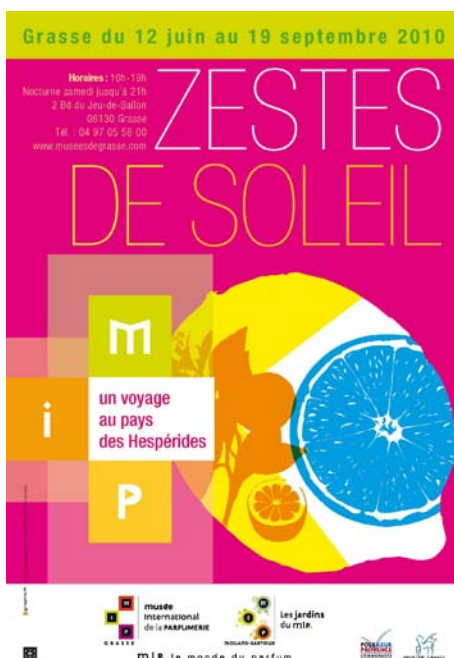




DOSSIER DE PRESSE

Zestes de soleil : un voyage au pays des Hespérides



12 juin - 19 septembre 2010

CONTACTS

Muriel Courché
Chargée de Communication
Ligne directe : +33 (0)4.97.01.12.70
Gsm : +33 (0) 06.68.93.02.42
E-mail : mcourche@poleazurprovence.com

Nathalie Derra
Chargée des Expositions
Ligne directe : +33(0)4.97.05.58.03
E-mail : nderra@poleazurprovence.com



La marchande d'oranges par P-Nicolas Legrand de Serant, fin XVIIIe s. © Musée des Beaux-Arts de Rouen

Le Musée International de la Parfumerie présente en 2010 sa **première exposition estivale** dans un parfum d'agrumes, à l'heure où les orangers et citronniers exhaleront leurs senteurs printanières si largement recherchées en parfumerie.

Orange, citron, pamplemousse, mandarine... sont aujourd'hui des fruits très répandus dont nous avons cependant oublié la valeur historique et symbolique. Ils sont également l'objet de recherches scientifiques très poussées, particulièrement dans le domaine de l'industrie de la parfumerie.

De la légende à la réalité : les Anciens situaient le fameux jardin des agrumes au pied des montagnes de l'Atlas marocain, plus tard les Romains donnèrent le nom de « Jardin des Hespérides » à la Sicile, où poussent de nombreuses espèces.

C'est de l'appellation romaine qu'est venu le surnom « d'hespéridés », un terme que les parfumeurs ont également donné aux citrons, mandarines, oranges, cédrats...

Qui parle d'hespéridés évoque en même temps la fraîcheur de ces huiles essentielles prestigieuses !

L'exposition relate l'histoire botanique de ces végétaux, de la mythologie illustrée par des collections beaux-arts jusqu'à leur utilisation en parfumerie en passant par leur utilisation plus large dans l'alimentation...

Ce sont donc toutes ces facettes que les publics du musée pourront découvrir grâce à des visites et ateliers spécifiques proposées durant le temps de l'exposition.

Cette exposition est réalisée en collaboration avec le MUCEM de Marseille (Musée des Civilisations Europe Méditerranée).

Une exposition en 4 temps



Etiquette publicitaire © MIP Grasse

Cette exposition propose différents regards (regards de peintres, d'imagiers, d'écrivains, de designers, d'industriels...) déclinés selon plusieurs volets :

- Botanique et symbolique des agrumes
- Agrumes, fruits de bouche et de boissons
- Les agrumes et la parfumerie
- Les agrumes sont partout !

MYTHOLOGIE, JARDINS, HISTOIRE NATURELLE, BOTANIQUE



Boîte écorce de bergamote,
XVIIIe s. © MIP Grasse

Tous les fruits cultivés aujourd'hui sont le produit de sélections ou mutations des hybrides ou des descendants de genres et d'espèces qui poussaient à l'état sauvage. Ainsi les 2000 variétés d'agrumes actuellement cultivées sont issues d'une douzaine d'espèces sauvages venues du sud-est asiatique et de l'Inde, où elles étaient cultivées il y a 4 000 ans.

