

**TAHITI VANILLE**  
LA VANILLÈRE

DOSSIER DE PRESSE



# SOMMAIRE

## LA VANILLE DE TAHITI

Notions

Particularités

Utilisation

## LA VANILLÈRE

Une situation privilégiée

Technique de plantation

Un mariage sélectif

Une récolte unique

## ALAIN ET SON ÉQUIPE

Une même passion

Alain Abel

## LE TERROIR, LES PREMIERS CRUS DE PLANTATION

Des premiers crus uniques

Pourquoi le terroir?

Les premiers crus

## LES PRODUITS





## LA VANILLE TAHITI



### Notions

Les vanilliers, tout comme la plupart des orchidées, sont originaires d'Amérique Centrale. Ils ont été introduits dans les pays producteurs, par l'homme, depuis la découverte du Nouveau Monde. La Vanille est le fruit de la pollinisation de la fleur du vanillier (liane de la famille des orchidées).

La pollinisation ou " mariage " de la fleur est provoqué artificiellement par la main de l'homme. Il existe une grande variété de vanilliers dont très peu ont des vertus aromatiques.

*Les deux variétés les plus prisées pour ces vertus sont :*

- la *Vanilla Tahitensis* (Vanille Tahiti) pour Tahiti et ses îles (1% de la production mondiale).
- la *Vanilla Planifolia* (Vanille Bourbon) pour tous les autres pays producteurs dont : Madagascar, l'île de la Réunion, l'Indonésie, le Mexique, l'Ouganda, les Comores et l'Inde. (99% de la PM).



### Particularités

C'est en 1848, que l'Amiral Hamelin importa à Tahiti des plants de *Vanilla Aromatica* et deux ans plus tard, l'Amiral Bonnard importa des plants de *Vanilla Planifolia*. Les deux espèces furent habilement croisées pour obtenir la variété la plus appréciée et la plus aromatique : **la Vanille Tahiti**.

La culture à grande échelle commença en 1880 et fut pratiquée dans la plupart des îles hautes et notamment aux îles Sous le Vent.

**La vanille Tahiti affectionne naturellement le sol riche des vallées profondes et humides.** La culture traditionnelle se pratique en forêt sur des arbustes servant de tuteur, favorisant ainsi l'ombrage et assurant la fertilisation nécessaire à sa croissance.



### Utilisation

Jadis, les vanilles séchées étaient déjà utilisées par les Aztèques pour la confection de leur chocolat. De nos jours, la vanille de Tahiti, est plus que jamais une épice très appréciée, utilisée non seulement par les Maîtres de la gastronomie comme les Chefs Cuisiniers, Pâtisseries, Confiseurs, Chocolatiers, Glaciers du monde entier, mais aussi par les grands parfumeurs et créateurs de cosmétiques.



TAHITI VANILLE





## LA VANILLERE



### Une situation privilégiée

La plantation est située sur l'île de Raiatea, à quelques vagues de Bora-Bora. A l'instar des autres îles Sous-le-Vent (Tahaa, Huahine et Bora-Bora), Raiatea jouit d'un climat exceptionnellement chaud et humide, agréablement rafraîchi par le souffle léger des alizés. La végétation y est dense et luxuriante, entretenant ainsi une couche humifère riche, propice aux orchidées.

Au milieu de ce magnifique jardin tropical y sont aménagées quatre ombrières (structures ombragées) pour une superficie totale de 7000 m<sup>2</sup>, une ferme servant exclusivement à la préparation de la vanille et une jolie petite boutique locale proposant aux touristes de passage tous les produits du domaine.



TAHITI VANILLE



## LA VANILLERE



### Technique de plantation

Afin de garantir aux 16 000 vanilliers, choisis avec soins en pleine forêt, une croissance dans les meilleures conditions et une fructification de grande qualité, ils ont été organisés sous filets d'ombrière :

- la luminosité ainsi maîtrisée, de ce fait optimisée, garantit une excellente floraison (fleurs non brûlées par le soleil),
- en empêchant toute invasion d'insectes et d'oiseaux saccageurs, les fines mailles du filet d'ombrage permettent une culture exempte de pesticides.

