

Parfums, un verre dans le nez

➤ **Arômes** L'œnologue vaudois Richard Pfister marie vin et parfumerie

➤ Une tendance appelée à se développer sous l'impulsion de marques prestigieuses comme Château Angélus ou Ruinart

Pierre-Emmanuel Buss

Son nez, c'est son fonds de commerce. Tous les jours ou presque depuis bientôt dix ans, l'ingénieur œnologue vaudois Richard Pfister hume, analyse et détaille près d'un millier d'odeurs tirées d'un orgue de parfumeur. Cet entraînement intensif lui permet de reconnaître en une fraction de seconde l'ambre, le vétiver, le musc, mais aussi la violette, la réglisse et le bourgeon de cassis. «Cela n'a rien à voir avec le talent, souligne-t-il avec modestie. En travaillant, n'importe qui peut y arriver.»

Cette dextérité olfactive lui a permis de participer à l'élaboration de nouvelles fragrances pour de grandes maisons de parfumerie. Elle lui a aussi – et surtout – ouvert de nouvelles perspectives dans son métier d'œnologue. «On ne le sait pas toujours, mais le vin est un des produits alimentaires les plus complexes, souligne-t-il en manipulant les mouillettes d'arômes qu'il utilise pour driller son odorat. Il est composé de 500 à 1000 molécules olfactives. Un bon dégustateur peut rarement en reconnaître plus de six ou sept.»

Fils d'un vigneron de Begnins, Richard Pfister est tombé dans le monde du vin par atavisme. Il a mis l'accent sur l'olfaction par curiosité et goût du défi. «A l'École d'ingénieurs de Changins, les thèses

du travail de diplôme sont souvent prédéfinies. J'ai choisi la méthodologie de l'olfaction en parfumerie et son application pour l'analyse sensorielle des vins. A l'époque, c'était un domaine complètement nouveau.»

D'emblée, le jeune étudiant consacre un après-midi par semaine à mémoriser les odeurs les plus diverses encadré par le parfumeur genevois indépendant Daniel André. «Il m'a inculqué les rudiments de son métier. Je lui dois beaucoup.»

«Il est impossible de trouver sur Terre deux personnes qui sentent de la même manière»

En parallèle ou presque, Richard Pfister rencontre Patrick MacLeod, professeur de neurophysiologie et président de l'Institut français du goût. «Il m'a ouvert l'esprit. C'est lui le premier à avoir dit qu'il est impossible de trouver sur Terre deux personnes qui sentent de la même manière. Ou qu'il n'y a pas cinq saveurs fondamentales comme on le dit souvent, mais une dizaine.»

Face à l'hétérogénéité des perceptions sensorielles, Richard



Richard Pfister, œnologue et parfumeur. Il imagine dès 2005 une nouvelle méthode de classification des arômes du vin. Inspirée de la parfumerie, elle permet une description plus fidèle du bouquet du vin. GLAND, 17 MARS 2011

Pfister imagine dès 2005 une nouvelle méthode de classification des arômes du vin. Son idée est à la fois simple et ambitieuse: remplacer la description par analogie utilisée habituellement (la syrah sent la violette, le viognier la pêche) par des catégories plus larges afin d'obtenir «un langage commun». En plus d'un conséquent travail sur la compréhension de la neurophysiologie olfactive, il retient neuf familles (fruité, floral, boisé, lactique, etc.) divisées en sous-familles (agrumes, fruits

exotiques, baies) elles-mêmes composées de descripteurs (citron, litchi, cassis).

Inspirée de la parfumerie, cette classification permet une description plus fidèle du bouquet du vin comme l'ont montré des tests menés avec des panels de dégustateurs. «Avec les classifications standards, très subjectives, les descriptions données n'étaient pas souvent significativement semblables, indique Richard Pfister. Avec ma classification, après un entraînement olfactif sur me-

sure, le taux est monté à 80%.»

Surtout utilisée en Suisse, la classification Pfister suscite un intérêt croissant à l'étranger. L'œnologue, qui est également actif dans le développement durable avec sa société Praxis Energia, donne régulièrement des cours en France, en Espagne, en Italie et au Portugal.

Le profil de Richard Pfister intéresse aussi les maisons viti-viticoles qui ont compris l'intérêt de mettre en valeur leur patrimoine olfactif. Avec parfois des requêtes

surprenantes. L'œno-parfumeur vaudois a participé à un travail de plusieurs mois pour développer une bougie exhalant les arômes de Château Angélus, grand cru classé de Saint-Emilion, dans le cadre d'une soirée organisée par une multinationale suisse. «Le résultat était très intéressant, bien qu'approximatif, reconnaît-il. Notamment parce que la combustion de la bougie modifie les odeurs.»

La démarche n'est pas isolée. En début d'année, Ruinart a présenté son coffret «Interprétation» développé par la société IFF (International Flavors and Fragrances): il comprend une bouteille de Ruinart Blanc de Blanc et huit petits flacons qui révèlent les arômes majeurs du champagne. La marque Thierry Mugler a fait la démarche inverse: elle a lancé trois parfums qui macèrent plusieurs mois dans des fûts de chêne, comme des grands crus.

