



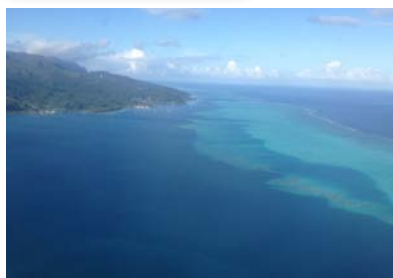
La vanille de Tahiti

Parfum des îles



POLYNÉSIE FRANÇAISE. ÎLE DE RAIATEA, TAPUTAPUATEA. À environ 16 000 km de chez nous, à deux pas des bleus lagons, pousse une vanille au parfum unique au monde. Atterrissage immédiat.

De nos envoyés spéciaux Patrick Revet et Thierry Lacour.



L'arrivée en Polynésie Française.

« **L**a vanille, il faut la nourrir sans arrêt, elle ne pousse pas toute seule » préviennent Désirée et Charlie, producteurs à Taputapuatea. « On prépare du compost avec des noix de coco et on taille souvent le flamboyant, l'arbre tuteur sur lequel s'enroule l'orchidée liane qu'est la vanille. Enfin, on pollinise à la main chaque fleur. Alors, après tous nos efforts, la gousse de vanille nous le rend bien. Si on l'aime, elle nous aime! » Comme tout Polynésien, Désirée et Charlie sont humbles et durs à la peine. Mais en matière de vanille, force est de constater qu'elle requiert un dur labeur de chaque jour, sur-

tout si elle est conduite sur un tuteur vivant qu'il faut entretenir et coiffer d'un chapeau de végétaux, afin de la protéger du soleil. Aux côtés de ce mode de culture traditionnel, la conduite en serre, sous filet d'ombrage, est un peu plus aisée et se fait sur des tuteurs inertes: grillage, béton, etc.

Neuf mois de gestation

Dans tous les cas, la fleur de cette orchidée doit être fécondée à la main car sa seule abeille pollinisatrice naturelle ne vit qu'en Amérique Centrale, d'où est issue la vanille. Sans Edmond Albius, esclave de la Réunion qui fit en 1841 le premier le geste manuel de mise en contact du pollen de l'organe mâle de la fleur avec son organe femelle, l'orchidée vanille serait restée stérile et ne nous aurait jamais livré ses précieuses gousses. Chaque jour, entre juin et août, pour Désirée, c'est près

de 1 000 à 3 000 fleurs qui doivent être fécondées, on dit aussi « mariées » à la main, entre six et onze heures du matin! Un long travail qui doit être accompli « rapidement mais pas trop: le contact entre les deux organes sexuels de la plante doit être très précis et suffisamment long pour qu'il y ait une bonne fécondation » remarque Désirée. Passée onze heures, chaleur et humidité changent la structure du pollen et compromettent l'efficacité du mariage.

Neuf mois après, la gousse devenue vert pâle, jaune puis noir à son extrémité, a atteint une taille oscillant entre 12 et 30 cm. L'heure de la récolte a sonné, planifiée par la commission de contrôle des vanilles mûres. Car la Polynésie est le seul endroit au monde où une gousse de vanille, solide, peut mûrir sur l'arbre sans se fendre. : il s'agit de la variété *Vanilla tahitensis* (et non *Vanilla planifolia* comme sur l'île de





A gauche, le geste de la fécondation : amener le pollen de l'étamine au contact du pistil. Neuf mois après, les gousses sont cueillies vertes, séchées et affinées pendant deux à trois mois jusqu'à devenir noires, comme dans mains de Mihilani, du restaurant de l'hôtel d'Opoa, sur l'île de Raiatea.



Des gousses parfaitement affinées.

la Réunion). Partout ailleurs, cueillie verte, elle est ébouillantée pour ne pas se fendre en mûrissant. Mais ici, notre gousse continue à développer sur pied des arômes uniques de vanilline, notamment deux molécules : l'acide para-hydrobenzoïques et surtout l'éthylvanilline.

« Cette dernière, aux arômes trois à quatre fois plus intenses que celui de la vanilline, était reproduite artificiellement jusqu'à ce que l'on découvre son existence à l'état naturel dans la vanille de Polynésie » révèle Alain Abel, directeur-fondateur de « Tahiti vanille », société qui centralise, prépare et exporte 50 % de la

production de vanille de la Polynésie française, principalement cultivée sous des labels « grands crus » sur trois des Îles sous le vent : Tahaa, Raiatea et Bora-Bora.

Riche de cette particularité, notre vanille doit la conserver jusque sur la table des cuisiniers, chefs étoilés ou simples amateurs. C'est là que se poursuit le labeur exigeant de ses producteurs et que débute une « préparation » qui va durer quatre à cinq mois.

Les essais nucléaires

Après leur brunissement complet dans un endroit pendant cinq à dix jours, les gousses sont lavées, exposées au soleil deux à trois heures par jour pendant un mois puis séchées à l'air et à l'ombre quarante jours.