Plantés selon la méthode du « bouclage\* » dans un humus enrichi d'un compost de caractère (cocotier broyé), les lianes bénéficient de tous les éléments minéraux indispensables à leur bonne croissance.

\*[technique servant à favoriser la nutrition de la liane en dirigeant les tiges distantes pourvues de racines, plusieurs fois dans le substrat nourricier]



### Un mariage selectif

La fécondation annuelle et manuelle des fleurs, de juillet à septembre, fait l'objet d'une attention particulière de la part de toute l'équipe, en prenant bien soin de ne sélectionner que les fleurs les plus vigoureuses. [celles-ci donneront des gousses plus charnues]. Ainsi « mariées » elles seront pendant neuf mois, les hôtes de la liane mère, le temps de se transformer en gousses gorgées d'arômes.



TAHITI VANILLE

## LA VANILLERE



Une récolte très tardive unique à La Vanillère

Enfin une récolte manuelle, gousse après gousse, jour après jour, est alors pratiquée avec méthode et rigueur. Ne sont sélectionnés et cueillis, uniquement que les fruits arrivés au terme de leur maturité (couleur brun foncé), à l'identique de la sélection pratiquée sur les grains de raisins pour les vendanges tardives et sélections grains nobles d'Alsace. Ce procédé de récolte très tardif, unique en Polynésie, permet en effet, de sublimer les qualités gustatives et aromatiques de la Vanille Tahiti. C'est pourquoi Alain ABEL et son équipe y attachent une importance primordiale.

---

N.B. : La variété Tahiti a pour avantage de ne pas se fendre à maturité à contrario de la variété Bourbon (Vanilla Panifolia). On parle alors d'indéhiscence du fruit.

En Polynésie Française, la cueillette est faite par les vaniculteurs et s'effectue lorsque le fruit a atteint sa taille définitive, de couleur jaune-brun et neuf mois après la fécondation. Les ventes de vanille mûre aux préparateurs sont régies par une réglementation territoriale concernant uniquement les vaniculteurs n'étant pas préparateurs. Elles sont planifiées selon un calendrier établi par la commission de contrôle des vanilles vertes, tous les mois, durant la saison de récolte de mars à juin et par secteurs géographiques.

La Vanillère étant producteur et préparateur, par conséquent ne vendant pas de vanille verte, ne dépend pas de ce calendrier mensuel de récolte officiel. Cela nous permet donc de choisir et de cueillir nos gousses une à une, chaque jour (au lieu d'une fois par mois), lorsque le point de maturité est optimal.



TAHITI VANILLE



## ALAIN & SON EQUIPE



### Une même passion

Voilà bientôt dix ans que l'équipe de La Vanillère contribue à promouvoir cette épice rare, du bout du monde, destinée à des hommes de goût, en la cultivant, mais aussi en la préparant et en l'exportant aux quatre coins du monde, avec amour, fierté et passion.



*L'équipe est formée de 5 jeunes Polynésiens dont 3 vaniculteurs : Victor, Mannix et Mehani et de 2 jeunes femmes préparatrices : Gilda et Cynthia.*

A la production, nos vaniculteurs tous issus de familles d'agriculteurs, ont un emploi du temps bien chargé et différent selon les saisons : plantation, bouclage et taille des lianes, pollinisation des fleurs durant l'hiver austral, fabrication du compost (taille des arbres, broyage, compostage).

**Le long travail de préparation des gousses nécessite l'immense patience et la grande méticulosité de nos deux jeunes femmes Polynésiennes.** Le lavage des gousses, les expositions répétées au doux soleil du matin, le triage incessant de ces centaines de milliers de gousses à la texture, au calibrage, affinage et paquetage, sont pour elles leur quotidien et leur passion.

