

LA VANILLE

Origine

La vanille est une épice naturelle provenant d'une plante "*Vanilla planifolia*" de la famille des "Orchidacées".

Le fruit

L'organe utilisé est le fruit. C'est une gousse charnue de couleur verte (avant la maturité)

Sa longueur varie entre 15 et 30cm.

Renferme une pulpe huileuse contenant des grains de couleur noire : c'est eux qui donnent l'arôme.

Variétés utilisées

- Leg du Mexique (la plus renommée) ;
- Bourbon de la Réunion ;
- Bourbon de Guyane ;
- Bourbon de Guadeloupe.

Il existe différentes sortes de vanilles :

➤ Vanilles ligneuses de très bonne qualité

20 à 30 cm de long, surface noire et onctueuse, odeur agréable.

➤ Vanilles ligneuses de bonne qualité

15 à 20 cm de long, surface sèche et mate, couleur brun-rougeâtre.

➤ Vanillons

10 à 15 cm, odeur forte, goût amer, gousses épaisses, couleur brune, consistance molle et souvent fondue.

Particularités

- Reproduction par bouture ;
- Demande un climat tropical : chaleur et humidité ;
- La pollinisation est faite artificiellement et manuellement par des ouvriers.

Les gousses sont cueillies vertes et vont subir un traitement :

- **Ébouillantage** : dans l'eau chaude (1 à 3 min)
- **Étuvage** : faire suer les gousses à 60°C → elles prennent la couleur chocolat.
- **Tassage** : dans des malles ou caisses en fer blanc → développement de l'arôme.
- **Séchage** : 3 à 5 heures par jour au soleil (une semaine) ou 2 mois à l'ombre.
- **Conservation et classification**

Régions productrices

- Madagascar ;
- Les Antilles ;
- L'île de la Réunion ;
- Le Mexique ;
- Tahiti ;
- L'Indonésie ;
- Les Comores.

Formes de conservation

- **Conservation sous forme de gousses**
- **Conservation sous forme d'un extrait liquide**

Extraction réalisée par macération ou infusion.

- **Conservation sous forme d'une poudre**

Poudre pure après écrasement et broyage des gousses sèches.

Soit sucrée en broyant la vanille avec du sucre.

La vanilline

Arôme de synthèse 30 fois plus puissant que la vanille.

Synthétisé à partir d'extrait d'autres plantes (pin, giroflier).

Il est interdit de commercialiser la vanilline en tant que vanille (législation française à partir de 1966).

- Vanillé : arôme naturel
- Vanilliné : arôme synthétique.