

# Vanille : le coup de pouce

La meilleure vanille vient de Tahiti. Mais ce parfum subtil n'aurait jamais conquis nos palais sans un jeune esclave noir de l'île Bourbon (La Réunion) qui inventa, en 1841, la fécondation artificielle... avec le pouce.

PAR FRÉDÉRIC LEWINO  
(ENQUÊTE : GWENDOLINE DOS SANTOS)

La vanille exhalant le parfum le plus subtil au monde pousse à Tahiti. Ses premiers crus (tahaï, bora-bora et raïatea) équivalent par leur renommée à ceux des vins du Bordelais. La raison de cette suprématie réside dans la gousse de la *Vanilla tahitensis*, qui est la seule à ne pas se fendre avant maturité, permettant ainsi à l'alchimie végétale d'achever la fabrication de nombreux arômes complémentaires de la vanilline. Gloire à cette superbe mulâtresse, engendrée par l'union de deux espèces de vanilliers qui ont débarqué sur l'île dans les bagages de deux amiraux, vers 1850 !

Le vanillier est une orchidée native de la forêt mexicaine, cultivée durant plusieurs siècles par les Indiens (voir encadré) avant que les Espagnols ne succombent à leur tour à son parfum unique. C'est eux qui baptisèrent cette plante *vainilla*, mot dérivé du latin *vagina* (également à l'origine de « vagin »), signifiant étui, gousse. Le plus amusant, c'est que cette orchidée aurait continué longtemps à végéter dans sa patrie natale sans un esclave noir de 12 ans appelé Edmond Albius. Né le 9 août 1829 sur l'île Bourbon (La Réunion), cet orphelin de naissance fut adopté par Ferréol Bellier Beaumont, son maître, qui l'instruisit en botanique. Quelques années avant la naissance d'Edmond, le vanillier avait été introduit sur l'île dans l'espoir qu'il produise la gousse parfumée. Il semblait s'y plaire, donnant de superbes fleurs... mais de gousses : point ! Désespoir. A l'époque, personne ne se



Planche botanique issue de la réédition allemande (1757) de l'herbier d'Elizabeth Blackwell, 1737

RUE DES ARCHIVES/CCI

# d'un esclave

doutait que la plante avait besoin d'un insecte entremetteur pour assurer ses besoins sexuels. Sa fleur possède bien des organes mâles et femelles, mais un hymen végétal empêche l'autofécondation. Pour transférer le pollen d'une fleur à l'autre, le vanillier mexicain s'est acquis les services d'une abeille locale en lui faisant miroiter un orgasme... A cette fin, le rusé s'est dessiné une fleur ressemblant à une abeille femelle, poussant même la tromperie jusqu'à émettre un parfum très sexe. L'abeille mâle, émoustillée, se précipite sur ce qu'elle prend pour une femelle consentante, déchire les membranes protectrices, tente un accouplement, puis, comprenant sa méprise, s'enfuit, furieuse, mais enduite de pollen. Trop bête pour en tirer une leçon, l'insecte recommence aussitôt avec une deuxième fleur où il dépose son pollen. Le vanillier est aux anges : il peut accoucher d'une gousse.

Ce n'est qu'en 1836 que cette mystification fut découverte fortuitement par

Charles François Antoine Morren. Ce botaniste belge goûtait paisiblement une tasse de café dans un hôtel de Veracruz quand son attention fut captée par le manège d'une minuscule abeille noire en train de virevolter autour d'une fleur de vanille. Intrigué,



Edmond Albius ne tira aucun bénéfice d'une découverte qui fit la fortune des planteurs

il s'installe pour mieux observer et constate que l'insecte, tartiné de pollen, pénètre dans la fleur. Morren patiente et voit la fleur se fermer. Quelques jours plus tard, constatant l'apparition d'une gousse, le botaniste comprend enfin le rôle joué par l'insecte. Bientôt, il conçoit une technique de pollinisation artificielle qu'il teste avec succès au Jardin botanique de Liège. Malheureusement, elle s'avère trop compliquée pour être utilisée dans une plantation.

C'est alors qu'intervient le génie du jeune Edmond. Un jour de l'année 1841, Ferréol Bellier Beaumont découvre deux gousses sur ses vanilliers. Stupéfait, il interroge son personnel. Bientôt, le jeune Edmond avoue : c'est lui le coupable.

Avec un éclat de bambou, il a eu l'idée de déchirer la membrane protégeant l'anthère (l'organe mâle), puis d'un adroit geste rapide du pouce de transférer le pollen de l'anthère vers le stigmate.

**Une paternité contestée.** Beaumont le congratule, réitère la méthode avec succès et envoie son protégé enseigner son geste à tous les esclaves de l'île. La fortune de La Réunion est faite. Le Mexique a perdu l'exclusivité de la culture de la vanille, qui se répand comme une traînée de poudre aux Antilles, à Madagascar et, bien sûr, à Tahiti. Qu'un esclave, de surcroît enfant, fût ainsi à l'origine de la fortune de l'île ne pouvait pas plaire à tous. Le botaniste Jean-Michel Claude Richard, créateur du jardin du Roy de Saint-Denis, prétendit, par la suite, avoir enseigné la méthode de fécondation à l'enfant.

En 1848, l'abolition de l'esclavage libère Edmond, qui reçoit le nom d'Albius en référence à la couleur blanche de la fleur de vanille. Il devient garçon de cuisine ; il est emprisonné pour un vol qu'il n'a pas commis, puis libéré, eu égard à son invention. Ce qui ne l'empêcha pas de mourir dans la misère en 1880, dédaigné par tous ces Blancs qui lui devaient sa fortune. Pauvre Edmond !

## LA BELLE MEXICAINE

La vanille naquit dans la forêt tropicale mexicaine. Elle appartient à une famille d'orchidées qui compte de nombreux membres, mais elle seule exhale un si doux parfum. Il séduisit le peuple Totonac, sur la côte du golfe du Mexique, probablement le premier à cultiver le vanillier, voilà plus de mille ans. Selon sa mythologie, l'orchidée naquit du sang versé sur le sol par la déesse Xanat, que son père avait tuée après qu'elle se fut unie à un mortel. C'est toujours la même histoire.

Quand les Aztèques vainquirent les Totonac, ils leur réclamèrent un

tribut annuel en gousses de vanille, qu'ils mélangeaient à leur boisson chocolatée. A leur tour, les conquistadors espagnols apprécèrent la vanille, qu'ils tentèrent vainement d'acclimater en Afrique et en Asie. Il faudra attendre le coup de pouce d'Edmond Albius pour que la culture du vanillier se répande hors de son berceau natal. Madagascar est devenu le premier producteur mondial. Mais, aujourd'hui, la vanille naturelle n'assure plus que 5% de la consommation mondiale. L'industrie alimentaire lui préfère la vanille artificielle, fabriquée par milliers de tonnes à partir de bois. Que c'est triste !

G. D. S.



Le procédé artificiel de pollinisation

MICHEL GUNTHER/BIOS