



HAL
open science

”Les parfums en Inde du Nord”

Marie-Claude Mahias

► **To cite this version:**

Marie-Claude Mahias. ”Les parfums en Inde du Nord”. Muséum National d’Histoire Naturelle. Parfums de plantes, pp. 45-46, 74-75, 190, 1987. halshs-02477803

HAL Id: halshs-02477803

<https://shs.hal.science/halshs-02477803>

Submitted on 19 Feb 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les parfums en Inde du Nord

(p. 74-75) En Inde, l'art de la parfumerie ne pouvait que s'épanouir car, nous dit le *Traité des Odeurs* (*Gandhasâra*, XIII^e-XVI^e siècle), il permet d'atteindre les trois buts que le brahmanisme assigne à l'homme vivant dans le monde : le mérite religieux car l'usage d'encens et de parfums auspiceux est nécessaire au culte des dieux, la prospérité matérielle pour qui connaît les secrets de fabrication des parfums, et le plaisir des sens car il réjouit le cœur des rois et des femmes accomplies.

L'Inde était connue dès le Moyen-Âge pour la diversité et la qualité de ses parfums qui parvenaient jusqu'aux lointaines contrées européennes sous le nom de parfums d'Arabie. Aujourd'hui encore, elle produit nombre d'huiles essentielles parmi lesquelles les plus importantes sont toujours celles de santal, cèdre himalayen, bois d'aigle, cannelle, palmarosa (*Cymbopogon martinii* Stapf., var. *motia*), gingergrass (*Cymbopogon martinii* Stapf., var. *sofia*), lemongrass (*Cymbopogon flexuosus* Stapf.) et, d'implantation plus récente, celles d'Eucalyptus, vétiver ou citronnelle.

À l'exception des huiles de santal et de vétiver pour lesquelles la distillation à la vapeur est préférée, les autres essences sont produites par hydrodistillation. Une manière d'enfleurage — sur graines de sésame décortiquées puis pressées — se pratique aussi pour les huiles capillaires florales, généralement rehaussées de jasmin.

Toutefois, ce qui caractérise la ligne traditionnelle des parfums indiens appelés *atar* (terme dérivé de l'arabe *citr*) est que les huiles essentielles sont condensées et absorbées dans l'huile de santal, dont la capacité d'imprégnation et la couleur pâle en font une excellente base pour de multiples essences : rose, jasmin, lotus, Pandanus, *campâ* (*Michelia champaca* L.), *khâs* (*Vetiveria zizanioides* L.), *maulsarî* (*Mimusops elengi* L.), *harsingâr* (*Nictanthes arbortristis* L.), *kadamba* (*Anthocephalus cadamba* Miq.), *kut* (*Saussurea lappa* Clarke), bois d'aigle, safran, etc. Le *hinâ atar*, très prisé au Moyen-Orient, associe entre autres les parfums de vétiver, patchouli, safran, musc, fleurs de henné, ambre gris et bois d'aigle. On confectionne aussi des *atar* d'épices, les essences les plus communes étant celles de girofle, muscade, safran, cardamome et amome.

Ces *atar* sont des produits légèrement visqueux, à l'odeur très pénétrante, que la clientèle indienne, à l'instar de son homologue européenne, délaisse aujourd'hui au profit des parfums à base alcoolique. Les parfumeurs indiens ont tenté de remplacer l'huile de santal par celle, plus légère, de palmarosa, mais cela n'a pas suffi pour conserver aux parfums indiens la place éminente qu'ils eurent jadis et perdirent vers le milieu du XIX^e siècle.

La période moghole

La période moghole (XVI^e-XIX^e siècles) fut propice à l'éclosion de la parfumerie et de l'usage profane des parfums.

Akbar, le grand empereur qui régna de 1556 à 1605, affectionnait tant les parfums, raconte son chroniqueur officiel dans *Acîn-i-Akbarî*, que « la salle d'audience était constamment parfumée de fleurs, d'ambre gris, de bois d'aloès et de parfums composés selon d'anciennes recettes ou inventés par Sa Majesté. Chaque jour, de l'encens brûlait dans des encensoirs d'or et d'argent aux formes variées ». Ce patronage royal encouragea la production et le commerce des essences florales, notamment de l'eau de rose, en grande vogue parmi l'aristocratie qui

l'importait alors de Perse. Ainsi note-t-on la coutume, à cette époque, d'asperger ses hôtes d'eau de rose en signe de bienvenue.

