



VOY A GER



KANNAUJ

AU CŒUR DU PARFUM INDIEN

Texte — CHARLOTTE URBAIN

Photographie — FLORA AGUDO

S'il y a une ville en Inde où le nom de Grasse résonne, c'est Kânnauj. Ville du parfum depuis plusieurs siècles, le début de son activité serait même antérieur à celui de notre belle ville française. Entourée de champs de fleurs, Kânnauj est, comparée aux grands centres urbains indiens, une petite ville de 70 000 habitants. Située dans la région de l'Uttar Pradesh, la plus peuplée d'Inde, elle se trouve à environ 200 km du Taj Mahal, l'épicentre de l'Empire moghol. Avec ses 350 distilleries, la cité odorante est le cœur de la parfumerie indienne traditionnelle, offrant des senteurs uniques et si particulières.

Avec ses saveurs, ses odeurs, ses couleurs et ses ambiances autrement sonores, l'Inde est certainement le pays où nos sens sont sollicités avec le plus de force et d'intensité. Pour nos petits nez occidentaux et nos palais frileux, l'épreuve est parfois rude, mais pour ceux qui aiment les sensations fortes, tout est ici émerveillement. Vivants et vibrants, nous nous plongeons avec excitation dans le cœur du parfum indien : Kânnauj.

Harsh Tandon, jeune homme à la barbe taillée et aux lunettes à la dernière mode, nous accueille dans sa boutique. Des flacons en verre décorés de dorures pour les essences les plus précieuses

PAGE PRÉCÉDENTE : *deg* (alambic), fabrication du *mitti attar* à partir de terre cuite distillée
CI-DESSUS : distillerie Ayub Mohamed Yakub



et des bidons en aluminium pour les matières premières ornent les étagères de son échoppe étroite. Dans la rue des parfumeurs de Kânnauj, la vie bat son plein : les singes grimpent aux câbles électriques, quelques chèvres et vaches se partagent des restes de nourriture, des *rickshaws* et scooters klaxonnent de concert. Nous buvons notre premier thé

massala dans des petits récipients en terre cuite à usage unique avant de partir pour la distillerie de son cousin.

Ici les distilleries sont nombreuses (environ 350) et toutes artisanales. Plus ou moins grandes, elles fonctionnent toutes sur le même principe initié il y a plusieurs centaines d'années. Un feu est



alimenté par de grosses bûches de bois (parfois un reste de pneus permet de lancer en trombe l'allumage, mais gare aux fumées) et chauffe l'alambic (nommé *deg*). Dans ce dernier, se trouvent l'eau et la matière première. En chauffant, les vapeurs montent et se concentrent dans un long tuyau en bambou, le *chonga*, tressé d'une corde serrée pour atterrir dans un récipient ventru (*la bhapka*), plongé dans un bassin d'eau froide. Le couvercle du *deg* est scellé par un boudin d'argile qui se solidifie avec la chaleur et hermétise l'alambic. La grande singularité du processus, hormis son fonctionnement extrêmement ancestral, est l'ajout d'huile de bois de santal dans la *bhapka*, la base de toutes les créations des *attars*. Provenant de l'arabe « *itr* » qui signifie parfum, l'*attar*, méconnu en Occident, est apprécié des hindous et des musulmans; dépourvu d'alcool, son utilisation est en accord avec les deux religions. La fabrication du parfum sur une base huileuse date de l'Antiquité et les premières traces attestées en Inde remontent au II^e siècle avant Jésus-Christ. La distillation par alambic est une création de l'Empire perse, qui a ensuite été importée par les Moghols en Inde au XVI^e siècle. L'empereur Jahangir, arrière-petit-fils de Babour, en fait d'ailleurs mention dans son autobiographie *Tuzuk-e-Jahangiri*.

