

MAGAZINE

PORTRAIT Pharmacien de formation, Charles Cracco a créé une marque de cosmétiques dont les actifs végétaux sont tous issus du Potager du Roi de Versailles (Yvelines).

Charles Cracco, des cosmétiques royaux



« J'ai créé une marque de cosmétiques made in France et made of France. »

De la pharmacie industrielle aux cosmétiques, il n'y avait qu'un pas que Charles Cracco a franchi avec audace il y a quelques mois seulement. Le jeune homme, originaire du Nord, a récemment créé sa propre marque de cosmétiques sous le nom très chic de Mademoiselle Saint Germain. Une marque empreinte d'histoire car elle prend sa source au célèbre Potager du Roi de Versailles (Yvelines) avec qui il a signé un partenariat. « J'ai imaginé une ligne de cosmétiques « made in France et made of France » dont l'ensemble des actifs végétaux est directement cultivé au Potager du Roi. Il y a, au minimum, 10 ou 15 % d'actifs végétaux dans chaque recette. Pour les autres ingrédients, je m'attache à ce qu'ils soient également produits en France et sans conservateurs ou autres ingrédients contro-

versés. Seul l'émulsionnant est allemand car il n'y a pas de fabricant français. » Au final, 92 % des ingrédients de sa première crème visage sont français. « Et toutes les recettes sont fabriquées dans un laboratoire certifié dans le Perche », assure Charles Cracco qui a récemment quitté son emploi pour se consacrer à plein temps à sa marque.

Romarin, concombre, miel...

Après des heures de recherches historiques et botaniques sur les recettes de beauté d'antan imprimées en vieux français à la bibliothèque nationale et à la faculté de médecine de Paris-Descartes, Charles Cracco a mis au point une première gamme « Éclat » à base de romarin et déclinée en baume, crème et lotion. L'été dernier, avec le concours du responsable du Potager, c'est une variété oubliée de concombre,

le concombre de Bonneuil, qui a été réintroduite sur le site. Les soixante-quinze kilos de cette première récolte ont permis au jeune pharmacien de créer sa deuxième gamme « Ressourçante ». Avec une crème visage, un soin contour des yeux et un masque gommant au sable de Fontainebleau, elle sera commercialisée dès le mois prochain. « Cet été, il y aura une troisième gamme à base de miel grâce aux ruches qui sont installées au fond du Potager. » Et pour la suite, Charles Cracco a déjà des vues sur un géranium bourbon déjà présent au Potager du Roi.

MARINE GUILLAUME

BIOGRAPHIE

1989 : naissance à Lille (Nord).
2014 : achève ses études de pharmacie.
2016 : naissance du projet Mademoiselle Saint Germain.
Octobre 2017 : lancement de la commercialisation.

→ La recette

FACILE ●○○○

PRÉPARATION 10 à 20 mn CUISSON + DE 40 mn

Fondue d'endives à l'orange et travers de porcs au miel

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 2 oranges,
- 1 kg d'endives,
- 1 kg de travers de porc,
- 1 petit oignon,
- 2 c à s de moutarde,
- 2 c à s de miel,
- 1 pincée de curry,
- 10 g de beurre,
- 2 pincées de sel.

Réalisation :

■ Émincer les endives dans la longueur et les mettre à fondre en cocotte avec le beurre. ■ Quand elles commencent à colorer, verser le jus des deux oranges. ■ Saler. ■ Laisser confire environ 30 minutes doucement. ■ Plonger la pièce de travers de porc entière dans une casserole d'eau froide et la faire cuire environ 20 minutes à compter du frémississement de l'eau. ■ Égoutter la viande et la laisser tiédir. ■ Pendant ce temps, couper l'oignon en petits dés. ■ Dans un bol, mélanger avec la moutarde, le miel et le curry. ■ Saler. ■ Séparer les côtes du travers en tranchant au couteau entre les os. ■ Les placer dans un plat allant au four. ■ Les enrober de sauce au miel et les enfourner pour 20 minutes à 180 °C (jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés). ■ Idéalement, les retourner à mi-cuisson. ■ Servir ensemble les travers et les endives confites à l'orange. ■ Décorer de quelques zestes d'orange.



Décorer de quelques zestes d'orange.

Nouveau,

EN 2018, HORIZONS SERA AUSSI SUR TABLETTES !

- ✕ une navigation intuitive
- ✕ des articles enrichis
- ✕ un confort de lecture optimisé

**hori
zons**

Download on the App Store
GET IT ON Google Play