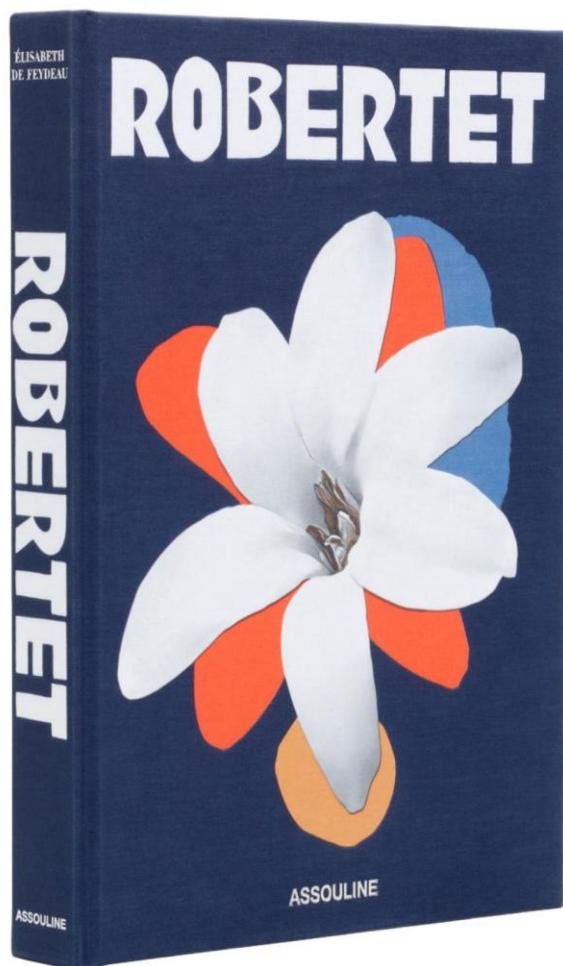


ASSOULINE

FEBRUARY 2026 | CLASSICS COLLECTION

ROBERTET: FROM SEED TO SCENT

Text by Élisabeth de Feydeau



assouline.com

ROBERTET : From Seed to Scent

FÉVRIER 2026 | THE CLASSICS COLLECTION

Texte par Élisabeth de Feydeau

« Nos racines sont celles d'une entreprise familiale implantée à Grasse, berceau de la parfumerie, et habitée par le savoir-faire unique de la création de parfums, d'arômes et d'ingrédients, une expertise qui a fait de nous le leader mondial des matières premières naturelles. » - Philippe Maubert, président du conseil d'administration, Robertet

Fondé il y a 175 ans à Grasse – capitale française du parfum – Robertet est devenu un leader mondial des ingrédients naturels pour la parfumerie et les arômes. De la rose et du jasmin, à la tubéreuse, la vanille et le maté, ses créations sensorielles venues du monde entier enrichissent le quotidien.

Dans l'ouvrage Robertet : *From Seed to Scent*, Élisabeth de Feydeau, écrivaine de renom et experte en parfumerie, révèle les secrets de l'héritage familial Robertet et de l'art de la création olfactive. Depuis près de deux siècles, les membres de la famille Maubert sont personnellement impliqués dans la construction d'une entreprise solide et visionnaire, fidèle à ses racines tout en embrassant sans cesse l'innovation et l'avenir.

L'ouvrage va au-delà du récit de l'histoire et de l'héritage de Robertet : il guide les lecteurs à travers le processus complexe d'extraction des senteurs – depuis l'instant où l'ingrédient éclot jusqu'au moment où il est prêt à ravir notre odorat – en détaillant chaque étape, de la graine au parfum. L'engagement indéfectible de l'entreprise envers les matières naturelles, la durabilité et l'excellence transparaît à chaque page, et le livre lève le voile sur la véritable magie de cette industrie – la magie de Robertet.

À propos d'Élisabeth de Feydeau

Historienne et écrivaine française, Élisabeth de Feydeau est titulaire d'un doctorat en histoire de l'Université Paris IV-Sorbonne.

Experte des grandes maisons de parfum et « chasseuse d'histoires et de senteurs », elle a fondé son propre cabinet de conseil en développement olfactif et culturel : Arty Fragrance.

Elle a écrit plusieurs ouvrages consacrés à l'histoire du parfum, elle a notamment publié *A Scented Palace: The Secret History of Marie Antoinette's Perfumer* (I. B. Tauris, 2006), *Les Parfums, Histoire, Anthologie, Dictionnaire* (Collection Bouquins, R. Laffont, 2011), *The Guerlain Story* (Flammarion, 2017) et *Elsa Schiaparelli, l'extravagante* (Flammarion, 2022), traduits dans de nombreuses langues. Professeure à l'ISIPCA (École supérieure du parfum), elle est également commissaire d'expositions et conférencière à travers le monde. Depuis 2013, elle intervient régulièrement à la télévision française en tant qu'historienne.

