



▶▶▶ doublé ses exportations de vanille négociée en 2007. "Il aura fallu du temps, presque dix ans de patience, pour que ça tourne vraiment bien." Aujourd'hui, ils peuvent regarder l'avenir avec sérénité. "Si je me suis lancé dans la vanille, c'est que je savais qu'il y avait un fort potentiel." Les produits de Tahiti Vanille (gousses mais aussi des articles dérivés comme de l'huile d'olive vanillée, des savons, laits...) sont exportés dans le monde entier, principalement en Europe (60 %) mais aussi aux États-Unis, au Japon et en Amérique latine.

De meilleurs contrôles sur toute la filière s'impose

Selon Alain Abel, la demande en vanille de Tahiti est importante, quoiqu'elle soit particulière par rapport à sa sœur de Madagascar, la vanille Bourbon. Elle renferme plus de composés aromatiques mais moins de vanilline. C'est pourquoi elle n'intéresse pas tout le monde, mais plutôt les grands chefs, les parfumeurs et autres spécialistes du haut de gamme. Alain

Abel a d'ailleurs converti quelques grands noms de la cuisine raffinée, comme Joël Robuchon et Guy Savoy. Quel secret l'ex-infirmier détient-il pour avoir réussi à appâter de grands restaurateurs ? Avoir osé pousser la porte de leur établissement et discuté avec eux ou l'un de leurs grands pâtisseries. Il a surtout mis en place la notion de terroir, de crus, comme pour les vins. C'est la terre qui lui offre ses différents parfums. Alain Abel a réussi à en distinguer trois : anisé, fleuri et chocolaté. "Bien sûr, c'est nettement plus subtil que pour les vins ! Mais les connaisseurs font vraiment la différence, les pâtisseries notamment." Il a donc mis en place le cru de sa propre plantation, mais aussi le cru Tahaa et Bora Bora grâce à des partenariats avec des agriculteurs. De plus, il cumule les casquettes de producteur, préparateur et exportateur. Ce qui lui permet de maîtriser toute la chaîne et de permettre à ses clients d'avoir une traçabilité, tout comme de récolter les gousses quand elles sont vraiment mûres, en bref à point, contrairement aux pratiques actuelles. "La vanille de



Alain Abel descend régulièrement sur Tahiti pour essayer de développer la vente de ses produits sur le marché local, qu'il a un peu délaissés ces derniers temps, concentrant l'essentiel de ses activités à l'export. "Pour l'instant on les retrouve essentiellement sur le marché d'Uturoa et dans quelques hôtels, c'est tout." Il est également en pourparlers avec la grande distribution. Les marges y sont souvent faibles mais l'intérêt, pour lui, est de se faire connaître aux Polynésiens. "De plus, je suis en train de finaliser de nouveaux packagings. On ne le sait pas toujours, mais le marketing, c'est essentiel pour la réussite."

1, Toute l'équipe d'Alain Abel lors d'une récolte dans les ombrières. la vanille est une plante capricieuse, difficile à cultiver, qui craint beaucoup l'humidité et qui demande beaucoup d'attention. Alain Abel espère que l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) sera enfin mise en place dans l'année.

2, Alain Abel en compagnie du restaurateur Guy Savoy et de son chef pâtisseries qui ont craqué complètement pour la vanille de Tahiti.

3, Corinne prépare les gousses. C'est un travail très minutieux qui demande six mois. Chacune sera ensuite vérifiée par Alain Abel avant d'être exportée. L'an passé, il en a manipulés plus de 800 000 !

Tahiti ne se fend pas quand elle arrive à maturité. Ce qui nous permet de la cueillir le plus tard possible, afin qu'elle s'imprègne vraiment de tous ses arômes." Mûrir sur la plante ou sur un linge, ce n'est pas la même chose. "On pourrait comparer la vanille à un autre fruit ensoleillé, la pêche. Déguster une bonne pêche mûrie sur sa branche, au soleil, n'a rien à voir avec une autre pêche mûrie dans un cageot !", explique le spécialiste.

Alain Abel croit vraiment en la vanille, si toute la filière fait preuve de sérieux et de professionnalisme. "C'est une bonne façon de promouvoir la destination à l'étranger. Mais il faut vraiment insister sur la qualité du produit. Le Territoire doit absolument renforcer les contrôles, au niveau de la production et de la préparation. Le produit est tellement noble. Cela me contrarie vraiment que les gens ne fassent pas toujours un travail correct. Je ne comprends pas que l'on cueille de la vanille immature, laquelle représente quand même 20 % des récoltes. Quant à la préparation, elle doit être convenable. Cela représente un travail de six mois, pas moins. Le problème, c'est que l'on joue avec la qualité donc avec l'image de la vanille de Tahiti."

Certains ont été déçus par la vanille de Tahiti

La qualité, c'est vraiment le gage de réussite de la vanille tahitienne, ce sur quoi elle peut se bâtir un avenir serein. Alain Abel a, en prospectant des clients, rencontré des personnes qui avaient été déçues par les gousses

Tahiti Vanille, c'est :

- Bientôt 6 employés (4 pour l'instant, embauches en cours)
- 2 tonnes de vanille négociée exportées (volume qui a doublé en un an)
- Exportations vers le Japon, l'Europe, les États-Unis et l'Amérique latine.

noires de Polynésie française. "En effet, certains restaurateurs ou pâtisseries ont travaillé auparavant avec la vanille de Tahiti. Malheureusement, elle était moisie, mal préparée... Du coup ils ne veulent plus en entendre parler ! Il est vrai que dans les années 60, la Polynésie en exportait près de 200 tonnes mais ne faisait pas attention à sa qualité." Alors, peut-être vaut-il mieux en faire moins... Toujours est-il que grâce à ses médailles, Alain Abel s'est récemment associé à un gros importateur allemand. C'est ce dernier qui est venu le chercher et non le contraire. Alain Abel vient donc de monter une seconde société, en parallèle à Tahiti Vanille, et a déjà envoyé en Allemagne près de trois tonnes de sa fameuse épice. L'avenir fleurit bon la vanille pour ce Polynésien de cœur.

LE

La vanille de Tahiti et la vanille Bourbon, quelle différence ?

La vanille de Tahiti, c'est uniquement de la vanille de bouche. C'est un produit de bouche en somme, plutôt à destination de la cuisine. "Par exemple, explique Alain Abel, si l'on compare deux yaourts, l'un à la vanille Bourbon, l'autre à la vanille de Tahiti. Le premier ne sentira pas la vanille mais le goût sera très franc. Au contraire, avec la vanille de Tahiti, le yaourt sent fort, l'arôme est allongé et met plus de temps à venir en bouche. Par contre, il est très rond, très suave, onctueux." En bref, les parfums de la vanille de Tahiti sont évolutifs. Autre avantage, et non des moindres par rapport à la vanille Bourbon, les gousses ne se fendent pas lorsqu'elles arrivent à maturité.

