

La vanille, cette orchidée à l'âme sauvage

La mémoire du peuple Totonaque raconte que la vanille est née du sang de la belle et vertueuse la princesse Tzacopontziza, que son père voulait préserver et consacra à la déesse de la fertilité. Cependant, Zkata Oxga tomba amoureux d'elle et l'enleva. Ils furent aussitôt rattrapés, condamnés et décapités. Leurs sangs mêlés fécondèrent la terre d'où germa un plant dont l'orchidée *xá'nat* produisit des gousses au parfum si délicat qu'il renfermait sans aucun doute l'âme de la princesse!



La légende fait naître la vanille d'un amour interdit. L'orchidée sauvage de Papantla est dès ses débuts au cœur d'une aventure qui mêle conquistadors, empires et gourmets autour du monde, jusqu'aux confins des mers du Sud. Elle demeure longtemps un mystère séducteur, jusqu'au jour où un esclave de 12 ans la déchiffre enfin.

Pour les Aztèques la *fleur noire* devint un impôt provenant des terres d'El Tajin, dont ils ignoraient le secret de fabrication, mais qui aromatisait le *xocoatl* réservé à l'élite. La vanille séduisit les Conquistadors espagnols qui en firent le commerce sans pouvoir la reproduire ailleurs qu'au Mexique. La vanille arriva ainsi en Europe en 1513, avec l'indigo, la cochenille et le cacao.

Au 19^{ème} siècle, l'Angleterre et la France décidèrent de cultiver la vanille dans leurs colonies : qui découvrirait le secret de sa fécondation mettrait un terme au monopole de la Couronne espagnole. Ils ignoraient que ses fleurs étaient fécondées par une abeille originaire d'Amérique Centrale, l'*euglossa viridissima*.

C'est à l'île Bourbon, qu'un enfant esclave trouva la technique pour *mariage l'orchidée* en 1841, dans ce qui deviendrait le mondialement connu «geste d'Edmond».

Dans ces années-là, Papantla parfumait le monde. Les *curaferos*, souvent européens, faisaient sécher les gousses dans les rues qui se teintaient de noir. De grandes fortunes y furent bâties, alors que le Mexique produisait la moitié de la vanille mondiale... jusqu'à ce que «l'or noir» devienne le pétrole. La vanille connut un net déclin, alors qu'ailleurs dans le monde, elle développait ses saveurs... Celles-ci,

fort complexes, sont dignes du répertoire des plus grands œnologues (plus de 400 éléments chimiques recensés). Et bien qu'il existe plus d'une centaine d'espèces, seules 3 produisent les gousses et extraits tant appréciés des gastronomes.

La *vanilla planifolia*, vanille Mexicaine, épicée et crémeuse, pousse aussi en Indonésie, dans les îles de la Sonde, avec une saveur plus madérisée. Tahiti est connue pour sa vanille florale, baptisée *tahitensis* depuis son introduction au 19^{ième} siècle. Enfin, la Vanille Bourbon cultivée à La Réunion et à l'arôme sucré, est considérée actuellement la meilleure au monde.

De sa floraison jusqu'à nos tables, la vanille se transforme pendant 18 mois, ce qui en fait le produit agricole qui requiert le plus de main-d'œuvre au monde. Elle est au cœur d'un commerce millionnaire tenu confidentiel; les acheteurs sont si discrets qu'ils emploieront tous les moyens possibles pour brouiller les pistes. La liste des clients et la formule de l'extrait de vanille restent des secrets jalousement préservés, tout comme le prix payé et les quantités achetées. Son cours peut atteindre des montants astronomiques, aux alentours de 500,000 USD ou plus la tonne, pour une production mondiale annuelle d'environ 2,000 tonnes.

Vu la complexité de son élaboration et la concurrence des arômes synthétiques, la vanille est aujourd'hui en voie d'extinction. On en viendrait presque à oublier sa saveur sauvage... Sur les fresques du Palais National à Mexico, Diego Rivera a représenté la pyramide El Tajín avec ses *voladores*, liens privilégiés entre l'arbre de la vie et les pouvoirs célestes. Quelque part dans un pan, discret, s'y trouve un plant de vanille. On se prend à rêver à la splendeur qu'elle pourrait retrouver au pays de son origine.



Vous avez des questions ou souhaitez compléter cet article?
Contactez-moi en écrivant à ailleurs@jardinsecret.com.mx