

LA VANILLE

J'adore la vanille et en Nouvelle Calédonie, sur l'île des Pins, nous sommes allés visiter une vanilleraie.

CONNAISSEZ-VOUS LA VANILLE ?

La vanille se fabrique en 2 ans.

La vanille est une liane grimpante de la famille des orchidées. C'est une épice réputée pour son arôme que vous connaissez certainement.

La plante produit un fruit qui se présente sous forme de bâtonnets communément appelés **GOUSSE DE VANILLE**.



GOUSSES DE VANILLE

D'OU VIENT LA VANILLE ?

La plante est originaire du Mexique.

Le peuple Aztèques appelait cette plante TLILXOT CHITL, un nom qui signifie **GOUSSE NOIRE**.

Les Espagnols ont découvert en même temps que l'Amérique cette Gousse Noire à la fin du XVème siècle. Ils ont permis aux Européens de connaître cette épice de luxe.

Louis XIV décida de l'introduire sur l'île de la Réunion pour la cultiver.

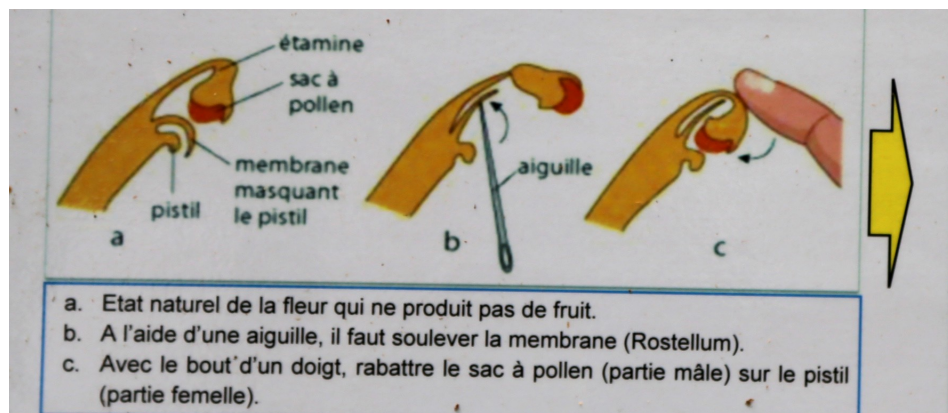
Mais la culture sur cette île n'a pas été aussi simple qu'à Mexico.

QUE FAUT-IL FAIRE POUR QUE LA FLEUR DE VANILLE PRODUISE DES GOUSSES ?

L'homme est obligé d'intervenir afin de faire ce qu'on appelle la pollinisation ou le mariage de la fleur.

Les fleurs fragiles apparaissent le matin et se referment dans la journée, il faut les marier assez tôt le matin.

Voici comment le mariage se fait :



Conclusion : Une fois que cette opération est effectuée, des gousses peuvent apparaître. C'est l'unique méthode pour avoir des gousses.

SAVEZ-VOUS QUI A DÉCOUVERT LE MARIAGE DE LA VANILLE ?

Son nom est Elmond Albius, jeune esclave réunionnais.

En 1841, à l'âge de douze ans sur l'île de la Réunion, il a découvert comment féconder manuellement chaque fleur, une par une.

Certains prétendent qu'un jour, en colère contre son maître, il froissa une fleur de vanille dans sa main. C'est ainsi que la fleur se transforma quelques jours plus tard en gousse. Et depuis, on utilise la même méthode.

Mais souvenez-vous, bien avant la découverte de ce jeune esclave, les Aztèques au Mexique ne savaient pas qu'il fallait féconder les fleurs pour avoir des gousses. Et pourtant, ils utilisaient des gousses.

Comment était-ce possible ?

C'était une espèce d'abeille au Mexique qui jouait le rôle fécondateur indispensable à la formation de son fruit. Elle allait sur la partie mâle et femelle de la fleur, ce qui provoquait des gousses.

Son nom : l'Abeille Mélipone.

Hélas, elle est présente uniquement au Mexique.

SAVEZ-VOUS QUAND FAUT-IL RÉCOLTER LES GOUSSES ?

Après le mariage des fleurs, il faut attendre 9 mois pour récolter les gousses. On récolte la vanille entre le mois de juin et septembre, en Nouvelle Calédonie. Les gousses commencent à mûrir quand le bout de la gousse devient jaune.

QUE FAIT-ON DES GOUSSES RÉCOLTÉES ?

Les gousses sont trempées dans l'eau chaude à 65 degrés pendant environ 3 minutes afin d'arrêter la vie végétative.

Après la sortie de l'eau, les gousses sont égouttées et placées dans une couverture afin de garder au mieux la chaleur des gousses pendant environ 12 à 24 heures. Puis, les gousses vont transpirer et changer de couleur.

Les gousses doivent être exposées au soleil pendant au moins une ou trois semaines pour éviter la moisissure. Elles vont pouvoir sécher et perdre encore de l'eau.

Après, elles sont retirées pour commencer la phase de séchage à l'ombre jusqu'à ce que l'ensemble soit le plus sec possible.

Le séchage va durer de trois semaines à un mois et demi.

Avec 4 kilos de vanille verte, on obtient 1 kilos de vanille sèche tellement la vanille perd en eau.

Les gousses de vanille vont être mises en botte et stockées dans une boîte étanche. La vanille conservée va vieillir, s'affiner et gagner en arôme pendant au moins 6 à 8 mois.

À LA FIN DE LA PÉRIODE ON AURA UN PRODUIT FINI !!!

C'est long et compliqué ! On comprend pourquoi la vanille est un produit cher.