Traditionnellement, l'huile de santal est utilisée pour la distillation des *attars*, mais ces dernières décennies elle tend à être remplacée, pour des raisons économiques, par

des composants synthétiques issus de la pétrochimie. Cette huile a la propriété de préserver et sublimer les molécules odorantes des fleurs, racines, épices. À Kânnauj, de nombreux *attars* sont produits, tels que le *gulab* (rose de Damas), le *kewra* (kaitha ou baquois), le *motia* ou *bela* (jasmin), le *shamama* (épices, racines et herbes), le *choya nakh* (coquillages), *khus* (vétiver), *henna* (henné), le *mitti* (argile mi-cuite)...

Pendant que le *deg* chauffe, les singes se chamaillent sur le toit en taule. Aujourd'hui, le cousin d'Harsh prépare un *attar* très spécial : l'*attar shamama*. Un mélange d'épices et de plantes



CI-DESSUS : épices, herbes et racines servant à fabriquer le *shamama attar*

PAGE DE GAUCHE : Digha, Maître distillateur dans une distillerie traditionnelle de Kânnauj



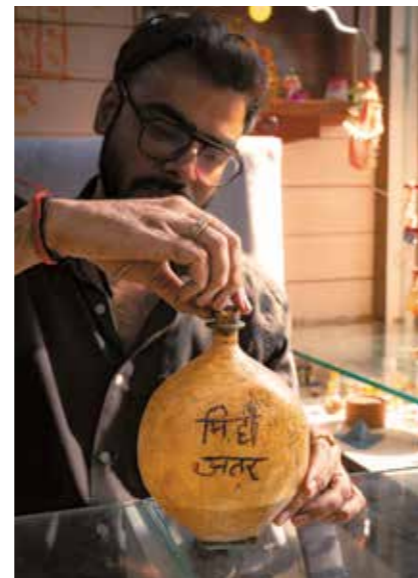
dont chaque distillerie possède sa propre recette secrète. Cinquième génération de parfumeur-distillateur, Pranjal Kapoor ajoute : « l'attar shamama, c'est comme un *dal* (plat traditionnel à base de légumineuses), ils sont tous uniques et différents ». Dans son petit bureau recouvert de lambris en bois foncé, il nous fait sentir avec beaucoup de fierté son dernier *attar* de safran, qui a nécessité cinq jours de travail, avec une distillation en deux temps et le changement des *bhapka* jusqu'à six fois pour chaque distillation. Grand défenseur de la parfumerie traditionnelle, Pranjal s'intéresse à la qualité et à l'amélioration du processus d'extraction. Pour lui « l'attar, ce n'est pas un produit mais un processus ». C'est son « premier amour », celui qui l'a ramené à l'entreprise familiale pour y travailler et promouvoir ce parfum si particulier.

Seconde religion majoritaire de l'Uttar Pradesh (20% de la population), l'Islam est très implanté et sa présence est autant historique que culturelle. Kashif Mohsin (septième génération de l'entreprise M. Ayub M. Yaqub Perfumers) nous accueille dans l'une des plus vieilles distilleries de Kánnauj. Située dans le quartier musulman de la ville, où l'ambiance - plus feutrée et moins agitée - diffère du reste de la ville, la parfumerie semble appartenir à une autre époque. Les murs en ogives de la distillerie qui rappellent l'architecture islamique, sont noirs de suie, les *degs* fument abondamment, la température avoisine celle d'un hammam - l'humidité en moins. Kashif nous invite à boire un thé dans son bureau accolé à la distillerie du XIX^e siècle. Le décor des années 1960 nous plonge dans une ambiance *Mad Men* en version indienne. En préambule, il égrène avec fierté les générations qui l'ont précédé : son père, ses oncles, son grand-père et ses arrière-grands-pères. Le *shamama* qu'il produit suit une recette vieille de 300 ans, transmise depuis sept générations. D'ailleurs, éludant ma question sur sa composition, il répond qu'il contient « plus que trop ». Nous n'en saurons pas plus... Une fois extraits dans les *bhapka*, les *attars* sont « vieillis » dans des *kupi* traditionnels - grands flacons piriformes fabriqués à partir de peau de chameau - dont certains peuvent contenir jusqu'à 100 litres de parfum. La peau du chameau respire et permet aux éventuels

