



Laurent Dreyfus-Schmidt et sa fille Elsa.

Baume des Anges

La quintessence de la plante

L'entreprise agricole Baume des Anges a été fondée par Laurent Dreyfus-Schmidt en 2002. Avec une méthode dont le secret tient en deux mots - respect et amour -, il tire des plantes la substantifique moelle : un arôme naturel « aussi bon que le meilleur du produit frais dégusté au bon moment ! » Bon nombre de chefs cuisiniers utilisent ainsi ses essences rares... Voici le parcours d'un passionné du goût.

« Ah ! la lavande Carla, c'est la plus belle du monde... » Laurent Dreyfus-Schmidt est intarissable. Il parle de chacune de ses plantes comme d'une femme unique. Amoureux de ses plants, il en tire des arômes enivrants déclinés en essences pures pour les chefs, et en sprays « moins explosifs » pour les non-professionnels et les chefs pressés.

Trois évidences fondent toute son entreprise culturelle : « les bons plants ou semences ; le terroir de prédilection pour chaque plante ; les bonnes techniques ». Ingénieur agronome de formation, il travailla d'abord quinze ans dans la finance, « le temps d'être en mesure d'acheter une ferme »... C'est à l'âge de 40 ans qu'il décide d'aller chercher l'âme des plantes, « convaincu que le système allait exploser », et en quête d'authenticité ; l'authenticité des choses de la terre, dont le rendement n'est pas virtuel. Il s'installe comme paysan-agriculteur en l'an 2000. « J'ai trouvé une zone extraordinaire dans le coin que j'avais sélectionné... Je suis au centre du monde, entre Marseille et Lyon, au début de la basse vallée du Rhône, à l'extrême nord de la Provence ; ici, il fait chaud le jour, les nuits sont fraîches, il y a beaucoup d'eau dans le sous-sol ! », s'enthousiasme-t-il.

L'innovation au cœur de l'aventure

Sur ce terrain d'exception, afin de faire vivre le sol où ses plantes puisent leur unicité, Laurent utilise une technique d'origine canadienne : des broyats de branches. « Nous avons été parmi les premiers en France à faire des cultures avec des bois raméaux fragmentés (BRF) qui, épandus,

reproduisent dans les champs la décomposition qui se passe dans la forêt ». La lavande adore ! « En effet, le modèle de l'engrais qui apporte à manger aux plantes est en faillite ; il conduit à la désertification », poursuit celui qui a étudié la question. « Nous avons en outre été les premiers à planter de la lavande fine en plaine ; tout le monde disait qu'il ne fallait pas descendre sous 400 ou 700 m d'altitude ! » Moralité : il ne faut pas écouter les on-dit. Sa





liberté d'esprit lui permet d'obtenir des plantes aromatiques d'exception (menthe nanah, cerfeuil, verveine citronnée...). **« Et pour les valoriser, il m'a fallu trouver un procédé d'extraction qui les respecte... »**

Car les deux débouchés traditionnels que sont l'herboristerie sèche et les huiles essentielles n'intéressent pas vraiment notre puriste. La quête du Graal commence... Il trouve un brevet du Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives (CEA) qui permet d'ex-

traire les arômes à la vapeur directe à basse température. Il l'achète, s'en inspire, et... améliore le procédé. **« Je voulais extraire les essences qui sont dans les plantes de telle sorte qu'elles aient exactement le même parfum que la matière fraîche ».**

En se concentrant sur la nature de la vapeur et la lutte contre l'oxydation, il parvient à son but durant l'été 2008. Les matières naturelles obtenues « sentent mieux que la plante fraîche... » Comment ? **« Je travaille avec de la vapeur tout à fait sèche, transparente, sans oxydation ni hydrolyse. Ce procédé préserve les molécules fragiles et écarte les amertumes ».** Car, par exemple, **« si on distille à 100 °C du thym en fleur avec de la vapeur humide, on aura des arrière-goûts insupportables, qui sont le résultat de la destruction des notes de tête. Nous avons réussi à mettre beaucoup de notes de tête dans les essences que nous extrayons ».** Ceci intéresse vivement les parfumeurs ; Chanel, Guerlain, Burberry sont entre autres séduits. Et puis, début 2010, **« le temps d'avoir extrait ce qu'il fallait et constitué un catalogue avec une vingtaine de plantes ».** Laurent présente son trésor aux chefs. **« J'ai d'abord rencontré, via mon ami viticulteur Gérard Oustric, Alain Dutoournier, Alain Ducasse et Yves Camdeborde... »** Qui testent et signent. Ce sont les premiers d'une longue série.

Apprivoiser les chefs

Aujourd'hui Baume des Anges fournit plus de cent chefs étoilés, en France et à l'étranger. Ils disposent de plus de 50 variétés d'herbes du jardin, fleurs, arbres, plantes de garrigue, épices... : basilic grand vert, coriandre de mai, shiso vert « green kaori », marjolaine, cumin, etc., majoritairement drômoises,

« ainsi qu'une demi-douzaine de plantes tropicales qui viennent d'ailleurs. Nous cultivons tout chez nous, sauf la bergamote tardive, qui vient de Calabre ». Plus de 100 tonnes de plantes sont ainsi travaillées chaque année. Les essences pures sont vendues dans des petits flacons de 5 ml (soit plus de 200 gouttes). « Dans la plupart des recettes, il faut de 1 à 4 gouttes par kilo ». Ainsi, pour apporter un goût d'estragon à une béarnaise, « à raison de deux gouttes par kilo, cela revient moins cher que d'utiliser de l'estragon frais », précise le spécialiste. Autre atout considérable, « le chef aura le meilleur goût du meilleur estragon... toute l'année ! » Le message n'est pourtant pas toujours facile à faire passer. Une anecdote illustre assez bien la méconnaissance du produit qu'ont certains chefs. « J'avais pris contact avec les équipes de Gérard Passédat dès le début, or il n'est client que depuis deux mois ! Je lui avais laissé des documents pour lui expliquer comment se servir de mes essences, mais il a fallu que je sois chez lui, avec un autre chef, pour le convaincre... en 10 minutes ! Avec la juste quantité de gouttes, il a boosté la note de fenouil de son jus d'arêtes de poissons. Il m'a fait sa première commande deux jours après. » Son sorbet à la sauge s'est lui aussi trouvé grandi par l'utilisation de quelques gouttes d'essence. « Si Gérard Passédat avait voulu donner à son sorbet un goût intense de sauge en l'infusant, très vite il aurait eu des amertumes au lieu de l'intensité recherchée. Nous savons capter les arômes sans aucune amertume ni piquant ». Mais attention, les essences ne sont pas à mettre entre toutes les mains, il faut savoir les doser exactement.

Pour que les amateurs de cuisine puissent bénéficier du meilleur des plantes, Laurent Dreyfus-Schmidt a amorcé début 2015 une



Avec Laurent Bouveret, chef d'Alain Dutournier

réflexion qui a abouti aux « Extraits de plantes heureuses », des sprays « plus abordables et moins forts ! », aujourd'hui disponibles. Toujours aussi inspiré, il a en tête de co-développer, avec un chef partenaire, des produits contenant ses arômes naturels (chocolats, biscuits...), et aussi de cultiver des fruits rouges, comme les « fraises

des bois du pied des Vosges de mon enfance ». Ce qui est presque un alexandrin. Car Laurent ne fait qu'aller chercher l'âme des plantes pour faire de chaque plat un poème, de la cuisine de la poésie... Et c'est bien là que sa quête rejoint celle des chefs.

Sophie de Courtivron