

MICRO INFO

<http://amicale-jules-richard.fr>

PARIS 19^{ème}

Juin 2015



Laurent BONJOUR

Chères Amies, Chers Amis,

Tout d'abord, je tenais à vous exprimer un grand Merci à vous tous – jeunes, moins jeunes et anciens –, pour votre présence physique ou morale, à l'occasion de mon départ en retraite.

Un grand merci aussi pour votre générosité.

Vous êtes et vous resterez imprégnés dans mon esprit !

Le souvenir n'est pas un mauvais bougre...il réapparaît au gré du temps, d'un endroit, d'un contexte particulier en sortant de sa boîte comme un diablotin pour nous faire revivre des moments inoubliables ancrés dans notre mémoire. Quel bonheur !

Et des moments inoubliables, il y en a eu, en 44 ans de vie dans les entrailles de cette Grande Dame !!

Quand j'étais élève, Elle m'a appris à me concentrer, à me passionner, à m'investir, à chercher la réussite. Elle m'a inculqué l'excellence, la qualité, la précision, la ténacité, la pugnacité, le courage, l'opportunité, la créativité...

Après une courte interruption, je suis revenu apprendre, en son sein, mon métier d'enseignant et me nourrir l'esprit en arpentant couloirs et escaliers et surtout en côtoyant votre richesse humaine.

De cette richesse, j'en ai forgé, l'amitié, le respect, le partage, la passation du savoir. En contrepartie elle m'a offert l'humilité !

Merci encore à Vous, de m'avoir supporté durant toutes ces années.

Merci encore à Vous, d'avoir été mes professeurs, mes collègues et mes élèves.

La divination n'est pas dans mes gènes, mais je ferai en sorte que mon rêve de Vous revoir...se réalise !

A bientôt et au plaisir

Un Jules qui a raccroché sa blouse !

Laurent

Mes chers amis

Ces dernières années nous avons organisé plusieurs manifestations, assemblées générales, départs à la retraite... A chacun de nos appels vous avez été très nombreux à répondre et nous rejoindre.




De même pendant les journées Portes Ouvertes quelques-uns d'entre vous viennent nous rendre visite. Chaque année nous faisons la connaissance de « nouveaux anciens » qui viennent redécouvrir leur Ecole, les nouvelles formations et soutenir leur Amicale.

Aujourd'hui nous sommes plus de 4600 anciens élèves référencés dont environ 2000 avec une adresse valide. Le nombre d'anciens élèves qui nous soutiennent n'a cessé de baisser depuis les années 2000 (198 membres actifs) jusqu'en 2012 et nous ne sommes plus que 80 en 2015.

Les prochains évènements auxquels vous pourrez participer en 2015 sont le char à voile en octobre, votre bulletin de novembre et votre assemblée Générale le 28 novembre. Venez nous rejoindre.

Et toujours notre lien direct sur notre site internet mis à jour régulièrement. Créez votre compte pour obtenir l'ensemble de nos informations sur <http://amicale-jules-richard.fr> et nous joindre amicale.jr@gmail.com

 Mis en place depuis 1 an, notre compte Tweeter @AmicaleJr où vous pouvez nous suivre sur de nombreux sujets : conseils stage/emploi, rencontres d'anciens élèves et bien d'autres activités.

Bonne vacances et à bientôt !

Damien TARDY - 56^{ème} promotion
Président de l'Amicale J. Richard



Ma première année scolaire

La période des examens bat son plein, la fin de l'année scolaire est proche, c'est l'occasion de partager avec vous mes impressions après cette première année scolaire passée au sein de notre lycée.

Ce dont je suis sûr, c'est que je ne me suis pas trompé en choisissant de rejoindre l'équipe de « Jules ». Les valeurs familiales, conviviales de notre projet éducatif et social sont bien présentes. Elles forment un socle solide qui va nous permettre de nous projeter vers l'avenir et d'envisager sereinement le futur du lycée.