Une légende raconte comment l'otto de rose — produit de plusieurs distillations successives d'eau de rose — fut découvert fortuitement par Nûrjahân, lors de son mariage avec l'empereur Jahângir, un jour de mai 1611. Dans les jardins du palais où un canal avait été rempli d'eau de rose, la princesse observa une légère écume flottant à la surface. Elle la fit cueillir et ravie de son admirable parfum, la fit nommer *itr-i Jahângiri*, «parfum de Jahângir». Une autre légende attribue cette découverte à la mère de Nûrjahân, elle-même experte dans la fabrication de l'eau de rose. Quoi qu'il en soit de la réalité historique de ces patronages prestigieux, l'origine véritable de cette huile de rose demeure obscure.

Elle serait encore préparée de manière traditionnelle à Barwana, en Inde du Nord. De l'eau de rose, contenue dans de grandes vasques peu profondes et couvertes d'une mousseline, est exposée à l'air frais de la nuit, sur les terrasses. Au matin, la matière butyreuse, odorante, qui flotte à la surface, est recueillie à l'aide d'une plume ou d'un coquillage et conservée dans des flacons.

Si l'otto de rose produit aujourd'hui en Inde est en grande partie destiné à l'exportation, les principaux consommateurs d'eau et d'*atar* de rose sont indiens : ce sont en premier lieu les manufactures de tabac, puis les fabricants de sirops et boissons rafraîchissantes, et l'industrie pharmaceutique.

Usage des parfums

Fleurs et encens

(p. 190) Dans l'Inde moderne, nombre de rituels impliquent l'usage discret ou envahissant de plantes odorantes.

Parure des idoles et offrandes aux divinités, les fleurs, coupées ou en guirlande, sont un élément important du culte. La guirlande de fleurs — fraîches ou de bois de santal — est un signe d'hommage qui peut être rendu aussi bien à un ancêtre, à un personnage éminent ou à un hôte de marque. Les rites du mariage comportent l'échange de guirlandes entre les fiancés.

Mais c'est surtout sous forme de substances inflammables que les parfums interviennent dans les cultes. Outre l'odeur des lampes à beurre indispensables à tout rituel, celle des bâtons d'encens (*dhûp* et *agarbattî*) allumés devant les représentations des divinités se répand chaque jour dans les temples, comme dans les maisons, les bureaux ou les boutiques. Lors de rituels plus complexes qui se déroulent autour d'un feu sacrificiel, les officiants scandent la récitation des formules sacrées en faisant l'oblation dans le feu de substances inflammables et odoriférantes.

Pour leur caractère auspiceux et purifiant, ainsi que pour leurs propriétés insectifuges et antiseptiques, les fumées odorantes sont aussi dispensées en des lieux et des circonstances plus profanes comme les salles de réception ou les étals en plein air de produits comestibles.

Les onguents

(p. 75) Bien des plantes à parfums avaient leur place dans la pharmacopée traditionnelle et ont su la conserver dans l'industrie pharmaceutique moderne. Les manières de les utiliser ont cherché à associer leurs vertus médicinales et leurs propriétés aromatiques, et les soins du corps devaient être autant thérapeutiques que cosmétiques. Pour y parvenir, on privilégia le rôle des huiles, des onguents et des massages.

Les instructions pour le bain quotidien du roi, données par le Mânasollâsa, une encyclopédie du XII^e siècle, recommandent de masser le corps du souverain avec de l'huile de sésame parfumée de fleurs de Pandanus, de jasmin, de *punnâga* (*Calophyllum inophyllum* L.) et de *campâ* (*Michelia champaca* L.). Après ce massage, les servantes — de belles jeunes femmes aux ongles brillants et capables de produire un sentiment d'extase dans l'esprit du roi — appliqueront un onguent fait de dix espèces de racines, quatre espèces de feuilles, sept espèces de graines, sept espèces d'herbes et cinq espèces de fleurs énumérées par leur nom, broyées avec de l'eau ou de l'eau de riz fermentée. Elles enduiront ses cheveux de pulpe de myrobolan. Puis, pour ôter ces onguents, elles emploieront un savon fait de fine farine de blé mêlée de gruau de riz fermenté, de poudre de racines de vomiquier (*Randia dumetorum* Lam.) et de safran, tout en déversant des jarres d'eau tiède et parfumée. Enfin, une pâte de curcuma sera appliquée et rincée à l'eau fraîche.

