



UNE JARDINIÈRE EN FLACON

Les légumes du potager
apportent une énergie verte
à la parfumerie.



Chou-fleur, poireau, artichaut, asperge et oignon pourraient bien être les roses, jasmins et tubéreuses de demain. Développés par la société de production de parfums Symrise, ces alcoolats de légumes apportent une aspérité inédite à la palette des nez. Aussi étonnant que cela paraisse, la note de chou-fleur sent véritablement le légume mais légèrement grillé, l'oignon, un parfum caramélisé-vinaigré et les asperges blanches, une fragrance verte très croquante. « Ces notes ne sont pas des créations mais des extraits naturels obtenus grâce à la technologie d'extraction SymTrap. Nous avons ainsi pu explorer la piste des légumes d'une façon très littérale, tels que la nature nous les a donnés », explique Alexandra Carlin, parfumeuse créatrice chez Symrise. Associés aux matières premières traditionnelles, ils apportent un tour inédit et soulignent divinement une lavande, une fleur d'oranger ou un patchouli. D'ailleurs, à leur révélation officielle, des maisons de parfum ont préempté certaines fragrances de démonstration formulées avec ces légumes afin d'être les seules à les utiliser... Le succès se fait déjà sentir.

– Bénédicte Burguel