Les professeurs et le personnel de l'équipe d'encadrement sont pleinement investis dans leurs missions, ils sont de fiers représentants de la marque de fabrique « Jules Richard ».

Nos élèves bien que parfois turbulents sont également d'excellents ambassadeurs, comme le soulignent toutes les personnes extérieures (visiteurs aux journées portes ouvertes, représentants de l'Académie ou du Rectorat, professeurs d'autres établissements) qui nous rendent visite.

Cette année fût celles des découvertes, que ce soient les relations avec le rectorat, les professeurs, les élèves, les entreprises, l'Amicale, le Conseil d'Administration, elles m'ont toutes enrichi et fait découvrir une vie passionnante au service de la réussite de nos pensionnaires. Elles

m'ont également fait prendre conscience de mon devoir d'honorer le passé de cet établissement qui a formé des milliers d'individus. Les murs témoignent de cette histoire riche, il suffit de savoir les écouter pour entendre et comprendre.

Après cette année formidable, je suis raisonnablement optimiste et confiant dans l'avenir. Nous sommes déterminés à continuer d'offrir une formation, un emploi et un métier à tous ceux qui nous rejoindront, qu'ils soient le plus nombreux possible....

Bien cordialement

Christophe Aufort
Directeur du Lycée Jules Richard



Diffusion juin 2015 aux cotisants

* Articles : Laurent BONJOUR – Christophe AUFORT – Victor CLINARD – Florian CANIT – Damien TARDY – Claude AMASSE.

* Maquette : Damien TARDY. * Photos : Claude AMASSE – Damien TARDY. * Relecture : Soline CANIT

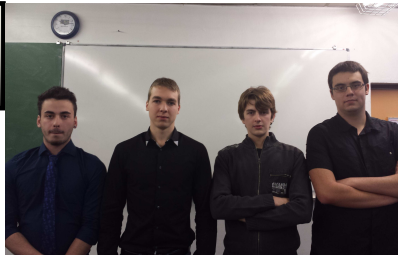
* Vous êtes ancien élève ? N'hésitez pas à nous proposer également des articles ou anecdotes. *Une erreur, un oubli, un problème de date ? Signalez-le nous par mail.

Lycée

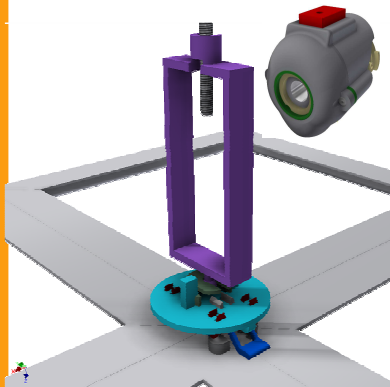
Les Thèmes du BTS CIM présentés cette année 2015



SUSPENTE FIXE DE PLAFOND TENDU



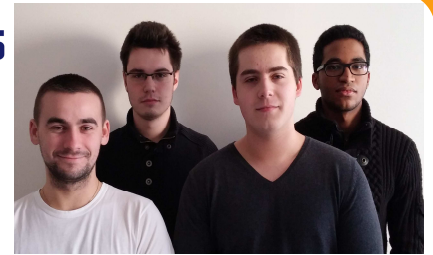
Alexandre Manny Erwane Lameul
Ludovik Pavie Arnaud Dufour



CIEL DE DALLES

Dans ce projet nous devons créer et réaliser des suspentes pour des dalles de plafond tendu pour l'entreprise MOTION TECH INDUSTRY ; Ces dalles doivent être au même niveau et doivent pouvoir être retirées facilement avec le moins de matériel possible.

THALES



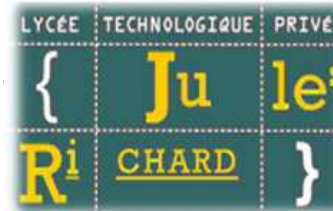
Kevin Gallais, Hamza Essabri
Yoann Lesparre, Quentin Meissburger

THALES OPTRONIQUE est une entreprise basée à Élancourt dans les Yvelines qui développe des équipements optroniques aéroportés et terrestres (imagerie infrarouges et application laser) pour les secteurs militaires et civils.