ASSOULINE

SELECTION OF PRESS-APPROVED IMAGES



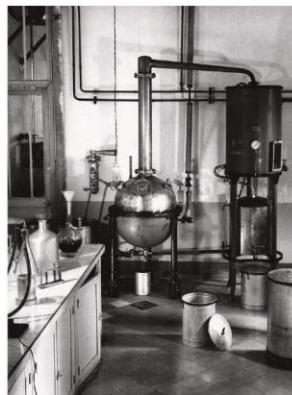
1 Robertet



2 Robertet



3 Robertet



4 Robertet

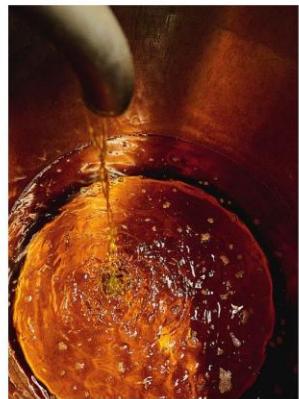


5 Georges Maubert

assouline.com

ASSOULINE

SELECTION OF PRESS-APPROVED IMAGES



6 Stéphane Martinelli



7 Stéphane Martinelli



8 Cyril Gourdin



9 Stéphane Martinelli

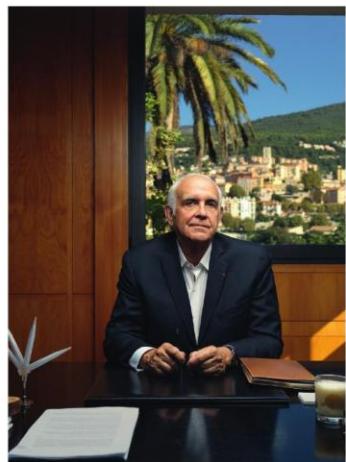


10 Cyril Gourdin

assouline.com

ASSOULINE

SELECTION OF PRESS-APPROVED IMAGES



11 Roman Jehanno



12 Robertet



13 Robertet



14 Robertet

assouline.com

ASSOULINE

SELECTION OF PRESS-APPROVED IMAGES



15 Stéphane Martinelli



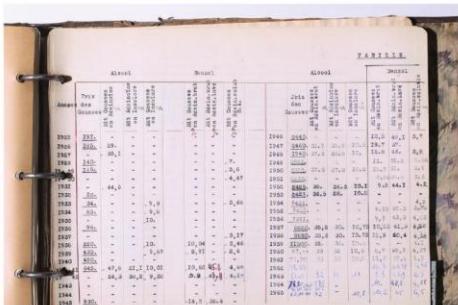
16 Cyril George Jerusalmi



17 Robertet



18 Robertet



19 Robertet/Photo © Assouline



20 Stéphane Martinelli

LÉGENDES DES IMAGES APPROUVÉES POUR LA PRESSE

1. Les roses sont cueillies tôt le matin pour préserver leur arôme.
2. L'entreprise familiale a conservé les formules des compositions qu'elle a créées depuis sa fondation en 1850.
3. « L'atelier absolu ».
4. Toutes les expériences ont lieu dans le laboratoire de l'usine. En 1950, un procédé appelé *butaflor* a été inventé, dans lequel les saveurs absolues sont obtenues par extraction, en utilisant du butane liquéfié comme solvant.
5. À l'aide de solvants, Robertet extrait un absolu, qui est utilisé en parfumerie pour donner un corps et du volume à un parfum, et se trouve généralement comme note de cœur ou de base.
6. Ce mélange de concrète et d'alcool est refroidi puis filtré pour éliminer les impuretés. Il est ensuite distillé pour obtenir l'absolu.
7. La vanille est une plante très précieuse : environ huit mille tonnes de vanille naturelle sont produites chaque année.
8. L'enfleurage est une méthode d'extraction traditionnelle qui consiste à déposer des fleurs sur des plateaux recouverts de graisses végétales pour absorber leurs odeurs.
9. Avec des fleurs évoquant le soleil, le mimosa illumine l'hiver et emplit l'air de son parfum dans le sud-est de la France.
10. Comme pour les roses, l'utilisation d'un solvant volatil dissout les molécules présentes dans les pétales de jasmin.
11. Philippe Maubert dans son bureau sur le site historique de Robertet à Grasse.
12. Les racines des iris sont récoltées après plus de trois ans de croissance.
13. Les rhizomes des iris servent à extraire cette essence précieuse.
14. Villa Blu, l'accélérateur de start-ups de Robertet, a été créé en 2023. Chaque année, environ vingt jeunes entreprises du monde entier sont accueillies pour innover et explorer de nouveaux domaines d'activité.
15. Le site industriel Robertet, situé à Grasse, a été acheté dans les années 1980 et rénové en 2017.
16. La famille Maubert dans son ensemble, chez Philippe Maubert en 2025.
De gauche à droite : Julien Maubert, Philippe Maubert, Christophe Maubert, Arthur Le Tourneur d'Ison, Jean-Baptiste Maubert et Olivier Maubert.
17. Représentation de l'usine de Robertet à Grasse, XXe siècle.
18. Une fois récoltées, les roses fraîches doivent ensuite être ramenées à l'usine le plus rapidement possible, afin de préserver la force du parfum.
19. Le record de Robertet sur les gousses de vanille a été produit entre 1925 et 1945.
20. Un chariot rempli de mimosas en route vers l'usine Robertet.

