



HAL
open science

La part de l'huile d'olive dans les parfums à l'époque gréco-romaine

Stéphane Mauné, Jean-Pierre Brun

► **To cite this version:**

Stéphane Mauné, Jean-Pierre Brun. La part de l'huile d'olive dans les parfums à l'époque gréco-romaine. F. Servajean, D. Dussaux. Senteurs célestes. Arômes du passé. Parfums et aromates dans l'Antiquité méditerranéenne, pp.77-81, 2024. hal-04857647

HAL Id: hal-04857647

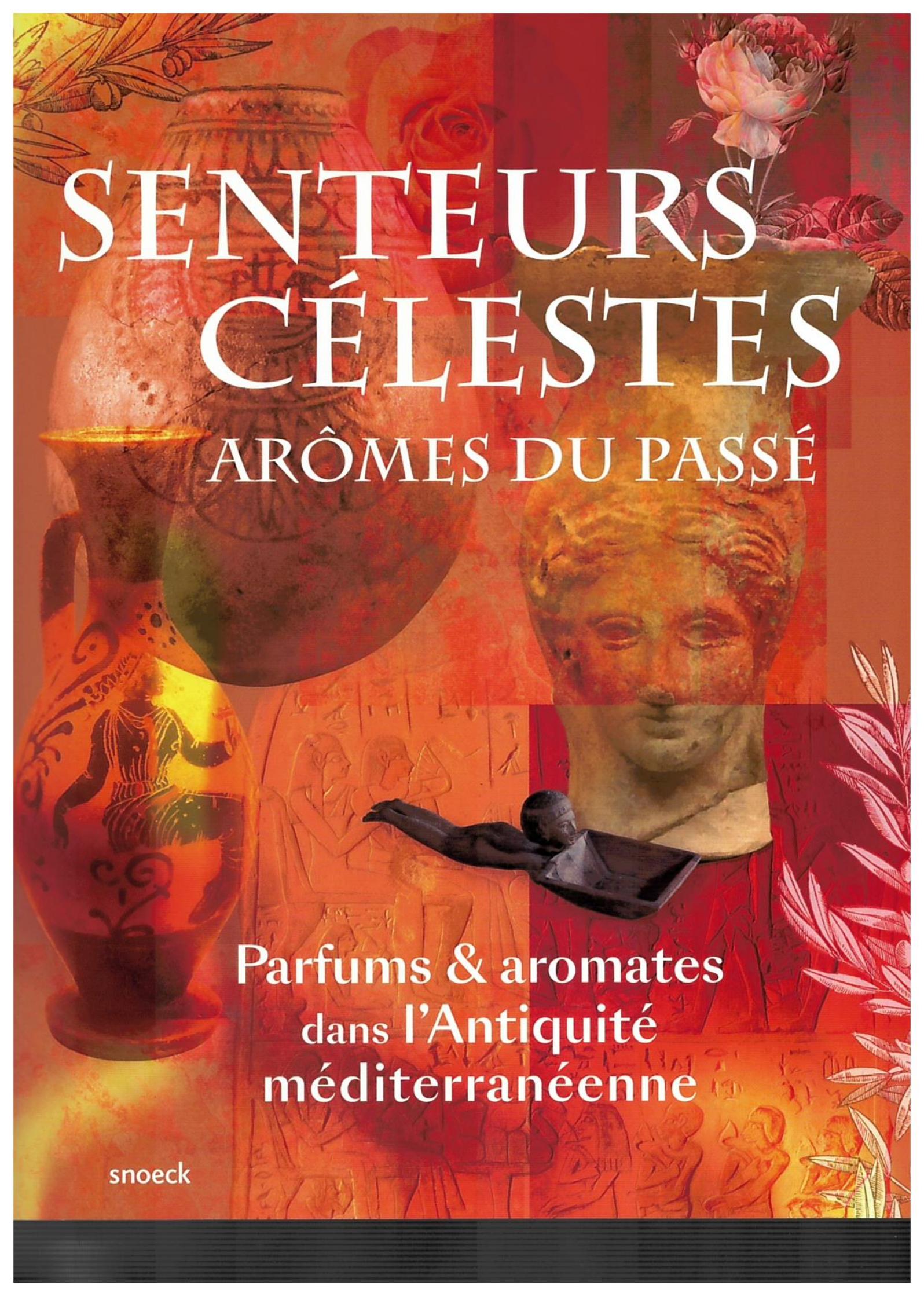
<https://cnrs.hal.science/hal-04857647v1>

Submitted on 6 Jan 2025

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.

Public Domain



SENTEURS CÉLESTES

ARÔMES DU PASSÉ

Parfums & aromates
dans l'Antiquité
méditerranéenne

snoeck



LA PART
DE L'HUILE
D'OLIVE
DANS LES PARFUMS
À L'ÉPOQUE
GRÉCO-ROMAINE

JEAN-PIERRE BRUN
ET STÉPHANE MAUNÉ



Durant toute l'Antiquité, la principale base utilisée pour fixer les parfums était l'huile végétale extraite des olives, du ben¹, des graines de sésame, du radis noir ou encore des amandes.