Le Gimbal laser est un dispositif de visée laser par pointage de cible. Il permet de désigner des cibles manuellement à l'aide d'un faisceau laser.

L'appareil devra se déplacer sur deux axes simultanément : un axe AZIMUT (vertical) et un axe SITE (horizontal) pour désigner les cibles, avec un débattement de $\pm 45^\circ$ sur les deux axes. Il devra mémoriser 10 pointages et reproduire le cycle.

DEROTATEUR OPTIQUE



MASSIN Sophie
VAN EECKHOUT Sabine
YAPICI Filiz

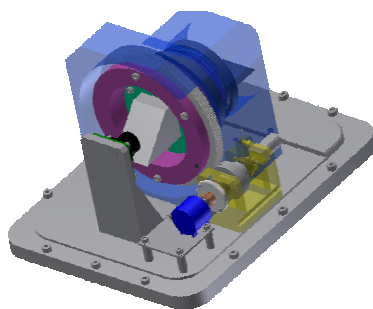
GRIMBAL LASER



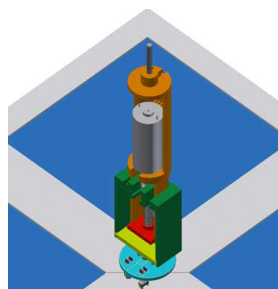
LAMBRE Kévin
JUSTE Solal
BLANCHARD James

Le Dérotateur optique est un dispositif de correction optique qui va capter une image et la redresser par un prisme de Dove. Ce système sera sur un support en mouvement de rotation dans l'axe du prisme de Dove, il permettra à l'utilisateur de toujours voir une image horizontale lors des mouvements pendulaires.

THALES



SUSPENTE ANIMÉE



MOTION TECH INDUSTRY est l'un des principaux leaders dans la fabrication de plafonds tendus.

Notre projet consiste à réaliser un actionneur piloté qui commandera l'altitude des coins des dalles. Ces dalles devront être au même niveau et devront être retirées facilement et avec le moins de matériel possible.

<http://amicale-jules-richard.fr>

Nouveau Site

Amicale Jules RICHARD

L'Association des anciens élèves



Réseau



Aide à l'emploi



Bulletin



Activités sportives

Journées Portes Ouvertes

Forum des expériences

L'Amicale est toujours présente lors des Journées Portes Ouvertes du Lycée.

Les samedis 24 janvier et 7 mars 2015...

C'est devenu un classique, deux dates pour les Journées Portes Ouvertes un samedi en janvier et un samedi en mars. Ces deux journées permettent aux futurs élèves et à leurs parents de commencer leurs visites d'établissements plus tôt dans la saison, de comparer les lycées et formations, voire revenir pour finaliser leur choix.

D'année en année l'intérêt et l'inquiétude des parents sur l'avenir de leur enfants se fait de plus en plus sentir et le fait de passer dans la salle de l'Amicale en fin de parcours leur permet d'avoir un complément de réponse avec les anciens élèves sur l'après Jules. Sur les deux journées le nombre d'inscriptions est resté stable par rapport à l'année précédente.

Bien sûr l'Amicale ne serait pas Amicale, sans son bar avec café, coca, jus de fruit et petits gâteaux, qui rassemble les élèves, les professeurs, les anciens élèves et futurs élèves... Nous avons croisé des anciens jeunes et des très anciens qui n'étaient jamais revenu au lycée depuis leur sortie en 19... Ils n'avaient connu ni les tours ou fraiseuses à commandes numérique ni les ordinateurs à l'école Jules Richard... un peu comme moi. Ils ont redécouvert un lycée moderne à la pointe de la technologie.