CI-CONTRE : maître distillateur manipulant une *bhapka*

CI-DESSOUS : Harsh Tandon dans sa boutique, tenant un *kupi* (flacon en peau de chameau), rue des Parfumeurs, Kánnauj

PAGE DE DROITE : fabrication des *piala*, bols en terre cuite, qui serviront à être distillés pour fabriquer le *mitti attar*





« Des pointes de couleurs épar­ses à perte de vue sont bordées de manguiers, les hommes s'affairent pour récolter à la main les roses qui seront distillées le matin même. »

résidus d'eau de s'évaporer. Leurs produits finis ne contiennent ni eau ni alcool et, depuis 1992, ils exportent essentiellement vers Dubaï, un marché qui apprécie les senteurs orientales puissantes et diffusantes.

Outre les fleurs, les racines, les herbes et les épices, les *attars* peuvent aussi être réalisés à partir de matières premières très surprenantes, comme la terre cuite ou les coquillages. Fait à partir de poteries usées ou réalisées spécialement pour, l'*attar Mitti* est certainement le plus extraordinaire de tous : c'est le premier parfum qui retranscrit le pétrichor, cette odeur fugace de terre sèche humidifiée par la pluie. Le prix du Mitti attar sur une base d'huile de bois de santal naturel coûte environ 2000 euros le kilogramme. Les morceaux de terre cuite sont jetés dans le *deg* avec de l'eau pour être distillés, selon la technique traditionnelle. L'odeur qui en résulte est des plus étonnantes.

À l'aube, nous partons dans les champs de roses, juste à l'orée de la ville. Des pointes de couleurs épar­ses à perte de vue sont bordées de manguiers, les hommes s'affairent pour récolter à la main les roses qui seront distillées le matin même. La cueillette se fait aux aurores pour conserver les meilleurs parfums de la fleur. Contrairement à Grasse, le climat indien permet de faire deux récoltes annuelles : une en mars-avril et la deuxième en octobre-novembre. Une fois les ballots de roses arrivés à la distillerie d'Aviral Pathak, son *digha* (maître distillateur), Mukesh, les déverse sur le sol

et les aère avant de les déposer dans le *deg*. Le rondin d'argile enroulé autour de ce dernier alors fermé hermétiquement, et le feu allumé, Mukesh s'accroupit sur le bord et écoute. Il surveille avec attention l'évolution de la distillation, pose une main sur le *deg*, évalue la température. Des années d'expérience lui permettent d'enchaîner les gestes pour obtenir la meilleure des extractions de cette rose.

Outre l'industrie du parfum et l'exportation, les *attars* servent également à aromatiser le tabac à chiquer, notamment pour le *paan*, fait à base de feuilles de bétel, de chaux et de noix d'arec. Ils utilisent des *attars shamama*,

gulab ou *kewra*. Pratique encore très courante en Inde, les hommes mâchent à longueur de journée ces feuilles aromatisées, qui les font saliver rouge sang. Aujourd'hui, Kânnauj continue de vivre autour de son activité ancestrale du parfum, en distillant selon des techniques traditionnelles et artisanales, grâce à des familles de parfumeurs fiers de perpétuer leur production de génération en génération, attachés à conserver les recettes secrètes de leurs *attars* et soucieux de réaliser le meilleur produit possible. Combien de temps cette tradition résistera-t-elle encore face à la globalisation et l'uniformisation des goûts ?

VOYAGER



CI-DESSUS : fermeture du *deg* à l'aide d'un rondin d'argile

CI-DESSOUS : Mukesh trie les roses avant de les placer dans le *deg* (alambic) pour la distillation

PAGE DE GAUCHE : cueillette de la rose

