dans l'histoire de sa ville. L'inauguration du monument a lieu le 29 avril 1914 en présence d'une importante assistance composée de personnalités et d'une foule d'anonymes. Ce monument a été inscrit Monument historique en 2009.

Enfin, le décor sculpté de la fontaine de la cour d'honneur de la mairie constitue l'œuvre éditiale la plus caractéristique de l'affirmation publique du rôle de la parfumerie à Grasse. Ce relief, offert selon la tradition locale par les parfumeurs à la ville de Grasse, est daté de 1855. Œuvre de l'artiste Camille Rabuis, il surmonte le bassin d'une fontaine murale. Cette figure monumentale sculptée en bas-relief dans ses parties basses, plus saillante dans ses parties hautes, est assise à côté du blason de la ville. Elle brandit le caducée, et met ainsi en avant sa



Vue intérieure d'une salle du musée d'Art et d'Histoire de Provence.

prospérité fondée sur un abondant encadrement de fleurs où on reconnaît la rose, le jasmin, la jonquille, l'olivier, l'oranger bigaradier et la tubéreuse. Toutes ces ressources florales sont abondamment arrosées des eaux de la Foux qui coulent sous le globe sur lequel s'appuie la figure allégorique.

1950-1980 : crise économique et naissance du musée international de la Parfumerie

L'histoire de la création du musée de Grasse est très significative de la lente patrimonialisation de la parfumerie grassoise. Il voit le jour sous une première forme dans les années 1920, toujours grâce à François Carnot. Même si la parfumerie n'est pas le thème central de la nouvelle institution, ce dernier garde à l'esprit l'idée de lui consacrer une section à part entière qui pourrait un jour donner naissance à un musée spécifique. Dans cette perspective, il commence à réunir divers objets liés à la parfumerie. Cet embryon de collection a déjà pour mérite de préparer localement les mentalités.

François Carnot sent donc la nécessité de créer un musée spécifique consacré à l'histoire de la parfumerie. Son mariage avec Valentine Chiris l'encourage dans cette voie. Il collectionne aussi des objets liés à la parfumerie, notamment une série de flacons d'eaux parfumées provenant des verreries de La Bocca, près de Cannes. De même, François Carnot réunit patiemment, au gré de ses investigations, un ensemble important de boîtes bergamotes grassoises et d'étiquettes, notamment d'étiquettes du début du XIX^e siècle, données par la comtesse Savigny de Moncorps, et provenant de l'ancienne parfumerie de Seillans (Var). Certains de ces objets ou documents sont exposés dans l'une des salles du musée, qui prend l'appellation de musée Fragonard (rebaptisé en 1938 musée d'Art et d'Histoire de Provence). La parfumerie est également présente indirectement dans l'importante collection de photographies de Grasse et dans les ouvrages amassés pour documenter les collections relatives à la parfumerie comme *La Chimie du goût*.²⁷¹ Bien que limité, ce premier fonds pose les jalons pour la constitution d'une collection plus conséquente s'ouvrant sur la sauvegarde du patrimoine de l'industrie elle-même.

Après-guerre, le bassin industriel grassois rencontre des difficultés. Coupée de ses réseaux commerciaux pendant le conflit, la ville connaît un certain déclin par rapport à ses concurrents suisses et américains²⁷². Le développement

271 Inventaire bibliographique du MAHP.

272 De Fontmichel, Hervé. « Histoire de la parfumerie grassoise ». In GONNET, Paul. *Histoire de Grasse et sa région*. Roanne/le Coteau : Horvath, 1984, p. 123 à 147.



L'orgue de parfumeur de Jean Carl.

des produits de synthèse devient un des principaux phénomènes que les parfumeurs doivent affronter. L'infrastructure industrielle ne se modernise qu'avec lenteur et le déclin des cultures florales s'accélère. On parvient toutefois à éviter une trop forte régression en développant la production d'arômes alimentaires parallèlement à celle de matières premières pour la parfumerie. Obtenues grâce des procédés proches de ceux utilisés pour la création d'essences odorantes, ces fabrications s'insèrent dans une filière agroalimentaire en plein développement. De même, la sous-traitance

Bâtiment administratif de Kerri, au Plan de Grasse.