Forum des Expériences du 7 mars

Nous avons effectué lors des dernières journées portes ouvertes un Forum des Expériences. Avec plusieurs intervenant, nous avons raconté nos parcours suite à nos sorties de Jules. Nous avons eu différents publics plus ou moins curieux et enthousiastes tout au long de cette journée, qui nous a permis d'avoir un échange très enrichissant



Le Forum des Expériences s'est déroulé en quatre sessions d'une heure, deux le matin et deux l'après-midi. Environ soixante élèves sont venus participer à cette activité. Pour intervenir nous avons onze anciens qui sont venus sans hésiter pour transmettre leur expérience et leurs conseils. Certains ont continué leur études après Jules d'autres ont tout stoppé et chacun apporte ses arguments dans ses choix et font réagir les jeunes.

Nous remercions nos onze anciens qui sont restés la journée au service des jeunes sans eux cette manifestation ne serait pas possible : Lorine BEAUJOUAN, Caroline JOCTEUR, Kévin DALVERNY, Clément DHORDAIN, Victor CLINARD, Adrien TOUCHET, Aurélien RODRIGUEZ, Julien LEMOIGNE, Guillaume MARIN, Morgan DOREMUS et Bruno LORNE.

*Compte rendu par Victor CLINARD
et Damien TARDY*

Char à Voile à Fort Mahon

**Weekend char du
8, 9 et 10 mai 2015.**

Domage, il a fait beau, les cartes bleues s'en souviendront longtemps....

Quoi qu'il en soit, arrivés le vendredi matin à 9h30, le groupe pu se rendre compte très rapidement que le vent n'y était pas. Mais le soleil, lui était bien présent. La séance de char à voile s'est muée en séance canoé de mer.

Globalement c'est identique à la différence qu'il n'y a pas de voile, elle est remplacée par une paire de pagaies, et que les roues ne servent plus à rien puisqu'il faut quitter le sol pour rejoindre l'élément aquatique.

Quatorze d'entre nous furent envoutés à l'idée de se confronter aux vagues et à une eau à 13°. Deux heures de balade au fil de la côte sous un soleil printanier, le plus traître. Direction la baie d'Authie où chacun a pu admirer le paysage et la faune, même les phoques étaient au rendez-vous. Ramer c'est bien mais un peu plus physique que le maniement de l'écoute. Les participants, les visages rouges et les fronts brillants se sont retrouvés pour un apéritif et un repas « à la bonne franquette » sous un ciel toujours plus bleu.



Ce fut ensuite la dislocation du groupe, mais nous nous promîmes de nous retrouver à 18h30 pour le second round culinaire de la journée.

Pendant que *certaines* furent attirées irrémédiablement pas une avenue de boutiques Fort-mahonnaise très alléchante, d'autres plus sages, s'adonnèrent à la pétanque ou se

contentèrent de promenades maritimes à pieds ou à bicyclet....te. 'Y'avaient Vincent, Bobby, Victor, Patou et puis Mathilde.... ;

Quand le soir fut venu, les dépenses physiques et monétaires passées, nous nous retrouvâmes pour un repas fort animé où entrecôtes grillées et leurs gratins prirent une place prépondérante pour rassasier ces estomacs gourmands. Une joute cognitive commença après le repas, la mémoire et les gestes furent mis à l'épreuve. Au début du second jour, chacun retrouva sa couette, levé à 6h00 pour la séance de char. Réveil difficile mais le vent lui aussi s'était levé, sur le parking de la base EOLIA de Fort-Mahon, un force 6 établi, quel plaisir.

Enfin équipés, nous rejoignîmes nos chars sur la plage et à 7h20 deux groupes furent formés. Les débutants et les « habitués ». Pour les premiers, initiation, maîtrise de l'engin et circuit d'initiation. Pour les autres, nous nous glissâmes dans les coques de nos engins et nous longeâmes la côte.