Richard Pfister voit plus loin. Entre deux cours, il prépare sa propre version – plus riche – du «Nez du vin», institution créée il y a 30 ans par Jean Lenoir. Développé avec des parfumeurs, le nouveau coffret comprendra 155 flacons de parfums destinés à l'entraînement des professionnels et des amateurs. Accompagné par un livre explicatif, il devrait être disponible à la fin de l'année. Un joli cadeau de Noël.

Affaires intérieures

Avions de combat



Joëlle Kuntz

Les déploiements politiques et militaires au-dessus de la Libye soulèvent des questions morales. Tout le monde a son avis. Mais l'intendance, le matériel, les sous? La Suisse fournit à la coalition internationale agissante la disposition de son espace aérien. Bon. Mais pas de médecins pour soigner les angoisses d'un commandant français qui ne sait plus s'il reçoit ses ordres de l'Elysée ou du quartier général de l'OTAN. Pas de chiens d'avalanches contre l'éboulement médiatique. Pas de Rudolf Merz contre la catastrophe budgétaire prévisible dans les armées. Pas de commando fiscal pour para-

lyser la finance libyenne. Pire: que font nos hommes-grenouilles, instruits durant des mois à la lutte anti-Kadhafi? Démobilisés? Démoralisés? Débudgétisés?

Excellente à présider l'Assemblée générale de l'ONU, la Confédération reste désespérément timide à s'investir dans ses interventions. Elle n'est pas interventionniste.

Cette constatation devrait avoir des conséquences sur le choix de son futur avion de combat. Elle pourrait prendre le Rafale français. Au premier jour des opérations, l'engin a réussi à détruire un blindé libyen à plus de 55 kilomètres en larguant ses munitions air-sol modulaires A2SM à 115 000 euros pièce. Impressionnante manifestation.

Mais la Suisse veut-elle vraiment détruire des blindés étrangers? N'est-il pas davantage dans son tempérament de les observer, et ensuite d'écrire un rapport aux autorités compétentes

pour les mettre en garde contre leur éventuelle dangerosité? Si c'est le cas, le Gripen suédois lui conviendrait mieux. C'est un avion neutre, comme nous, qui se contente de survoler très haut le territoire libyen – après moult discussions et controverses au sein du parlement suédois. Démocratiquement déployé dans le ciel proche-oriental pour surveiller la zone d'exclusion aérienne conformément au mandat de l'ONU, il porte un drapeau blanc qui annonce d'emblée ses intentions: pas de frappe au sol. Un avion de combat qui sait se retenir de combattre, qui économise son essence et ses munitions quand le premier ministre le lui demande mais qui est quand même présent avec les autres par solidarité, est un avion sage et réfléchi, même Ueli Maurer devrait le reconnaître.

Entre un avion violent, affreusement efficace mais légèrement m'as-tu-vu, et un avion pacifique, modeste et solidaire, la Suisse

peut-elle hésiter? Le salon aérien organisé au-dessus de la Libye par Paris et Stockholm n'apporte-t-il pas d'informations suffisantes?

Le Rafale français, le Tornado anglais, le F16, le F18, et la pluie de Tomahawks américains ayant fait leurs démonstrations sous l'innocente surveillance du Gripen suédois, Kadhafi veut maintenant négocier. Il n'est pas trop tard pour la Suisse de sortir sa meilleure carte: la médiation. Elle est bien équipée. Elle a les salles (l'Alabama à Genève), les villas discrètes au bord des lacs, les affiches toutes prêtes, «Suisse, terre de paix», la préparation idéologique à «la résolution pacifique des conflits». Elle pourrait réussir. Il ne lui manque que les forces armées capables d'empêcher la délégation libyenne de maltraiter les négociateurs. Elle sait par expérience qu'il en faut en quantité disproportionnée. La Suède donnerait-elle un coup de main?

Quoi de neuf

Le Luki de Lékué

Pauline Rappaz

On le touche du bout des doigts, et il se met à frémir. Bigre. Un pudding vivant? Une jelly animée?

Cette créature est un récipient de cuisson à vapeur en silicone – un «coffret de cuisson» comme le dit la prose publicitaire en mal de lyrisme.

Une boîte rectangulaire, arrondie aux angles. Un couvercle qui s'ouvre comme deux ailes. Poissons, viandes, légumes et même des œufs, on peut tout cuire dans ce récipient diaphane et sans même y ajouter de l'eau. On rabat juste les deux clapets, on le glisse au four. 10 minutes plus tard, ou 4 au micro-ondes, le tour est joué, c'est prêt-à-manger. Irratable.

Certes, le Luki de Lékué (puisque

tel est son nom) ne bouleversera pas le gourmet ni le cordon-bleu. Mais il dépannera l'étudiant en mal d'expérience, le débutant en panne d'imagination et les parents en manque de temps. Ce cuiseur existe en deux tailles (petits ménages, soit 650 ml; grandes familles ou collocations, deux fois plus grand).

Conforme aux normes européennes relatives aux matériaux en contact avec les aliments. Disponible en blanc translucide, en orange pétant et en ardoise, il va partout: au four classique et à micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle. Et même sur la table, puisque son design épuré l'y autorise.

27 et 38 euros. www.lekue.es Disponibles notamment à La 3ème Main, rue Verdaine 10, Genève.

