

# Eau Rose de Mai France

*Rosa centifolia* L.



**Florale**  
Rosée



Famille botanique : Rosaceae  
Mode de culture : Conventionnel  
Partie récoltée : Fleurs fraîches

INCI : Rosa centifolia flower water

## Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Distillation à la vapeur indirecte  
Apparence : Liquide limpide et incolore  
Constituants : De la fraction volatile : alcool phényléthylique, citronellol, géraniol, nérol

## Période de récolte

J F M A **M** J J A S O N D



Emplissant les collines provençales autrefois, la rose centifolia dont le nom fait référence aux nombreux pétales de la fleur, est devenue un des symboles de la culture grasse. Tout comme le jasmin, elle a fait la renommée de Grasse dans le monde entier. Elle est avec la rose de damas, l'une des 2 seules espèces de rose cultivées pour leurs parfums. L'hydrodistillation des pétales de rose centifolia donne uniquement l'eau de rose de Mai. En effet, faute de rendement suffisant, l'huile essentielle ne peut être valorisée. L'absolue rose de Mai est obtenue quant à elle par extraction éthanolique de la concrète. Gorgée d'un parfum riche et suave, la rose centifolia est l'expression même de la rose, avec une note herbacée caractéristique que l'on retrouve dans l'eau florale et dans l'absolue. Fragrance prestigieuse, la rose de Mai a l'élégance racée d'une féminité hors du temps. Elle est aussi réputée pour ses nombreuses applications dans les soins de la peau.

Autrefois, la rose centifolia était cultivée en Provence et à Grasse. Elle est aujourd'hui concentrée à Pégomas. Elle est également cultivée au Maroc, où elle fut introduite en 1941. Les fleurs aux cent feuilles sont récoltées de fin avril à début juin selon les années, avec souvent une intensification de la floraison du 10 au 15 Mai, d'où son nom de « rose de Mai ». Afin de conserver le parfum suave de la rose de Mai, les fleurs sont collectées à l'aube, au moment de leur éclosion puis sont extraites fraîches. Les cueilleuses saisissent les fleurs d'un mouvement tournant pour détacher la tête. En moyenne, une cueilleuse récolte 6kg de fleurs fraîches par heure.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 27.05.2019