

Ecrit par le 6 février 2026

Naturellement, la Maison Durance se rapproche de la rivière Durance à Avignon



Cette entreprise familiale créée en 1997 au pied du majestueux Château de Grignan dans la Drôme provençale, qui a ensuite installé son site logistique à Valréas dans l'Enclave des Papes, a mis le cap au sud pour implanter son centre Recherche & Développement à Agroparc.

La 1re pierre avait été posée à l'automne 2023 et le PDG [Nicolas Ruth](#) vient d'inviter tous les salariés du groupe à visiter le nouveau siège. Ils sont 125 en tout, dont 25 ici, sur deux niveaux et 1 000 m² d'espaces bureau, labo, marketing. Ce 'centre d'excellence' de la parfumerie qui fait la part belle aux cosmétiques naturels et aux produits pour la maison, exporte dans une cinquantaine de pays.

Imaginé comme une maison cosy dans laquelle on se sent bien, avec salon et cuisine épurés et contemporains, ce centre a des façades habillées de tasseaux de bois qui rappellent le cannelé qui entoure les bougies iconiques de [Durance](#), les ombrières sont en fibre de coco, le patio protégé du soleil d'un voile de scourtin comme on en utilisait dans les moulins jadis dans le Pays de Nyons, pour filtrer et séparer par pression l'huile d'olive de l'eau.

Dans des tons clairs de beige, écru, sable et brun, de bois, de rotin et de fibres textiles pour

Ecrit par le 6 février 2026

l'ameublement, tous les bureaux convergent vers ce cœur, favorisant échanges, rencontres, partage entre salariés et services. Partout des fenêtres et des ouvertures par où passent la lumière et la communication.



Ecrit par le 6 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Un laboratoire dédié au savoir-faire

« Nous avons choisi Avignon parce que c'est une ville de culture, à taille humaine et proche de la Durance, mais aussi de l'aéroport, de la gare TGV et du Port de Marseille, précise le patron, Nicolas Ruth. Ce 'Laboratoire des Sens' est dédié au savoir-faire des équipes. Le sens est important en cosmétique et parfumerie, d'où cet espace d'évaluation olfactive. On est au milieu d'un écrin de verdure. Et nous avons tenu à planter des essences méditerranéennes économies en eau comme la lavande par exemple. »

Les senteurs justement, coquelicot, vanille, monoï, fleur de coton et d'oranger, ambre, mangue, figue, camélia, verveine, cèdre bleu, mandarine, sont 100% nature. On les retrouve dans les savons, crèmes, diffuseurs de parfums lumineux, gels douche, shampoings, huiles essentielles, eaux de toilette, ainsi que

Ecrit par le 6 février 2026

pour la maison, les fleurs parfumées aux écorces d'érable, de santal, de tonka ou aux effluves d'amande, caramel et cacao. En tout, 500 références et 3 600 points de vente. Pour un chiffre d'affaires d'une douzaine de millions d'euros.

« Plus que du bois, de la pierre, de l'acier et du verre, ce site est le coeur battant de notre vision, de notre sens de l'innovation, de notre engagement envers l'environnement et du bien-être de notre personnel », a conclu Nicolas Ruth.



Ecrit par le 6 février 2026



Ecrit par le 6 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

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

Ecrit par le 6 février 2026



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 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

Ecrit par le 6 février 2026

olfactive », explique Ema Del. En tout, Eric Sapet a participé à quatre ateliers d'écriture étales 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 l'abri du mistral', le parfum retracant 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.

Ecrit par le 6 février 2026



DR