**Ce travail d'équipe, fruit d'une merveilleuse aventure, ne serait être exhaustif sans Michel BISSOL et Yannick WONG, partenaires associés et Alain ABEL, Préparateur en chef et Directeur de Production.**



## ALAIN & SON EQUIPE



### ALAIN ABEL


Alain est arrivé tout jeune à Tahiti comme infirmier, mais les senteurs et la beauté de la vanille tahitienne ont rapidement fait remiser la blouse blanche au placard et il s'est plongé dans la vanille pour ne plus la quitter.

« La vanille est mon quotidien. Je me réveille, je vis et je m'endors avec elle ... » dit Alain; et on le comprend, lorsqu'on l'entend ensuite ajouter : « la vanille a une peau sensuelle et fine, un parfum envoûtant, doux, suave et volatile, elle possède une palette aromatique d'une enivrante richesse : doux, anisé, fleuri, onctueux, vanillé, suave, coumarinique, fruité... ».

Formé à la préparation en vanille sur l'île de Raiatea par une ancienne préparatrice chinoise experte en la matière, soucieuse de choisir une personne passionnée comme elle afin de transmettre son savoir-faire unique, il affirme apprendre encore chaque jour la patience, la persévérance et l'humilité en exerçant son métier.



TAHITI VANILLE



## LE TERROIR, LES PREMIERS CRUS DE PLANTATIONS.



« Un terroir ne se copie pas ! Nos 1er crus de plantations sont uniques ! »:

« Nous cultivons notre différence en axant nos productions dans les îles de Tahiti et nous nous défendons des contrefaçons, issues des régions de Papouasie Nouvelle Guinée ou autres îles voisines, qui se vantent de produire un clone de la Vanille Tahiti ! **Le terroir et le savoir faire ancestral unique à Tahiti, ont vite fait de faire comprendre au consommateur professionnel ou particulier amateur, qu'il ne s'agit là, en fait, que d'un succédané faisant pâle figure tant par son aspect visuel que par ses maigres qualités aromatiques ! Un terroir ne se copie pas ! Nos Premiers Crus de plantations sont uniques !** » dit Alain.



### Pourquoi le Terroir ?

En produisant directement ses Vanilles Tahiti dans sa ferme « La Vanillère », mais aussi en étroit partenariat avec de sérieux producteurs des îles voisines, Alain ABEL s'attache à découvrir ainsi, **des plantations remarquables, choisies pour les qualités et la singularité de leurs terroirs.**

L'idée est née d'une constatation toute simple : depuis plus de cent ans, la quasi totalité des mille Vaniculteurs Polynésiens ne préparent plus eux-mêmes leurs vanilles (séchage) ; ils les revendent cueillies aux quelques préparateurs en activité de la place. Ce qui induit le fait que chaque préparateur se fournit en vanille chez au moins une centaine de planteurs répartis dans tout l'archipel. Toute la vanille des différentes plantations et des îles est ainsi mélangée et préparée en même temps.

La notion de terroir étant purement perdue, les vanilles n'étaient plus identifiables.



TAHITI VANILLE



## LE TERROIR, LES PREMIERS CRUS DE PLANTATIONS.

« Il fallait retrouver ces terroirs nourriciers de notre précieuse Vanille Tahiti, les différencier, les répertorier, les faire connaître ».

Dans un objectif permanent de qualité inégalée, Alain ABEL a su retrouver ces terroirs Polynésiens et les distinguer en trois Premiers Crus de Plantations, afin d'élaborer des vanilles de caractère chargées d'histoire, à déguster et comparer tels de grands vins.



### 1er Cru de plantation « La Vanillère » :

C'est dans la profonde et fertile vallée d' Hotopuu, non loin du célèbre marae international de Taputapuatea, berceau historique de la culture Maohi, choisie pour sa situation et son ensoleillement exceptionnel, qu'est né le 1er Cru de plantation La Vanillère. Issu de lianes sauvages récoltées en forêt, bouturées en terrasse, sous filet d'ombrage, dans un compost végétal provenant exclusivement de cocotiers (troncs, bourres, palmes) le 1er Cru de plantation La Vanillère offre des vanilles longues et charnues et développe pour ses gousses de délicieuses saveurs de caramel et d'anis avec une allonge onctueuse remarquable mariant des arômes de bonbons.



