

Écrit par le 22 avril 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

Écrit par le 22 avril 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

Ecrit par le 22 avril 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

Ecrit par le 22 avril 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

Ecrit par le 22 avril 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.

Ecrit par le 22 avril 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.

Ecrit par le 22 avril 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

Écrit par le 22 avril 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.

'Stimulation déjà vu' choisit Carpentras, on

Ecrit par le 22 avril 2026

vous met au parfum



La Belgique a tenté, Marseille a fait de l'œil, mais c'est bel et bien la ville de Carpentras qui suscitera le coup de foudre. 'Stimulation déjà vu', la start-up québécoise spécialisée dans les expériences olfactives et sensorielles a posé ses valises en Vaucluse et entend bien révolutionner le tourisme.

[Vaucluse Provence attractivité \(VPA\)](#) peut se targuer d'avoir amené une jolie pépite dans nos contrées. Les élus locaux ont chaleureusement accueilli la fondatrice Audrey Bernard pour l'inauguration ce mercredi 20 octobre de la première filiale de la start-up canadienne... en France ! Les discours de bienvenue se sont succédé, certes sous la grisaille, mais avec comme décor le splendide château Durbesson où siège la pépinière '[Mon premier bureau](#)'. « Je ne m'attendais pas à ça, les discours étaient très touchants », nous confie la fondatrice qui a installé son laboratoire des sens dans ce nouveau lieu.

Pierre Gonzalvez, [nouvellement élu à la présidence](#) de 'Vaucluse Provence attractivité' saisit aussitôt le micro pour rendre hommage à ce « travail et cet investissement au long cours » menés par VPA, notamment dans la filière économique créative. L'implantation de cette première entreprise québécoise

Ecrit par le 22 avril 2026

est en effet le fruit d'une stratégie de promotion rondement menée par VPA au Canada depuis de nombreuses années. Et pour l'épauler dans cette tâche, nuls autres que [Business France Canada](#), [Rising Sud](#), la [Cove](#) et la [Provence créative](#).

« Merci d'avoir choisi le plus bel endroit de France pour vous installer ! »

Pour Jacqueline Bouyac, présidente de la Cove et vice-présidente de la Région sud, ce choix illustre l'attractivité de Carpentras et contribue ainsi à son rayonnement dans toute la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. « J'espère que cette implantation en suscitera bientôt de nouvelles sur notre territoire compétitif », précise la conseillère régionale. Serge Andrieu, édile de Carpentras ajoutera humblement : « merci d'avoir choisi le plus bel endroit de France pour vous installer ! ».

Il a d'ailleurs déjà confié une mission à Audrey : recréer les odeurs de [la bibliothèque l'Inguimbertaine](#), datant d'avant la révolution. « La nouvelle bibliothèque sent le neuf, nous diffuserons ainsi les odeurs d'origine pour ne pas perdre cette Madeleine de Proust à laquelle les Carpentrassiens sont attachés depuis si longtemps », explique le maire de Carpentras. Ce qui a convaincu la fondatrice de s'installer ici ? « La culture, les matières premières, les gens et le territoire ». Mais également l'emplacement stratégique, à deux pas des nœuds autoroutiers et l'aide salvatrice apportée par VPA dans les nombreuses démarches administratives.

Ecrit par le 22 avril 2026



De gauche à droite, Audrey Bernard (fondatrice), Gabrielle Ghezzi (gestionnaire de projet) et Etienne Morlon (parfumeur). Crédit photo: Linda Mansouri

Créer des émotions

Voyager c'est découvrir des cultures, des architectures et des paysages différents. C'est ouvrir ses sens à des expériences nouvelles. « Notre choix d'explorer le tourisme s'inscrit dans notre démarche créative basée sur la data scientifique et culturelle en créant, ou en recréant des odeurs liées à des lieux ou à des événements. Nous pouvons vous projeter dans des destinations futures ou encore vous faire revivre des moments remarquables et inoubliables », explique la fondatrice. C'est ainsi que la société vient enrichir l'offre du territoire grâce à une mise en valeur olfactive et sensorielle de la destination. Les senteurs des marchés au parfum des monuments, en passant par l'odeur des sites naturels... Le champ des possibilités est vaste.

