Ecrit par Echo du Mardi le 20 mai 2022

Le Chef Éric Sapet met son histoire culinaire en flacon grâce à Stimulation déjà vu

Implantée à Carpentras, l'entreprise québécoise Stimulation déjà vu est spécialisée dans la création d'expériences olfactives. C'est donc tout naturellement qu'Ema Del, autrice et animatrice d'ateliers d'écriture, y fait appel lorsqu'elle a l'idée innovante de mettre en flacon l'histoire de la cuisine d'un Chef. C'est donc le chef Éric Sapet, qui travaille à La petite maison de Cucuron, qui va faire l'objet de cette expérience culinaire olfactive.

« C'est une expérience insolite, que je n'aurais jamais imaginée, et qui complètement du cadre conventionnel de la cuisine », explique le chef. Dans un premier temps, il dévoile les secrets et l'histoire de sa cuisine par écrit avec l'aide d'Ema Del. Cette expérience qui réunit l'écriture, la mémoire, la gastronomie et l'odorat est ensuite rythmée par les mesures biométriques des émotions ressenties par le Chef Éric Sapet. « La palette des sensations du chef lorsqu'on lui présente les odeurs coïncide parfaitement avec les textes qu'il a préalablement écrits », s'étonne Étienne Morlon, parfumeur de l'équipe de Stimulation déjà vu.

C'est ainsi qu'un flacon dont l'odeur racontera les histoires culinaires du Chef Éric Sapet et de son

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 20 mai 2022

restaurant La petite maison, situé à Cucuron, verra le jour d'ici septembre prochain. « Grâce à l'aide de l'équipe, je me projette, impatient de faire découvrir ce parfum dans lequel je me reconnais », a conclu le chef.

De gauche à droite : Étienne Morlon, Éric Sapet, Ema Del. ©DR

V.A.