

Antiquité

Au temps des Pharaons et des Romains



Créations de parfums élaborés, composés d'extraits de **lentisque**, de **genévrier**, de **myrrhe** ou de **cyprés**



Aromatisation de plats avec de la **cannelle** et du **gingembre**

Moyen-âge

De nouvelles saveurs



Des savoir-faire nouveaux avec des **techniques d'extraction des composés aromatiques** telles que la distillation



Arrivée d'ingrédients exotiques tels que la **cardamome** ou encore le **safran**, acheminés suivant la « route des épices »

Renaissance

Créativité culinaire en ébullition



Grasse, « capitale de la parfumerie », grâce à Catherine de Médicis, avec la culture de la **rose**, du **jasmin**, de la **lavande** et des **orangers**



Elaboration des **bouillons**, des **jus de viande** et des **saucés émulsionnées** pour la « nouvelle cuisine » de Louis XIV



Enrichissement des produits traditionnels grâce aux arômes
• **l'eau de fleur d'oranger** dans la Gâche vendéenne
• **l'alcoolat de menthe** dans les pastilles de menthe
• **l'eau de rose** dans le loukoum



Arrivée des espèces comestibles en provenance d'Amérique : **tomate**, **café**, **cacao** et progressivement **pomme de terre**

XIX^e

Les nouveaux horizons de la Révolution industrielle



Grâce à la chimie, apparition de **nouvelles méthodes d'obtention de molécules aromatiques**



Parmi les premières molécules aromatiques de synthèse, la **vanilline** en 1870 !

XX^e

Objectif du siècle : nourrir la population



De nouveaux besoins en arômes face à la croissance accélérée de l'industrie agro-alimentaire



Découverte de la réaction de Maillard qui permet la production des arômes des aliments **cuits**, **braisés** ou **grillés**



Une demande croissante de nouvelles saveurs, les macarons « **arôme violette** », ou « **parfum réglisse** », les chocolats à l'extrait de **cannelle**, à l'extrait de **poivre de Szechuan**, le **yuzu**, le **matcha**, le **baobab**, le **kimchi**, l'**écorce**...



Des plantes aux saveurs encore peu exploitées : l'**oxalide**, la **tagète**, le **sansho**, la **capucine**...



2050

L'aventure continue

Nouvelles méthodes ?

Nouvelles saveurs ?

Seul l'avenir nous le dira...