Ecrit par le 22 avril 2026

Tourisme, culture, divertissement

En choisissant Carpentras, la start-up entend amener un savoir-faire créatif et biométrique avec le laboratoire des sens. Le Vaucluse permet ainsi d'innover et de développer de nouveaux outils comme les ateliers virtuels olfactifs. La gestionnaire de projet, Gabrielle Ghezzi, invite d'ailleurs avec grand plaisir tous les curieux à se prêter au jeu au cours de séances de simulation et de tests.

L'entreprise, qui collabore déjà avec la ville de Bordeaux, Marseille ou Rennes, appuie sa stratégie de développement dans la Vallée du Rhône et au cœur de l'Europe. Les cibles ? Les destinations touristiques, les secteurs de la culture ou du divertissement. « Le concept s'adresse aussi bien aux offices de tourisme, aéroports, grands restaurants, salles de spectacle ou festives ainsi qu'aux grandes marques désireuses de communiquer sur leur ADN », précise la fondatrice.



Jacqueline Bouyac se plie à une séance de tests à l'aide de capteurs. Crédit photo : Linda Mansouri

Ecrit par le 22 avril 2026

Travailler dans un château

La pépinière 'Mon premier bureau' se niche dans le château Durbesson, propriété de la Cove et réaménagé pour le besoin des entreprises. Partagé en une quinzaine de bureaux, les locaux proposent une surface de 390m2 au sein d'un patrimoine historique de la fin du XIXe siècle et totalement réhabilité par la Cove. Adossé à la marque économique territoriale 'La Provence créative', 'Mon premier bureau' est le pendant de « [Ma première usine](#) » dédiée à la filière agri-agro. La start-up est ainsi la 8e entreprise à opter pour le charme irrésistible des lieux. Une implantation qui fleure bon la réussite.

Tous savoir sur la start-up 'Stimulation déjà vu', [cliquez ici](#).

Interview d'Audrey Bernard.

La start-up canadienne 'Stimulation déjà vu' choisit Carpentras

Ecrit par le 22 avril 2026



Accompagnée par [Vaucluse Provence Attractivité](#), avec l'aide de [Business France Canada](#) et [Rising Sud](#) depuis maintenant deux ans, la start-up canadienne 'Stimulation déjà vu' choisit Carpentras pour implanter sa filiale française.

L'entreprise spécialisée dans la création d'expériences olfactives de destinations mariant créativité et data, a rejoint les locaux de '[Mon premier bureau](#)' à Carpentras, la pépinière d'entreprises de la [Cove](#), où elle a installé son laboratoire des sens. [Stimulation déjà vu](#) est née d'une recherche scientifique dans le domaine de la santé visant à comparer l'impact émotionnel de l'aromathérapie et l'odeur née d'un souvenir. L'entreprise développe, grâce aux sciences cognitives, méthodologie et créativité, des expériences générant des émotions ciblées pour les destinations touristiques et culturelles.

Ecrit par le 22 avril 2026



Une histoire qui sent bon la réussite. Crédit photo: Stimulation déjà vu.

Le concept s'adresse autant aux offices de tourisme, aéroports, grands restaurants que salles de spectacle, festivals ou grandes marques. « Notre choix d'explorer le tourisme s'inscrit dans notre démarche créative basée sur la data scientifique et culturelle en créant, ou en recréant des odeurs liées à des lieux ou à des événements. Nous pouvons vous projeter dans des destinations futures ou encore vous faire revivre des moments remarquables et inoubliables », déclare la société. L'inauguration de la filiale France aura lieu le 20 octobre en présence Pierre Gonzalvez, vice-président du Conseil départemental de Vaucluse, Président de la Commission attractivité territoriale, Jacqueline Bouyac, présidente de la CoVe et [Audrey Bernard](#), fondatrice de 'Stimulation déjà vu'.

Ecrit par le 22 avril 2026



La fondatrice [Audrey Bernard](#) au Palais des Festivals, Cannes. Crédit photo: Stimulation déjà vu.