Hors d'Égypte, en Méditerranée orientale, le recours à l'huile d'olive dans la fabrication des parfums est attesté par plusieurs textes bien connus et forts anciens. *L'Exode* (XXX, 22-30) mentionne ainsi la recette du parfum sacré consacré au culte et aux prêtres : l'huile d'olive est aromatisée à la myrrhe et à la cannelle, au roseau odorant et à la casse. Ces huiles parfumées étaient également utilisées par les Hébreux dans le cadre des pratiques funéraires ainsi que pour les onctions lors du bain, les frictions médicamenteuses et la séduction.

Par ailleurs, de nombreuses tablettes inscrites en linéaire B (Cnossos, Crète) évoquent à la même époque, aux XIV^e et XIII^e siècles av. J.-C., des livraisons d'huile d'olive. Ces huiles étaient rendues astringentes (c'est-à-dire réceptives aux arômes) par la coriandre, le souchet ou le genièvre avant d'être chauffées avec des pétales de roses ou des rhizomes d'iris destinés à les parfumer. Quelques siècles plus tard, *Illiade* et *Odyssée* mentionnent également l'utilisation par les puissants de ces huiles parfumées : les déesses s'en enduisent, les cadavres en sont oints et divers usages profanes, notamment après le bain, sont attestés.

En Grèce et à Rome, l'huile la plus utilisée était celle obtenue à partir d'olives vertes, *oleum omphacium*, la meilleure étant blanchâtre ou verte. Théophraste (*Des odeurs*, 14) qui écrit à la charnière des IV^e et III^e siècles av. J.-C. indique sans ambiguïté qu'elle était la plus grasse et donc la mieux à même de fixer les parfums. Au I^{er} siècle, Dioscoride² et Pline l'Ancien³ suggèrent que l'huile d'olive verte est meilleure que celle obtenue à partir des olives mûres, grâce à sa grande résistance à l'oxydation. Elle était moins coûteuse que les autres huiles en raison de la culture des oliviers sur de grandes surfaces. Plus difficile à se procurer en raison du faible rendement d'*oleastro*, l'huile d'olive sauvage était plus appréciée encore car moins visqueuse. On sait depuis peu, grâce aux analyses réalisées sur les noyaux d'olives carbonisées de l'huilerie et des fours à amphores de Las Delicias (Ecija, Andalousie), que les fruits de l'olivier sauvage étaient abondamment utilisés aux II^e et III^e siècles dans la vallée du Guadalquivir pour la production d'huile, et l'on peut donc s'interroger sur une production spécifique d'huile utilisable en cosmétique.



On estime par ailleurs que l'huile alimentaire courante produite en Italie, en Bétique ou en Afrique du Nord n'était pas la plus appropriée pour la fabrication des parfums et que c'est l'huile de première qualité, qualifiée de *flos*, qui était recommandée. Certaines huiles de Campanie, comme celle de Vénafre issue des olives de la variété *Licinia*, étaient ainsi recherchées pour leur aptitude à servir d'excipient en parfumerie⁴. Au milieu du I^{er} siècle, Pline écrit qu'elle devait sa renommée à son emploi comme base de parfum, son odeur se mariant parfaitement aux substances odorantes (*H. N.*, XV, 8). Ce que le poète Martial raillera féroce­ment, c'était là son talent de satiriste : « L'olive de Vénafre en Campanie a sué ce parfum pour toi ; chaque fois que tu le portes, cela se sent » (*Épigrammata*, XIII, 101).

L'utilisation de l'huile d'olive dans la constitution des parfums est donc largement attestée dans toute la Méditerranée pendant les deux millénaires avant J.-C., en particulier en Grèce. La démocratisation progressive des pratiques de soins corporels ne fait qu'amplifier ce phénomène et sa diffusion, *via* la conquête romaine, en direction du monde celtique notamment.

La production d'huile d'olive

Le processus de production d'huile d'olive est bien connu : les olives sont d'abord broyées dans un mortier en pierre puis, à l'époque gréco-romaine, dans un moulin rotatif (*orbis de trapetum* ou *mola olearia*). La pâte obtenue, qui contient la chair du fruit, les brisures du noyau, de l'eau et de l'huile, est ensuite emportée au pressoir. Elle est répartie dans des scourtins (fig. 1), c'est-à-dire des couffins à fond plat de forme circulaire, tressés en fibres végétales (alfa). D'une largeur de 0,80 m environ, ils peuvent chacun contenir une dizaine de kilos de pâte d'olive. Une fois remplis, les scourtins sont empilés sur une maie monolithique en pierre présentant