Le bain des simples mortels ne requérait certainement pas tant d'ingrédients recherchés. Mais, de nos jours comme autrefois, le massage du corps et des cheveux avec des huiles à odorantes, comme le sont celles de moutarde, noix de coco, sésame ou myrobolan, ou parfumées de jasmin, rose ou Pandanus, demeure une pratique commune.

Masticatoires et aromates culinaires

(p. 45-46) Les échanges sont multiples entre la parfumerie et la cuisine. La parfumerie utilise abondamment les essences de plantes aromatiques culinaires : cannelle, girofle, menthe, citron vert, orange amère. En retour, des parfums floraux (eau et *atar* de rose, *atar* de Pandanus ou de *Cyperus*) prêtent leur arôme au tabac, aux masticatoires et ingrédients de la chique de bétel, à des sucreries et encore à des sirops et boissons rafraîchissantes, tel l'étonnant *rûhafzâ*, « qui épanouit l'âme ». A l'époque d'Akbar, ce mot persan désignait un encens parfumé. Dans l'Inde contemporaine, c'est un sirop fort apprécié durant les mois d'été, que l'on dilue dans l'eau ou mieux dans le lait glacé et quelques sucreries au lait. Sa composition vraiment extraordinaire comprend notamment des extraits distillés de coriandre, carotte, pourpier, pastèque, épinard, menthe, courge, chicorée, raisin, santal, vétiver, lotus blanc, Pandanus, citron, rose de Damas, sans oublier quelques colorants autorisés.

La cuisine est une autre manière d'utiliser, d'extraire les arômes de certaines plantes et de les combiner pour épouser, exalter ou parfaire les qualités d'un aliment.

Parmi les nombreuses espèces végétales recherchées pour leur pouvoir aromatique, beaucoup proviennent de l'Inde, de tout temps célèbre et convoitée pour ses épices. Leur commerce occupe aujourd'hui une place importante dans l'économie indienne : en 1978, environ 73 500 tonnes d'épices ont été exportées, rapportant plus de 545 millions de roupies.

L'arôme se concentre dans une partie différente de la plante selon les espèces :

- les racines : gingembre, curcuma, asafœtida ;
- les bulbes : ail, oignon ;
- l'écorce : cannelle, casse ;
- les feuilles : coriandre, menthe, basilic, *tejpat* (*Cinnamomum tamala* Nees et Eberm.);
- les fruits : poivre, piments, mangue séchée, figes ;
- les noix : muscade, macis ;
- les gousses : tamarin ;
- les graines : coriandre, cumin, moutarde, fenugrec, cardamome, amome, ammi, pavot.

En Inde, tous les produits qui donnent « bonne odeur » (*sugandhita*) et « bon goût » (*svâdista*) à une préparation culinaire sont réunis sous un terme générique, *masâlâ*, qui a donc un sens beaucoup plus large que le français « épices », par lequel on le traduit généralement. Leur usage permet de distinguer deux catégories :

1. les masticatoires,
2. les épices et aromates culinaires.

On appelle **masticatoires** des produits qui sont longuement sucés, mâchés, pour changer le goût de la bouche après un repas, ou pour la parfumer et l'embellir. Ils comprennent des graines comme celles de fenouil, melon ou cardamome, des noix d'arec coupées en morceaux ou en filaments qui peuvent eux-mêmes être parfumés, des clous de girofle, ainsi que les mélanges complexes et variés, enveloppés dans une feuille de bétel pour constituer la chique.

On les consomme à la fin de repas copieux dont ils facilitent la digestion, lors de réunions sociales raffinées ou, selon la littérature, en prélude aux jeux amoureux. Associant le plaisir du goût à celui de l'odorat, ils s'accordent à toute occasion d'exaltation des sens. En outre, l'offrande d'une chique de bétel est, dans certaines cérémonies, un geste rituel, considéré comme de bon augure.

Epices et aromates sont indissociables de toute cuisine indienne. Partie intégrante des plats cuisinés, ils leur apportent leur fumet et leur saveur. Ce sont les épices qui, autant que la cuisson et parfois même à sa place (comme dans le cas des *acâr*, condiments marinés), transforment des denrées crues en mets consommables.