Après avoir dépassé Quend Plage, nous poursuivîmes notre route vers le cœur de la baie de Somme. Déjà bien loin de notre point de départ, sous le regard figé des bouchots, un char à l'arrêt, un pneu crevé. Retour rapide, voire très rapide du groupe pour sauver l'infortuné. Le vent toujours aussi clément était orienté idéalement. Il nous a permis de filer sur les bancs de sable sans tirer de bords.





Pour les quatorze qui avaient choisi l'option des trois jours, une quatrième épreuve culinaire, un restaurant, des moules frites et autres spécialités maritimes. De retour dans nos chalets, nous nous promîmes une grasse matinée pour le lendemain.

Le dernier jour, l'activité principale fut le rangement et la préparation du Brunch que chaque participant avait agrémenté de sa touche personnelle. Le soleil nous accompagna jusqu'au bout.

Ce fut le moment des au-revoir et déjà de se demander « A quand le prochain week-end » ?

Merci à tous les participants, Victor, Bobby, Nicolas, Damien, Mathilde, Marlène, Marion, Romain, Marilyse, Aurélie, Vincent, Sébastien, anis par temps bleu, Damien, Marie Christine, Hubert, super les terrines, les Patricia(s), vive les cookies et les cakes, Éric.....et les bouts de choux.

Un aller au près et un retour vent arrière sur deux kilomètres, des pointes entre 40 et 50 km/h, le pied.....

Après 2h30 d'efforts physiques nous rejoignîmes la base encore grisés de sensations. Une séance magnifique, du vent, du soleil et de la bonne humeur. Il est 11h00 il est temps de penser à notre troisième pause culinaire. Vers 14h00, les esprits reposés ce fut le retour d'activités libres autour de la marche à pied, la bicyclette..... et la pétanque.

En cette fin d'après-midi du deuxième jour, une partie du groupe retourna vers Paris et sa banlieue, fini le weekend.



Compte rendu par Claude AMASSE
Grand Organisateur

Le prochain week-end char à voile organisé par l'Amicale Jules RICHARD aura lieu les 10 et 11 octobre 2015. Vent au programme !

Vous souhaitez participer, il faut réserver rapidement. Les prix indiqués comprennent une séance de char à voile, le repas du samedi soir et un repas « à la bonne franquette » le dimanche midi, ainsi que bien sur 1 nuit dans de superbes chalets.



Tarifs	2 séances	
	1 nuitée	1 nuitée
Ancien élève Non cotisant	50	126
Cotisant	50	120
Cotisant depuis 2012(*)	50	108
Cotisant depuis 2010(*)	50	95
Elèves et étudiants (**)	50	89
Accompagnants (***)	50	136

(*) L'état des cotisations est réalisé en années consécutives sous contrôle du trésorier de l'association (2012 trois années consécutives, 2010 cinq années consécutives et plus)

(**) Les élèves et étudiants qui désirent participer devront s'acquitter de leur cotisation

(***) Participant non ancien élève

Pour réserver contactez Claude AMASSE : claud.amasse@free.fr et Envoyer votre chèque de réservation à : Amicale Jules Richard, 21 rue Caducci 75019 PARIS

Lors de notre dernière Assemblée Générale nous avons aussi organisé des départs à la retraite. Certains cotisants, des années précédentes, dans leur élan de générosité ont oublié de cotiser pour l'année 2015. Si vous avez un doute et que vous voulez cotiser en 2015 envoyez-nous un e-mail à : amicale.jr@gmail.com et nous vous répondrons par retour.

Appel à cotisation 2015

La pérennité de l'association passe par votre soutien financier. Toutes nos activités sont garanties financièrement par les cotisations et les dons des anciens élèves. En devenant membre, vous bénéficiez du bulletin et vous êtes prioritaire sur toutes les activités que nous organisons durant toute l'année.

Si vous avez cotisé pour 2014, nous vous en remercions.

