

Venue du Mexique

Plante de la famille des orchidées originaire d'Amérique centrale, la vanille fut importée en Espagne au début du XVIème siècle par les Conquistadors. Immédiatement adoptée pour la beauté de sa fleur, elle provoqua longtemps le désespoir des botanistes de l'époque. Privée de son agent fécondant, l'abeille mélipone, espèce endémique restée au Mexique, elle ne donnait aucune gousse ! Il fallut attendre 1841 pour qu'un jeune esclave de l'île de la Réunion mette au point une technique d'insémination artificielle qui permit à la plante de se féconder elle-même et de produire, enfin, ces fameuses gousses.

Introduite en Polynésie

La vanille n'est pas une espèce endémique de la flore polynésienne. C'est en 1848, que les premiers plants y furent amenés par un amiral français. S'adaptant à leur nouvel environnement, les variétés importées prirent cependant des caractéristiques singulières donnant naissance à une nouvelle sous-espèce *Vanilla tahitensis*, de son nom scientifique. Dans un premier temps, elle fut un ornement très recherché des jardins polynésiens. Puis sa culture à grande échelle, pour sa gousse, commença aux alentours de 1880 pour culminer dans les années 1950. A cette époque, la vanille de Tahiti était, après le coprah, le second produit d'exportation de ce qui s'appelait alors les «Etablissements français de l'Océanie».

Une variété bien spécifique

Des trois variétés de vanille, de Madagascar, de la Réunion et de Tahiti, cette dernière a les arômes les plus étendus. Scientifiquement, *Vanilla tahitensis*, fut longtemps considérée comme un croisement entre *Vanilla planifolia* et *Vanilla pompona*. En réalité, elle serait plutôt une sous-espèce de *Vanilla planifolia*.

Au contraire de l'espèce *Vanilla fragrans*, *Vanilla tahitensis* est dite «indéhiscence», lorsque qu'elle pousse dans le climat polynésien, c'est-à-dire qu'elle ne s'ouvre pas à maturité. Elle reste charnue. Elle peut donc être cueillie à maturité, à son paroxysme de goût et d'arôme. La vanille «ordinaire», dite «déhiscente », explose à maturité. Elle doit donc être cueillie avant maturité, la privant alors d'une qualité et une intensité d'arôme.

Un arôme unique au monde

Au contraire des autres, la vanille de Tahiti contient en quantités importantes des molécules anisées qui sont caractéristiques de son arôme : l'alcool anisique et l'acide anisique. L'acide para-hydrobenzoïque est aussi présent en très forte proportion. La vanilline est par contre en quantité beaucoup plus faible. On note également la présence de l'aldéhyde anisique et de l'anisate de méthyle qui ont un pouvoir aromatisant élevé. L'ensemble de ces molécules contribue à la puissance et à l'originalité du bouquet aromatique qui fait la renommée de la Vanille de Tahiti.

«Une vanille de luxe»

De par ses qualités et sa rareté (elle représente moins de 1% de la production mondiale totale de vanille), la vanille de Tahiti est unanimement considérée comme une «vanille de luxe», une épice rare. En cosmétique, la gousse est utilisée dans de très nombreux produits

pour sa richesse en polyphénols aux actions anti-radicalaires et protectrices cellulaires. Elle entre également dans la composition de nombreux produits de parfumerie. Elle est notamment très prisée dans le domaine de la gastronomie, de l'épicerie fine et de la pâtisserie. Par exemple, les grands pâtisseries parisiens sont nombreux à faire le déplacement en personne à Tahiti pour s'approvisionner.

La culture

Variété la plus répandue, *Vanilla tahitensis* est cultivée presque exclusivement dans l'archipel des Iles Sous-le-Vent. Quant à *Vanilla fragrans*, on la rencontre dans l'archipel des Australes. Les plantations de Vanille - les "vanillières" - sont concentrées dans l'archipel des Iles Sousle-Vent et principalement sur les îles de Taha'a, Ra'iātea et Huahine. Elles sont également nombreuses dans l'archipel des Marquises et sur les îles de Tahiti et Mo'orea. Incontestablement, le haut lieu de cette culture reste l'île de Taha'a, d'ailleurs surnommée «l'île vanille ».

Le vanillier est une plante d'ombre qui se plaît en atmosphère de sous-bois. Il prospère dans les vallées, les lieux humides abrités du vent et bénéficiant d'un ensoleillement très modéré. Le vanillier a besoin d'un substrat organique pour développer ses racines et d'un tuteur sur lequel il puisse s'accrocher pour croître et grandir.

Orchidée grimpante aux feuilles épaisses, allongées et charnues, le vanillier s'enroule donc autour d'un support, souvent un arbuste appelé le pīti'i ou sur un arbre comme le bancoulier ou ti'a'iri.

Pour une culture plus intensive, est utilisé depuis peu un procédé appelé culture «sous ombrière». Il consiste à installer les boutures de lianes de vanille sur des tuteurs en ciment à l'abri d'un filet d'ombrage et protégé tout autour par un filet anti-insectes.

«Le mariage» de la vanille de Tahiti

La fécondation de la vanille de Tahiti doit être réalisée par la main de l'homme. Cette opération d'insémination artificielle appelée «mariage» se déroule lors de la période de floraison de juillet à octobre. Avec l'aide d'un stylet, elle consiste à déchirer la membrane qui sépare les organes mâles et femelles de la fleur, le pollen et le stigmate, pour les mettre en contact. Ce geste réclame évidemment une extrême précision. La fleur ayant une durée de vie de quelques heures seulement, il faut la marier à peine s'est elle ouverte, le plus souvent entre 6 heures du matin et 14 heures. Le fruit, résultat de cette fécondation, est une gousse d'environ 15 à 20 cm de longueur.

Un long processus de préparation

Neuf à 10 mois après le « mariage », la gousse devient vert pâle, puis vire au jaune et enfin au marron à son extrémité. C'est le signal de la cueillette qui s'effectue à la main de mars à juillet. Une fois récoltées, les gousses sont acheminées vers les préparateurs qui devront effectuer encore un long travail. Les gousses sont ainsi mises à l'obscurité pendant 5 jours devenant uniformément brunes. Ensuite se déroule le séchage. Chaque jour, les gousses sont exposées au soleil pendant quelques heures. Puis elles sont ensuite mises à sécher dans un local sec et bien aéré. L'objectif est de faire perdre environ les trois quarts de leur eau à ces gousses sans pour autant les dessécher. Un travail délicat et capital car c'est au cours de ces opérations que l'arôme se développe. Au bout de trois mois minimum voire sept pour les gousses les plus grandes, la vanille de Tahiti peut enfin être commercialisée.

En chiffres

Environ 1 400 producteurs de vanille

Environ une dizaine de préparateurs en vanille

Environ 200 hectares de plantations de vanille

Entre 10 et 12 tonnes de vanille préparée suivant les années

Entre 9 et 11 tonnes de vanille préparée et exportée chaque année

Principaux pays d'exportation : Etats-Unis/France/Allemagne/Japon

Prix de vente au kilo de la vanille préparée :

Entre 20 000 Fcfp (168 Euros) à 30 000 Fcfp (259 euros) suivant les années.

Principaux lieux de production

Taha'a, Ra'iātea et Huahine

Calendrier

Floraison et «Mariage» de la vanille : de juillet à octobre

Récolte de vanille mûre : de mars à juillet/août