TAHITI VANILLE

## LE TERROIR, LES PREMIERS CRUS DE PLANTATIONS.



### 1er Cru de plantation « Tahaa »

C'est dans le district de Tapuamu sur Tahaa, île soeur de Raiatea, que nous avons sélectionné cette plantation pour la qualité de ses gousses mûres. La plantation est de type traditionnel. Les lianes y sont plantées en coteaux, sur des arbustes servant de tuteur.

Le terreau est enrichi naturellement par des feuilles d'un arbre à feuilles caduques : le Bourrao.

Les gousses du 1er Cru de plantation Tahaa sont charnues, plus courtes et laissent découvrir progressivement un bouquet aromatique riche et fruité, suave, prolongé de sublimes notes florales.



### 1er Cru de plantation « Bora Bora »

C'est sur la côte ouest de l'île de Raiatea juste en face de la très enchanteresse Bora-Bora, loin de toute habitation, que nous avons sélectionné cette plantation admirable pour la qualité de son humus naturel et de sa terre rouge, constamment enrichis par les feuilles d'un arbre appelé Falcata.

Les vanilliers et y sont organisés en coteaux, l'ensoleillement est maîtrisé grâce à la taille manuelle des branches des arbustes. Les gousses sont huileuses et charnues. Ce 1er Cru de plantation libère les accents d'une terre volcanique tropicale riche où se mêlent toujours dans une admirable allonge les suaves arômes de pruneaux, vanille, réglisse et chocolat.



TAHITI VANILLE



## LES PRODUITS

Afin de répondre au mieux aux attentes de nos clients professionnels des métiers de bouche, nous avons été amenés à nous surpasser en élaborant un produit d'exception dénommé « CŒUR DE VANILLE » qui saura sublimer les notes aromatiques de notre Vanille Tahiti. Il s'agit là d'un concentré gourmand de nos meilleures Vanilles Tahiti.



Cette recherche d'innovation ne pouvait se faire sans le concours et les interventions de nos clients les plus prestigieux.

Au restaurant GUY SAVOY, on considère, que le « CŒUR DE VANILLE » est un complément idéal à la gousse, ou, suivant les recettes, un exquis substitut. « Il possède un parfum franc et un arôme délicat. Nous avons souhaité sa texture plus liquide afin de lui procurer plus d'onctuosité et de faciliter ainsi son utilisation dans les dosages culinaires ».



« CŒUR DE VANILLE » est disponible dès maintenant sur notre nouvelle boutique en ligne [www.tahiti-vanille.com](http://www.tahiti-vanille.com) destinée aux professionnels et particuliers, tout comme le sont nos 1ers Crus de plantations, extraits gourmands, sucres vanillés, huile d'olive vanillée, vinaigre de fruits vanillé, thé vert à la vanille, café vanille des îles, etc.

Toujours dans le souci de répondre au mieux aux exigences en termes de qualité, mais aussi de services, nous proposons des emballages adaptés aux professionnels et aux particuliers et nos délais de livraison ont été considérablement améliorés grâce à de nouveaux moyens de logistiques dont l'acquisition de notre nouvel entrepôt de stockage en Provence.

[www.tahiti-vanille.com](http://www.tahiti-vanille.com), élaboré par et pour des hommes de goût, est bien plus qu'une sélection de produits nobles.

C'est un véritable portail ouvert vers notre plantation, destiné aux professionnels et aux particuliers, offrant enfin, la possibilité à nos clients Français ou Internationaux de pouvoir commander leurs Vanilles Tahiti et produits dérivés directement chez le Producteur.



TAHITI VANILLE