Nous vous invitons à compléter le coupon ci-dessous et à nous l'envoyer avec votre règlement (montant 20 euros minimum) par chèque à l'ordre de « Amicale Jules Richard ».

NOM : _____ Prénom : _____ Promotion : _____
 Adresse : _____ Email : _____

Coupon à glisser dans une enveloppe timbrée à l'adresse : AMICALE JULES RICHARD 21 Rue CARDUCCI 75019 PARIS



Le lycée Jules RICHARD recrute pour la rentrée 2015

Professeur Technique « Ingénierie Mécanique ».

Enseignements : Cycle Baccalauréat Technologique STI Développement Durable.

- Cours d'Innovation Technologique et Eco-Conception
 - ✓ Conception d'ensembles sur modeleur 3D
 - ✓ Maquettage de solutions technologiques (Imprimantes 3D ...)
 - ✓ Tests et validations
 - ✓ Projets d'étude
- Cours d'Enseignement Technologiques Transversaux
 - ✓ Bases pluridisciplinaires :
 - ☐ Développement Durable
 - ☐ Conception de produits industriels
 - ☐ Energie et environnement
 - ☐ Architecture et Construction
 - ☐ Signaux Informatiques et Numériques
 - ✓ Analyse d'appareils existants:
 - ☐ Principes de fonctionnement
 - ☐ Mise en place des notions scientifiques (Physique, Mécanique, ...)

Rémunération prise en charge par le Rectorat de Paris. Diplôme souhaité : BAC + 3

Poste à pouvoir pour septembre 2015

Merci d'adresser CV et Lettre de motivation à : doremus.jr@gmail.com.



L'élaboration des parfums

Chanel, Dior, Lacroix, Givenchy, Saint-Laurent, Rochas et tant d'autres... ces noms vous évoquent certainement quelque chose ! Les parfums de ces grands créateurs ont fait le tour du monde. Mais au fait, comment fabrique-t-on un parfum ?

I / Origine des sens...

A ses débuts, le parfum constituait une offrande et son usage était sacré.

Les Sumériens, les Babyloniens, les Hébreux et les Égyptiens les employaient à des fins magiques et rituelles (embaumement des cadavres), médicales, ou encore comme parure. Si le siècle de Louis XIV consomma beaucoup de parfums (souvent pour pallier le manque d'hygiène), la célèbre eau de Cologne n'apparut pas avant la fin du XVIIe siècle (à Milan, puis à Cologne et à Paris). Aujourd'hui, les produits cosmétiques sont beaucoup répandus et diversifiés, notamment grâce à l'essor de la chimie organique et de la biologie et aux bouleversements de la vie sociale. La parfumerie représente l'aile la plus prestigieuse, quasi artistique, de la cosmétologie.

La matière première d'un parfum est le plus souvent végétale (fleur, tige ou feuille des plantes aromatiques). Les odeurs animales comme l'ambre gris (qui provient des intestins du cachalot) ou le musc (sécrétion odorante d'une glande abdominale du chevreton mâle) sont aujourd'hui reproduites par synthèse chimique. Les produits synthétiques (aldéhydes, phénols, par exemple) connaissent un développement spectaculaire depuis un siècle.

II / Les étapes de fabrication.

Si les Égyptiens comprirent très vite que les bois et les résines dégagent de subtils parfums en brûlant, il fallut en revanche plusieurs siècles avant que l'on puisse transformer fleurs, fruits et plantes en essences, en absolus ou en résinoïdes (cf lexique du CNRS).

Une fois les matières premières (fleurs, produits animaliers...) disponibles commence un long travail d'élaboration de l'essence. Selon sa nature et sa fragilité, plusieurs techniques sont utilisées pour extraire le parfum de son support naturel.

• Enfleurage et macération.

Cette technique, certainement la plus ancienne, est très coûteuse et peu employée aujourd'hui. Elle a atteint son sommet en 1860 et a fait la réputation de Grasse, "capitale" du parfum (Alpes-Maritimes). On l'emploie pour des fleurs sensibles, ne supportant pas un chauffage trop élevé, comme par exemple le jasmin, la violette et la rose.

