Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

‘À l’abri du Mistral’ : l’histoire d’un chef étoilé mise en flacon



L’entreprise Stimulation déjà vu, spécialisée dans les expériences olfactives et sensorielles et implantée à Carpentras, s’associe à l’écrivaine et animatrice d’ateliers d’écriture Ema Del ainsi qu’au chef étoilé Eric Sapet pour créer un parfum hors du commun qui retrace l’histoire et la cuisine du chef.

« J’ai proposé à Stimulation Déjà Vu, dont je connaissais le travail, d’associer nos expertises en écriture et en création olfactive, pour créer le premier parfum à l’effigie de l’histoire de la cuisine d’un chef, qui a accepté avec joie », explique Ema Del. Ainsi débute une collaboration entre trois parties : l’entreprise, l’écrivaine et le chef Eric Sapet, du restaurant La petite maison de Cucuron.

L’objectif de cette association est de créer une fragrance unique et de mettre en flacon l’histoire du chef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

étoilé grâce à un processus unique associant écriture et création olfactive. « Une expérience insolite que je n'aurais jamais imaginée, sortant complètement du cadre conventionnel de la cuisine », décrit Eric Sapet.

Six mois de collaboration

« J'ai d'abord commencé par un atelier d'écriture avec le chef car l'écriture est le socle de la formule olfactive », explique Ema Del. En tout, Eric Sapet a participé à quatre ateliers d'écriture étalés tout le long du processus de création, qui a duré six mois. Chaque chef détient une signature culinaire, qui s'est formée après diverses expériences et événements. C'est ce que le chef de La petite maison de Cucuron devait mettre sur le papier.

À partir des textes écrits par le chef, Ema Del en a extrait plusieurs détails. « En tout, j'ai relevé quinze matières, lieux, personnages, ou encore ambiances », développe l'écrivaine. Des éléments que la start-up Stimulation déjà vu a transformé en notes parfumées afin de procéder à des mesures biométriques. Tous les échantillons ont été présentés à Eric Sapet à l'aveugle pour déterminer lesquels d'entre eux présentaient la plus forte réponse émotionnelle pour composer le produit final.



Audrey Bernard (fondatrice de Stimulation déjà vu), Eric Sapet, et Ema Del. DR

Le parfum

« Le dernier atelier d'écriture a donné naissance au nom du parfum », conclut Ema Del. Ainsi est né 'À

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

l'abri du mistral', le parfum retraçant l'histoire culinaire du chef. En sentant cette fragrance, nous sommes plongés dans les souvenirs d'Eric Sapet, de ses premiers pas dans la cuisine à aujourd'hui. Sur l'étiquette du flacon est représenté son restaurant La petite maison de Cucuron.

'À l'abri du mistral' est en vente dans le restaurant d'Eric Sapet, à Cucuron. Depuis l'automne dernier, le chef propose son parfum pour une expérience ambiante à ses clients, assortis d'expériences culinaires olfactives inédites autour de son parfum, le tout en écriture.



DR

Palais des Papes : venez tester une expérience de visite unique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les 6 et 7 octobre, Stimulation Déjà Vu organise des tests biométriques au Palais des Papes dans le cadre du projet sensoriel développé en partenariat avec Avignon tourisme. Un panel de 40 volontaires sera stimulé avec des créations olfactives dans le but de prendre part au processus de création. L'objectif : proposer un espace sensoriel afin d'offrir aux visiteurs une expérience de visite inédite et créer de nouvelles mémoires.

Stimulation Déjà Vu et Avignon tourisme collaborent afin de proposer aux visiteurs une expérience sensorielle novatrice au cœur du Palais des Papes, qui deviendra un laboratoire expérientiel pour quelques mois.

Positionnée dans la salle de l'artillerie, en fin de parcours de visite, l'installation plongera le visiteur dans une dimension de sérénité dès son entrée dans la pièce grâce à une expérience olfactive et sonore, accompagné d'un jeu de lumières. Ce lieu de médiation marquera la fin du parcours et permettra aux visiteurs de faire halte quelques instants et de s'imprégner de l'expérience du lieu.

L'objectif de la start-up montréalaise est de proposer un espace sensoriel qui réunit les deux sens qui ont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

le plus d'impact au niveau de la mémoire, l'odorat et l'ouïe, afin d'offrir aux visiteurs une expérience inédite et créer de nouvelles mémoires, en complément des souvenirs dits 'classiques'. Le contenu qui sera expérimenté sur le site fera l'objet d'une étude de mesure des sens et de l'impact émotionnel au sein du laboratoire de Carpentras.

Ainsi, Stimulation Déjà Vu organise des tests biométriques au Palais des Papes les 6 et 7 octobre dans le cadre de ce projet sensoriel développé en partenariat avec Avignon Tourisme. Chaque personne sera stimulée avec des créations olfactives dans le but de prendre part au processus de création. Les réponses émotionnelles et cognitives seront enregistrées.

Contenus sonores
L'accompagnement sonore, trame de fond rehaussée d'autres éléments sonores, est imaginé comme autant de battements du cœur du Palais des Papes. La boucle est conçue sans rupture de manière à ce que le visiteur puisse être plongé dans l'expérience quel que soit le moment de son arrivée dans la salle.

Création olfactive
Une création olfactive sera diffusée dans la salle en continu, avec pour objectif d'imprégner le visiteur de sa visite et de lui permettre de conserver un souvenir olfactif de ce moment. La diffusion subtile de cette création olfactive se fera lors des heures d'ouverture du monument.

Les objectifs
Les objectifs de cette expérience sensorielle sont de : réunir les deux sens les plus impactant au niveau de la mémoire, l'odorat et l'ouïe ; susciter l'émotion par la stimulation sensorielle afin de découvrir et de se remémorer le lieu différemment ; collecter de la donnée olfactive en laboratoire et dans la salle de l'artillerie afin de faire évoluer l'expérience et de créer des produits souvenirs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



De gauche à droite, Arnaud Pignol, directeur général d'Avignon tourisme, Audrey Bernard, fondatrice de Stimulation Déjà Vu et Cécile Wiertlewski, directrice de l'office de tourisme d'Avignon © Jérôme Renaud pour L'Echo du mardi

Stimulation Déjà Vu

Fondée en 2017 par Audrey Bernard, Stimulation Déjà Vu est une start-up montréalaise spécialisée dans les expériences olfactives grâce à l'utilisation des sens et de la science. Depuis 2021 et soutenue par Vaucluse Provence Attractivité (VAP), la région Sud et Business France, l'entreprise a installé une filiale au Château Durbesson à Carpentras où se trouve un laboratoire des sens qui permet de poursuivre les recherches sur la relation entre les sens et le tourisme.

Informations pratiques

L'inscription pour les tests des 6 et 7 octobre se fait auprès de la coordinatrice de projets, Camille Gamache, camille@stimulationdejavu.com, et est possible jusqu'au 4 octobre. Les tests durent environ 15 minutes. Un formulaire de consentement sera remis lors de la confirmation de participation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

J.R.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

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 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.