On compte de nos jours plus d'un milliard d'arbres fruitiers donnant des agrumes sur notre planète. On en produisait près de 23 millions de tonnes en 1963 contre près de 100 millions actuellement.

Le terme *agrumes*, du latin *acrumen* ou âcre, désigne aussi bien les arbres et arbustes des genres *Citrus*, *Fortunella* et *Poncirus*, issus de la famille des *Rutacées*, que les fruits de ces végétaux, également qualifiés d'*Hespéridés* par les botanistes.

Les fruits que nous consommons aujourd'hui, comme l'orange ou le citron, sont en fait les produits d'hybridations destinées à les rendre plus conformes au goût humain

L'exposition présente les différentes espèces d'agrumes avec planches de botanique, données historiques et géographiques, objets fabriqués à partir d'agrumes (couronne de fleurs d'oranger, boîtes bergamote, boîte en marqueterie de citronnier...).

- **Focus sur « La fête du citron à Menton »**

Dans la région Alpes-Maritimes, le citron est à l'honneur ! Chaque année la ville de Menton rend hommage à ce fruit.

En 1930, Menton est le premier producteur européen de citron. Elle dispose aujourd'hui de 100 000 citronniers datant du XVe siècle pour la plupart. A partir de 1984, cet agrume est régénéré par le programme mis en place par l'INRA de Corse. Il existe environ 150 Citrus parmi lesquels l'oranger, le citronnier, le bergamotier, le bigaradier, le calamondin, le cédratier, le chinois, le clémentinier, le combava, le limettier, le mandarinier, le pamplemoussier.

DE LA PRODUCTION A LA CONSOMMATION

Fruits de bouche et de boisson

La consommation des agrumes est récente en Europe, les agrumes ayant successivement été utilisés dans la pharmacopée, la décoration, la parfumerie avant d'entrer dans le domaine de l'alimentation (fruits de table, jus de fruits, cocktails, sorbets, pâtisserie, fruits confits, confiture, ...) ou réputés pour leurs vertus médicinales et diététiques. Les agrumes véhiculent un certain nombre de valeurs, liées notamment à l'ancestralité, l'authenticité et le bien-être ; cette réinterprétation du fruit participe de ce regain d'intérêt pour les agrumes.



Sodas fruités © MIP Grasse

D'ailleurs, la tendance n'est plus au jus de fruit préparé : il est bien plus à la mode de s'offrir un jus fraîchement pressé.

L'OLFACTIF

Les agrumes en parfumerie

S'il existe au moins une dizaine de catégorie d'agrumes différents et répertoriés sur le marché, cinq principaux émergent dans le domaine de la parfumerie : l'orange, la bergamote, le citron, le pamplemousse, la mandarine et le cédrat.

L'Eau de Cologne, une origine entourée de mystères

Le mystère entoure l'origine de l'Eau de Cologne. Sa formule, aujourd'hui disparue, aurait été créée au XIVe s. par les religieuses du couvent de Santa Maria Novella à Florence, puis dérobée et copiée au XVIIe s. par Jean-Paul Feminis, un marchand italien installé à Cologne. L'un de ses neveux, Jean-Marie Farina, développe le négoce de cette eau alcoolique à base d'agrumes, l'Eau Admirable, dont la faculté de Médecine de Cologne avait approuvé la composition.

Diffusée dans toute l'Europe, cette préparation est appelée Eau de Cologne par ses utilisateurs de langue française.



Eaux de Cologne N°4711, XXe s., Allemagne © MIP Grasse



C'est surtout au début du XIXe siècle que son usage se répand en France, lorsqu'un parent de Feminis, lui-aussi dénommé Jean-Marie Farina, ouvre boutique à Paris. Il devient fournisseur attitré de l'empereur qui devient un amateur inconditionnel de l'Eau de Cologne aux nombreuses vertus thérapeutiques attestées par la Faculté. En 1840, il cède son affaire à Léonce Collas qui la vend en 1862 à Armand Roger et Charles Gallet.