Les matières odorantes ayant une forte affinité pour les corps gras, les fleurs sont mises à macérer dans des graisses ou des huiles et chauffées (bain-marie ou soleil) et étalées sur des châssis en bois pendant plusieurs jours. Une fois gorgés de parfum, les corps gras sont filtrés au travers de tissus de lin ou de coton ; on obtient ainsi une sorte d'onguent parfumé.

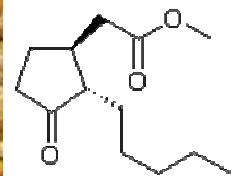
Les graisses animales (en général un mélange de graisse de rognon de porc, de saindoux et de bœuf) puis la vaseline se substituèrent peu à peu aux huiles et des résines, des épices et quelques gouttes d'essence parfumées vinrent enrichir ces pommades odorantes.

Les huiles sont ensuite lavées à l'alcool pur qui se charge de leur odeur. L'opération peut prendre jusqu'à une semaine et se fait à très basse température. On réalise alors une nouvelle filtration pour éliminer les résidus de corps gras et une évaporation du solvant (on chauffe l'alcool pour qu'il passe à l'état de vapeur et disparaisse du mélange), ce qui permet d'obtenir à la fin un "absolu" (forme la plus pure et la plus concentrée d'huile essentielle connue).

La macération quant à elle est utilisée pour extraire des huiles essentielles à partir de composés tels que la vanille ou l'iris animal.



Champ de lavandes



Formule chimique de l'hédione,

molécule odorante

- Expression.

C'est une technique simple où les écorces des agrumes sont pressées à froid pour extraire leurs huiles essentielles.

- Distillation.

La distillation est la méthode la plus employée pour extraire les huiles essentielles.

Les extraits végétaux sont chauffés jusqu'à ébullition; l'huile essentielle s'évapore alors avec les vapeurs dégagées, puis est recondensée (elle redevient liquide lorsqu'on la refroidit) et séparée de l'eau.



5 à 6 tonnes de fleurs sont parfois nécessaires pour obtenir un kilo d'huile essentielle.

L'enfleurage à froid, basé sur le même principe, s'applique à des fleurs particulièrement fragiles.



Enfleurage sur des cadres en bois au siècle dernier

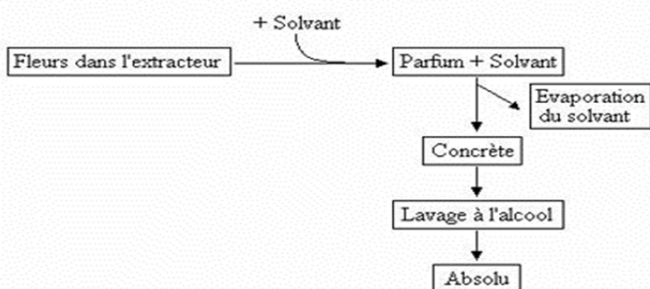
La quantité d'alcool mélangée dépend du type de produit que l'on veut obtenir: extrait, appelé également parfum, eau de toilette, eau de parfum, eau de Cologne, etc. Généralement, l'extrait possède entre 15 et 30 % de concentré parfumant dissous dans l'alcool, l'eau de toilette entre 5 et 10 % tandis que la concentration de l'eau de parfum, qui est un intermédiaire entre les deux, varie selon les marques.

En France, on utilise de l'alcool de betterave traité pour être neutre au niveau olfactif. Le temps de macération varie de quelques semaines à 3 mois suivant les produits. Durant cette période, un certain nombre de substances végétales forment un précipité. Ce dépôt est éliminé par des opérations de glaçage (solidification) entre 0 °C et - 10 °C ainsi que de filtrage qui permettent d'obtenir un liquide limpide. Les cuves sont rincées après chaque nouvelle macération; il arrive même, pour les très grands parfums, qu'elles soient toujours attribuées à la même composition.

