

La vanille veut ses terroirs, comme les grands vins

Tout juste revenu du Salon de l'agriculture à Paris, avec une médaille et un prix d'excellence, Bertrand Côme, directeur de la Vanilleraie du Grand-Hazier, explique son projet. En partenariat

avec Qualitropic, il veut développer une production de qualité supérieure, avec de véritables "crus".

Avec Bertrand Côme, on commence par humer le parfum des gousses de

vanille, comme un oenologue qui veut tester un grand cru. Parce qu'à la Vanilleraie du Grand-Hazier (Sainte-Suzanne), on ne mélange pas les différentes origines de vanille de Bourbon, on les fait mûrir séparément pour créer un produit de qualité supérieure.

C'est ce qui a valu à Bertrand Côme de rentrer récemment du Salon de l'agriculture de Paris avec deux récompenses différentes: la médaille d'argent décernée pour la qualité de ses produits (il n'y a eu aucune autre médaille dans la catégorie "vanille"), et le prix d'excellence pour sa société implantée depuis 2009 dans la propriété de la famille Chassagne, au milieu des champs de cannes.

RECHERCHE PARTENAIRES

Ce qui devient une habitude pour cet ingénieur agricole formé au milieu des vignobles de Bordeaux: cela fait trois ans qu'il rapporte chaque année à La Réunion ce trophée marqué d'une feuille de laurier dorée. Comment fait-il? En développant une production de qualité supérieure, seul moyen, selon lui, de résister à la concurrence des pays à bas salaires.

Dans ce but, sa rencontre avec le chef étoilé Olivier Roellinger, il y a trois ans au Centhor, a été décisive. *"Il achète de la vanille dans quatorze pays différents, parce que chaque cru de vanille s'utilisera différemment. Suite à ses conseils, nous avons fait analyser nos échantillons: la vanille de Saint-Philippe a un arôme de caramel et de riz grillé, celle de Sainte-Rose sera plutôt un mélange de miel et de muscade, celle de Saint-André fera penser à un arôme de cuir..."*

Bertrand Côme poursuit: *"nous essayons de caractériser ces crus de terroirs. Pourquoi ne pas les marier avec des types de plat? Tel cru avec une crème brûlée, tel autre avec du poisson ou de la noix de Saint-Jacques?"* Le directeur de la Vanilleraie a été récemment conforté dans son idée par Perre Hermé, chef pâtissier connu pour ses macarons haut-de-gamme. *"C'est une touriste qui lui a parlé de moi après une visite ici"* sourit M. Côme. Après avoir testé la vanille du Grand-Hazier, le chef s'est montré intéressé par deux "terroirs" réunionnais.

Ce qui amène l'entreprise sainte-suzannoise à un autre chantier: comprendre la composition chimique des différentes vanilles, en complément de l'analyse sensorielle des chefs. *"Cela*

nous permettrait de caractériser un terroir" souhaite le directeur. C'est là qu'intervient le pôle Qualitropic, chargé de trouver des partenaires à la Vanilleraie. D'abord des partenaires techniques, pour déterminer les terroirs. Et bien sûr des partenaires financiers qui accepteraient d'épauler cette toute petite structure de six salariés.

"Pourquoi la vanille de Saint-André se rapproche-t-elle des vanilles africaines cultivées sur des sols latéritiques, alors que La Réunion ne connaît que la lave et la terre qui en est issue? Pourquoi certaines molécules sont-elles présentes et pas d'autres? Comment interviennent les micro-organismes comme les bactéries et les champignons dans la formation de ces arômes?"

"L'idée est de comprendre comment les procédés empiriques, comme l'échaudage, influencent l'arôme de la vanille" explique Evelyne Tarnus, chargée de mission à Qualitropic. Bertrand Côme en est certain: *"on ne peut améliorer que ce qu'on connaît"*. Pour vendre une vanille d'excellence, il faut connaître mieux son fonctionnement. Un vrai chantier d'avenir.

Véronique Hummel
vhummel@jir.fr



Bertrand Côme et Alric Ledroit (Vanilleraie) avec Evelyne Tarnus, chargée de mission à Qualitropic. Au premier plan, les trois prix d'excellence du Salon de l'agriculture. (Photo V.H.)