Eaux de Cologne J-Marie Farina « Roger & Gallet », 1835 © MIP Grasse

C'est désormais sous l'appellation *Eau de Cologne Jean-Marie Farina* que la Maison Roger&Gallet commercialise cette préparation parfumée.

L'Eau de Cologne est aujourd'hui un nom commun caractérisant toute formule à la fraîcheur hespéridée où se mêlent citron, bergamote, orange, mandarine ou pamplemousse, lui conférant un parfum frais, discret, subtil, tonique.

Les vertus de l'eau Admirable

Extrait d'après le prospectus « vertus et effets de l'excellente eau Admirable ou « Eau de Cologne »

On peut donner à cette Eau tout l'éloge qu'elle mérite ; ses vertus sont au-dessus de ce qu'on peut en dire et l'expérience constante qu'on en a par les effets surprenants qu'elle opère continuellement dans une infinité de maladies sur toutes les personnes de quelque sexe et âge qu'elles soient, est une preuve convaincante que c'est à juste titre qu'on lui donne le nom d'Admirable. C'est un esprit volatil, extrait des simples les plus rares et les plus exquis ; c'est un Elixir qui a la propriété de rétablir les parties du corps attaquées de quelque mal, ou, y ayant de la disposition, de les fortifier et de leur procurer leurs opérations naturelles, en leur insinuant une chaleur modérée et vivante, qui, sympathisant avec la nôtre, ranime les Esprits vitaux, aide aux coctions, et en chasse puissamment les excréments. On peut s'en servir intérieurement et extérieurement. Si l'on en use intérieurement, généralement la dose est depuis 50 jusqu'à 60 gouttes, dans deux cuillerées de vin, d'eau de fontaine ou de bouillon, avec cette précaution que, si on la prend dans du bouillon, il ne doit être qu'un peu chaud, de crainte qu'une chaleur excessive n'en fasse évaporer les parties les plus spiritueuses. Si l'on s'en sert extérieurement, on doit s'en frotter les tempes, les poulx, les jointures, l'épine du dos et, enfin, les parties affligées.

LES AGRUMES SONT PARTOUT !

Acidité rime avec propreté ? Fraîcheur avec citron ? Vitamine avec orange ? Les agrumes sont partout ! On les retrouve en pâtisserie, confiserie, arômes naturels et de synthèse, vitamine C, jus de fruits, liqueurs, savon, shampoing, liquide vaisselle, désodorisant, eaux de Cologne, bougies parfumées...



Mir Orange, Lipton Thé vert Mandarine-Orang, Shampoing ultra doux Garnier Citron & Huile d'olive, jus Siracuse © MIP



Morceaux choisis

Dans la peinture

- Représenté sous forme de natures mortes, les figurations d'agrumes sont des éléments plastiquement intéressants plus qu'ils ne diffusent un message symbolique. Le peintre peut jouer sur le contraste d'éclat des couleurs entre le fruit et le ton plus sombre de sa toile. Dans les vanités, le citron ou l'orange pelés sont associés au temps qui passe, et donc par extension à la vanité de la vie.



La cueillette des oranges par Berthe Morisot - XIXe s. © col. Musée d'Art et d'Histoire de Provence de Grasse

Dans la littérature

- Le premier livre des *Sonnets pour Hélène*, Ronsard célèbre l'orange et le citron. Pour le poète, « oranges et citrons sont symboles d'Amour » :

*Cent et cent fois le jour l'orange je rebaïse,
Et le pâle citron qui vient de ta main,
Doux présent amoureux, que je loge en mon sein,
Pour leur faire sentir combien je sens de braïse.*

- Au XVIIe siècle, La Fontaine semble partager l'admiration de Louis XIV pour l'oranger, dans le prologue des *Amours de Psyché et de Cupidon*.