Fig. 1 Scourtin accroché au mur, reconstitution du mas des Tourelles à Beaucaire (Gard).



une rainure circulaire et un bec verseur destinés à l'évacuation du jus de presse. Le pressoir, d'abord à coins comme l'illustre la célèbre fresque peinte des «amours parfumeurs» de la Maison des Cerfs à Herculaneum (fig. 2) puis, à partir du milieu du 1^{er} siècle, à vis directe, est ensuite actionné. Cela entraîne l'écrasement mécanique des scourtins et l'exsudation immédiate et rapide des margines, c'est-à-dire de l'eau et de l'huile, qui sont dirigées vers une cuve fixe ou un récipient (fig. 3). Il ne reste ensuite qu'à laisser décanter, par gravité, ce liquide afin de séparer la partie aqueuse de l'huile d'olive vierge. Comme l'huile a une densité d'environ 0,9 kg/L, inférieure à celle de l'eau, elle remonte naturellement à sa surface et peut être facilement collectée. Une fois pressée, la pâte désormais sèche que l'on nomme grignon est utilisée comme combustible pour les foyers domestiques et artisanaux, dont ceux des parfumeries dans lesquelles étaient produits les parfums, par macération à chaud ou distillation à la vapeur. Elle possède un haut rendement calorifique et présente par ailleurs l'avantage précieux de ne dégager que peu de fumée. On peut ainsi imaginer que l'odeur de sa combustion dans les parfumeries ne masquait pas celle des matières premières odorantes.

Fig. 2

Fresque des «amours parfumeurs» dans la Maison des Cerfs à Herculaneum : deux amours frappent avec des maillets sur des coins qu'ils enfoncent entre les madriers du pressoir, tandis qu'un troisième amour fait chauffer l'huile parfumée sur un brasero.

Les fouilles archéologiques réalisées à Délos (Grèce, mer Égée) ou en Campanie (à Pompéi, Herculaneum et Paestum) ont livré des vestiges matériels de ces installations de production d'huile au sein des parfumeries (fig. 4). De taille modeste, elles permettaient aux artisans parfumeurs de disposer d'une huile



extra-vierge de très bonne qualité et, peut-être même, de procéder à des assemblages de différentes variétés d'olives selon leurs besoins et en fonction des qualités intrinsèques de cette matière première indispensable. Comme la production d'huile est liée au cycle des oliviers et au calendrier de maturité des différentes variétés, selon la zone géographique concernée, on peut aussi penser que l'élaboration des parfums, à partir de l'huile fraîche directement produite dans les parfumeries, ne pouvait se faire qu'entre le moment où les olives commençaient à grossir, au début de l'été, et la véraison, c'est-à-dire l'époque où elles changent de couleur et brunissent, à savoir le début de l'automne. Le reste de l'année, les artisans se fournissaient dans leur stock d'huile produit durant cette partie de l'année ou bien achetaient leur huile auprès de marchands spécialisés. Sans doute faut-il imaginer cependant que la production de parfums de haute qualité à base d'huile d'olive se faisait surtout à la belle saison.

Entre le 1^{er} siècle av. J.-C. et le début du II^e siècle, la consommation et l'utilisation de parfums ne firent qu'augmenter, comme le montrent par exemple, dans les tombes, les dépôts toujours plus abondants de vases en terre cuite ou en verre destinés à les conserver. Le volume global d'huile nécessaire à la fabrication de ces parfums était toutefois très largement couvert par la production quasi-industrielle d'huile sur tout le pourtour méditerranéen. Cette production répondait notamment à une demande alimentaire très importante, dont témoignent les vestiges innombrables d'huileries et d'ateliers d'amphores à huile connus dans la vallée du Guadalquivir (province de Bétique, Andalousie actuelle) et en Istrie (Croatie), ainsi que le formidable dépotoir urbain de ces amphores connu sous le nom de mont Testaccio et situé à Rome, non loin du Tibre.

Fig. 3 Maie de pressoir à coins, reconstitution du mas des Tourelles à Beaucaire (Gard).

Fig. 4 Pressoir à huile et fourneaux installés dans la maison I B du quartier du Stade à Délos. Au début du 1^{er} siècle av. J.-C., cette maison était occupée par une parfumerie.



1. L'huile de ben est obtenue à partir des graines de moringa (*Moringa peregrina*), un arbuste poussant dans le désert oriental d'Égypte.

2. Dioscoride, *Sur les plantes médicinales*, I, 30.

3. Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XV, 7-12.

4. L'excipient est une substance destinée à conférer une consistance, ou d'autres caractéristiques physiques, à un produit final en évitant toute

interaction avec le principe actif.

En cosmétique, l'excipient est le vecteur de ce principe actif, c'est-à-dire qu'il lui permet de parvenir sur la zone d'action, en général sur la peau ou bien sur un tissu.