Triées et calibrées selon leur taille et qualité, les gousses, mises en sacs de coton, sont enfermées dans des caisses pendant soixante à quatre-vingt-dix jours : c'est l'affinage ultime apporté à la précieuse vanille que vous allez acheter ici autour de

deux euros les gousses et à partir de cinq euros en métropole.

C'est le prix à payer pour le travail accompli en amont et pour la qualité de ce produit plus concentré en arômes et plus fruité que celui que l'on trouve à d'autres endroits du globe. Les consommateurs avertis le savent bien. « La demande dépasse l'offre » se félicite Denis Davio, responsable de l'Epic, établissement public, industriel et commercial de la vanille de Tahiti. « Mille planteurs-producteurs, via une poignée de préparateurs, proposent aujourd'hui une dizaine de tonnes de vanille séchée (contre 1800 tonnes à Madagascar). Notre objectif ? Atteindre les vingt tonnes en 2016 ! Et ce n'est pas les bonnes volontés ni la main d'œuvre qui manque. Il n'y a pas de RSA ni d'allocations chômage ici. On va y arriver ! »

Et de rappeler que la Polynésie, dans les années cinquante, produisait près de 300 tonnes annuelles de vanille. Jusqu'à ce que la France ne s'avise de faire de ce territoire d'outre-mer,

CREDIT PHOTO



Gilda au tri et à la finition des gousses dans l'atelier de préparation d'Alain Abel, à droite au côté de la productrice Désirée.



à Mururoa précisément, un terrain d'expérimentation pour ses tirs nucléaires. Afin de faire taire les contestations locales, la métropole a multiplié les aides financières, les créations d'emplois surpayés attirant la main-d'œuvre agricole des petites îles sur Tahiti, l'île principale.

Faute de bras et d'entretien, les cultures de vanille sont devenues friches. « Mais c'est le passé, l'avenir nous sourit désormais » assure Alain Abel, lui qui relance cette production depuis plus de dix ans. Arrivé en Polynésie en tant qu'infirmier en 1991, il eut un jour un coup de foudre pour une gousse de vanille trouvée sur un marché! C'était décidé, il allait développer cette merveille qu'il vend aujourd'hui aux plus grands chefs étoilés: Guy Savoy, Alain Ducasse, Joël Robuchon, etc.

De nombreux jeunes se lancent aujourd'hui dans sa culture, comme Rainui, vingt-cinq ans, qui réussit à

gagner avec un seul employé 20000 € par an avec 500 m carrés de pieds de vanille conduits en ombrière. Une dynamique si porteuse que le ministère de l'Agriculture française ne la subventionne pas. La seule aide accordée sur deux ans, à l'installation, doit ensuite être remboursée par le producteur de vanille. Une rareté dans le monde agricole d'aujourd'hui!

Des parfums uniques

Autre rareté, gastronomique celle-là, la vanille propose des parfums concentrés uniques. Chef normand depuis douze ans au restaurant Tahaa Maitai, à Tahaa, Bruno François est tombé sous le charme. « J'en parsemais mes desserts (crème catalane, chantilly et autres laitages) mais j'ai vite appris à m'en servir pour en faire des sauces crémeuses accompagnant des poissons, des carpaccios de thon rouge ou des filets mignons de porc: un délice! ».

Bruno parfume aussi de cette vanille un mets de choix, le foie gras qu'il fait venir de métropole. Et de préciser: « Ce n'est pas parce que je suis à 16000 km de chez moi que je dois oublier mes bons produits de Normandie! ».

Sachez que la gousse de Polynésie possède une écorce aussi parfumée que ses graines. Si vous en trouvez en poudre, écorce et graines concasées, utilisez-la avec parcimonie tant elle est chargée de saveurs. Pour les gousses entières, conservez-les au sec et l'abri de la lumière dans une boîte en fer. L'idéal est de les mettre sous vide mais le matériel pour la mise sous vide, si vous ne l'avez pas, est assez coûteux. Et quand vous les croyez épuisées en saveurs, après quelques marinades, incorporez-les dans du sucre cristallisé: il se changera de ses subtils arômes des îles. Décollage immédiat! ■

NOS ADRESSES

Sur place

- La vallée de la vanille, baie de Faaaha, île de Tahaa
☎ 689.40.657.489.
- La maison de la vanille, Haamene, traversière de Poutoru, île de Tahaa
☎ 689.656.727.

En métropole

- Dans les épicerie fines.
- Sur le site d'Alain Abel : www.tahiti-vanille.com



Notre reporter Patrick Revet à son arrivée à Papeete.

CRÉDIT PHOTO

Se rendre en Polynésie

À partir de 1800 € par personne aller-retour, la Polynésie est le voyage d'une vie. Contactez la compagnie aérienne Air Tahiti Nui sur son site internet: «fr.airtahitiniui.com». Un tour operator comme Terrainui tours (Tél : 689.40.28.64.37) offre d'excellentes prestations pour découvrir les trésors de chaque île. Pour en savoir plus, contactez Tahiti tourisme sur son internet : «www.tahiti-tourisme.fr»

PUB