Visitant l'orangerie de Versailles, il s'écrie :

*Sommes-nous, dit-il, en Provence ?
Quel amas d'arbres toujours verts
Triomphe ici de l'inclémence
Des aquilons et des hivers ?
Orangers, arbres que j'adore,
Que vos parfums me semblent doux !
Est-il, dans l'empire de Flore,
Rien d'agréable comme vous ?*

*Vos fruits aux écorces solides
Sont un véritable trésor ;
Et le jardin des Hespérides
N'avait point d'autres pommes d'or...*

L'orange

- Comme beaucoup de fruits à pépins, elle symbolise la fécondité ; c'est pourquoi au Viêt-Nam on en faisait autrefois présent aux jeunes mariés dans le but de garantir une descendance nombreuse.
- A la fin du Moyen-âge et au début de la Renaissance, en France et en Italie, on lançait des oranges pour déclarer sa flamme !



Fleur d'oranger© MIP Grasse

La fleur d'oranger

Elle est considérée comme le symbole de la vertu et de la virginité. On offrait aux jeunes mariées françaises une couronne de fleurs d'oranger, pratique héritée du mariage de mademoiselle Louvois en 1679.

Pour les musulmans, la fleur est également associée à la pureté ; l'eau de fleurs d'oranger fait d'ailleurs partie des produits utilisés au hammam ou lors des ablutions purificatrices.

Le citron

- Virgile lui prêtait des vertus protectrices contre les maléfices : « pomme acide à persistante saveur, d'un secours sans rival quand de cruelles marâtres ont empoisonné un breuvage. » Casanova en attendait des vertus aphrodisiaques.
- Le citron a inspiré des mots lyriques au poète Pablo Neruda : « Il coule des hémisphères d'une étoile, c'est un univers d'or, une coupe jaune de miracles, le minuscule feu d'une planète. »

Le cédrat

- A l'époque sumérienne, il constituait un fruit sacré, dédié au dieu de l'atmosphère Enlil.
- Dans la religion juive, le cédrat symbolise le fruit de la connaissance, offert lors de la fête des Tabernacles.
- En Chine, c'est l'un des trois fruits porte-bonheur ; la variété cédrat Main de Bouddha représente des fruits digités sans pulpe ni graine.



Cédratier ordinaire, planche botanique© MIP Grasse

Le comité scientifique

COMMISSARIAT GENERAL

Denis-Michel BOELL, Conservateur général du patrimoine, directeur-adjoint du Musée national de la Marine, Paris

Marie-Christine GRASSE, Conservateur en Chef des Musées de la Ville de Grasse

COMMISSARIAT Ariane LASSON, Adjoint du Conservateur

EXPOSITION ORGANISEE AVEC :

- Musée d'Art et d'Histoire de Provence, Grasse
- Musée National Adrien Dubouché, Limoges
- MUCEM, Marseille
- Musées de Menton
- Musée des Beaux Arts, Nancy
- Musée Lorrain, Nancy
- Musée des Arts Décoratifs, Paris
- Musée Ernest Hébert, Paris
- Musée National Jean-Jacques Henner, Paris
- Musée National d'Art Moderne, Centre Pompidou, Paris
- Musée de l'Orangerie, Paris
- Musée des Beaux Arts, Rouen
- Cité de la Céramique, Sèvres
- Musée des Beaux-Arts, Valenciennes
- Musée Municipal Magnelli, Vallauris

ET AVEC LE CONCOURS DE :

- Communauté d'Agglomération Pôle Azur Provence (Auribeau-sur-Siagne, Grasse, Mouans-Sartoux, Pégomas, La Roquette-sur-Siagne),
- Ministère de la Culture et de la Communication
- Direction Régionale des Affaires Culturelles Provence-Alpes-Côte-d'Azur
- Conseil Régional Provence-Alpes-Côte-d'Azur
- Conseil Général des Alpes-Maritimes
- Association pour le Rayonnement du Musée International de la Parfumerie (ARMIP)





Papiers d'agrumes© MIP Grasse

Animations Enfants & Familles

proposées aux Jardins du Musée International de la Parfumerie

979 chemin des Gourettes

06370 Mouans-Sartoux

- **Tarif** : ateliers familles (adultes et adolescents) 6€ par personne
- **Nombre limite de personne** : 15 max.
- **Inscriptions obligatoires** : Service des Publics – Tél. 04 97 05 58 16

Savez-vous planter les... agrumes ? - Le 24 avril de 14h30 à 16h30.