Le terme *masâlâ* s'applique à chaque aromate prise séparément ainsi qu'au mélange de tous les aromates nécessaires qui, pour certains plats, doivent être moulus tous ensemble. Le *garam masâlâ*, ou « *masâlâ* chaud », est un mélange de cinq ou six épices séchées et pilées dont la composition varie d'une famille à l'autre.

On rencontre deux manières principales d'employer les épices :

- La première, qui prévaut dans le nord de l'Inde, fait usage d'épices sèches, entières ou pilées séparément. Pour cuisiner un plat, chacune est revenue quelques instants dans le beurre, dans un ordre particulier à chaque recette, avant que soit ajouté l'aliment principal qui cuira enrobé de beurre et d'épices ;

- La seconde, celle des régions à riz du sud et de l'est, préfère les aromates fraîches dont la nature est ici prodigue. La cuisinière commence par écraser ensemble tous les ingrédients pour préparer le *masâlâ* : une pâte plus ou moins liquide, mouillée du jus des oignons écrasés, de jus de citron, de lait de noix de coco ou tout simplement d'un peu d'eau.

L'utilisation des épices est un art du dosage et du mélange. Il faut connaître les propriétés gustatives et aromatiques de chacune, leurs réactions à différentes formes de cuisson, pour obtenir le résultat désiré. Seuls certains accords sonnent juste dans la bouche. Les proportions, l'ordre dans lequel on ajoute les épices doivent permettre à chacune d'être cuite à point, de sorte qu'elle ait transmis le meilleur de sa saveur mais que celle-ci ne soit pas détruite, et que soient transformées les consistances et les textures. De plus, certains aromates sont aussi recherchés pour leur couleur (comme le jaune du curcuma, le rouge des piments, le vert des feuilles de coriandre et des piments verts), ou pour l'onctuosité qu'ils donnent à une sauce (comme les oignons et les graines de pavot).

Le **curry** que l'on connaît en France n'a pas de place en Inde. Il faut d'abord faire un sort à l'écriture qui suit les règles de la phonétique anglaise : /u/ transcrit le son /a/ bref (comme celui de *cup*) et égare le locuteur francophone. Surtout, loin d'être une épice ou un mélange d'épices, ce mot ne s'applique en Inde qu'à quelques plats précis. Dans le nord, il désigne un mets dont les deux ingrédients significatifs sont la farine de pois chiche et le petit lait, délayés et cuits de manière à former une sauce consistante que l'on agrémenté de feuilles vertes ou de beignets. Dans le sud, d'où le mot est originaire, il indique un aliment cru ou cuit, légume ou viande selon le contexte, et englobe divers accompagnements du riz, à l'exception des sauces. Ce sont les Portugais puis les Anglais qui, dès la fin du XVI^e siècle, ont repris le terme à leur compte pour nommer indifféremment tout ragoût épicé quelles que soient sa composition et

son origine. C'est avec ce sens qu'ils l'ont diffusé dans leurs colonies et rapporté chez eux. Et c'est ainsi que les Indiens eux-mêmes l'emploient désormais, à l'intention des étrangers et lorsqu'ils parlent anglais.

En France, le mot a aussi été appliqué au condiment supposé être la base aromatique de plats portant le même nom. Ce qui est commercialisé sous l'étiquette « curry » est parfois du simple curcuma, plus souvent une combinaison de plusieurs épices en poudre, faite en Inde même ou par les importateurs. Certaines ne sont pas mauvaises mais aucune cuisinière indienne digne de ce nom n'utiliserait une telle poudre, donnant à tous les mets un goût, une couleur et un parfum uniformes.

Références bibliographiques

ABUL FAZL' ALLAMI. *The A'în-i Akbarî*. Translated into English by H Blochmann. Delhi, 1965.

ATAL, C. K. and B. M. KAPUR (ed.). *Cultivation and Utilization of Aromatic Plants*. Jammu-Tawi, Council of Scientific and Industrial Research, (1st ed. 1977) 1982.

GODE, P. K. *Studies in Indian Cultural History*, vol. 1. Hoshiarpur, Vishveshvaranand Vedic Research Institute, 1961.

JAGGI, O. P. *History of Science and Technology in India*, vol. 7 : *Science and Technology in Medieval India*. Delhi, Atma Ram and Sons, 1977.