Il reste ensuite à remplir les flacons puis à les emballer, c'est l'étape du conditionnement. Dans les usines modernes, les cuves de macérations sont très souvent reliées par une multitude de tuyaux à des machines automatisées, situées à l'étage supérieur, qui emplissent les flacons. Ces machines dirigent le parfum vers le flacon qui circule à une cadence régulière sur un tapis roulant.

- Extraction avec des solvants volatils.

L'extraction par les solvants volatils



Cette technique est elle aussi utilisée avec des fleurs ne supportant pas la chaleur.

Des substances diverses, par exemple l'éther, et qui s'évaporent rapidement sont employées en parfumerie moderne pour dissoudre les huiles essentielles de plantes et d'animaux.

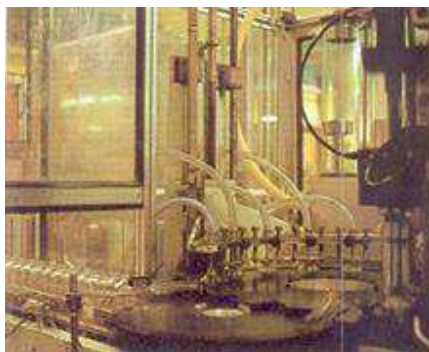
Les extraits végétaux (ou animaux) sont déposés sur des plats en métal perforés placés dans un récipient appelé extracteur ; le solvant, qui circule en permanence, se charge d'odeur et conduit, une fois évaporé, à une masse quasi-solide de substance parfumée.

A part ces techniques, il existe d'autres opérations diverses, telles que la rectification, la distillation fractionnaire, la décoloration etc... qui améliorent et raffinent les nombreuses matières premières utilisées pour les mélanges, et donc pour concevoir les parfums.

Une fois l'huile essentielle obtenue arrive l'étape de formulation, qui permet de déterminer la composition du futur parfum. C'est en général une personne bien particulière qui s'en occupe, et que l'on appelle souvent le "nez". Capable de discerner une odeur parmi plusieurs dizaines voire centaines, il a pour fonction de trouver les meilleures associations d'essences, le mélange subtil de senteurs qui fera du parfum un produit d'exception !

Puis commence l'élaboration industrielle du parfum. Bien souvent, les parfumeurs ne fabriquent pas les huiles et essences qu'ils vont utiliser. Ils les font venir d'usines ou même d'autres pays.

L'étape suivante s'appelle la macération. Elle consiste à laisser en contact prolongé le concentré d'odeur (huile ou essence) et de l'alcool dans de grandes cuves en acier inoxydable afin d'obtenir une qualité olfactive optimale.



La chaîne de remplissage est longue: mise à niveau, sertissage, codification du flacon grâce à un numéro de lot qui authentifie sa provenance, serrage du bouchon, pose de l'étiquette...

III / Classification des parfums.

Classification des parfums

Les hespéridés :

Ce sont les huiles essentielles obtenues à partir du zeste des fruits : le citron, la bergamote, l'orange, le pamplemousse...
exemple : eau de cologne pour hommes et femmes.

Les ambrés :

Parfums orientaux.

Les fougères :

Notes lavandées, boisées, mousses de chêne, coumarine, bergamote...

Les boisés :

Notes masculines : santal, patchouli, cèdre, vétiver. Souvent lavandées et hespéridés.

Les floraux :

L'odeur principale est une fleur : rose, jasmin, violette, lilas, muguet, narcisses, tubéreuse...

Les cuirs :

Odeur du cuir (fumée), bois brûlé, tabac)

Et voilà comment sont fabriquées les essences contenues dans les flacons que vous trouvez en parfumerie !

Extrait du dossier "Chimie pour Tous", l'École nationale supérieure de chimie de Paris (ENSCP)

Par Florian CANIT