Atelier adapté pour comprendre comment planter et cultiver au mieux un agrume chez soi. Apprendre en famille à repérer les points forts et les points faibles du sol et du climat. Visite et atelier pour adultes et adolescents. Prévoir : chapeau, chaussures adaptées et pour ceux qui le désirent des gants et des lunettes de soleil.

L'entretien quotidien des agrumes -Le 22 mai de 14h30 à 16h30.

Rencontre et atelier pratique avec un jardinier afin se familiariser avec la fertilisation, les tailles et les coupes régénératrices nécessaires aux agrumes. Visite et atelier pour adultes et adolescents. Prévoir : chapeau, chaussures adaptées et pour ceux qui le désirent des gants et des lunettes de soleil.

Dans la famille des rutacées je voudrais les citrus ! - Le 26 juin de 14h30 à 16h30.

Comment reconnaître et identifier les agrumes ? Quelle est leur généalogie, leur histoire, d'où viennent-ils ? Visite et atelier pour adultes et adolescents. Prévoir : chapeau, chaussures adaptées et pour ceux qui le désirent des gants et des lunettes de soleil.

Comment protéger les Citrus ? - Le 24 juillet de 14h30 à 16h30.

Quelles sont les maladies et les ravageurs qui s'attaquent aux agrumes ? Quelles sont les meilleurs traitements biologiques et biodynamiques ? Visite et atelier pour adultes et adolescents. Prévoir : chapeau, chaussures adaptées et pour ceux qui le désirent des gants et des lunettes de soleil.

Multiplication des Citrus - Le 28 août de 14h30-16h30.

Graine ou greffe ? Atelier pratique de greffage pour apprendre avec un jardinier une technique de reproduction. Visite et atelier pour adultes et adolescents. Prévoir : chapeau, chaussures adaptées et pour ceux qui le désirent des gants et des lunettes de soleil.

Informations pratiques

MUSEE INTERNATIONAL DE LA PARFUMERIE

2 boulevard du Jeu de Ballon - 06130 Grasse

Tél. 00.33.(0)4.97.05.58.00 - Fax 00.33.(0)4.97.05.58.01

Site : www.museesdegrasse.com

HORAIRES

Été : tous les jours de 10h à 19h — Nocturne le samedi jusqu'à 21h

TARIFS (accès exposition temporaire inclus)

Plein tarif : 4 euros - Demi-tarif : 2 euros accordé aux groupes (plus de 10 personnes) et étudiants.

Gratuité : moins de 18 ans, chômeurs, personnes handicapées.

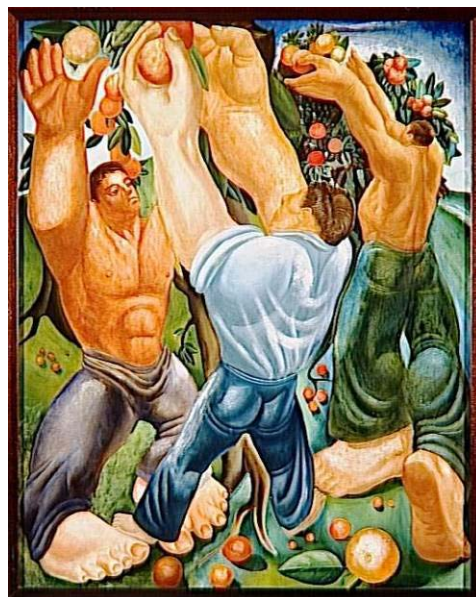
ACCES :

- Musée accessible aux personnes à mobilité réduite.
- Accueil enfants (3 à 6 ans)
- Poussettes cannes à disposition.

BILLET COMMUN avec les Jardins du Musée International de la Parfumerie

VISITES GUIDEES GRATUITES : du mardi au samedi à heures fixes — Se rendre à l'accueil du musée, sans rendez-vous — Renseignements : 04 97 05 58 04.

CATALOGUE EXPOSITION : version bilingue (français-anglais) — 150 pages — Editeur : Somogy
En vente à la boutique du musée et points de vente habituels : 29 euros TTC.



The Orange Pickers par A. Ladow, XXe s., Musée franco-américain de Blérancourt © RMN-G. Blot

