

LA VANILLE à MADAGASCAR

La vanille est cultivée en sous-bois ou sous des ombrières dans les régions tropicales.

La vanille est l'épice la plus chère après le safran

La vanille est le premier arôme au monde, il est utilisé dans de nombreux produits aussi variés que le savon, les détergents ou l'alimentation

La vanille est la seule orchidée dont le fruit est comestible.

Dans son milieu naturel, la vanille grimpe aux arbres comme une liane.

La fleur s'ouvrant généralement la nuit et ne durant qu'une journée, la fécondation artificielle doit être faite avant midi

La gousse verte mettra un mois après la fécondation pour atteindre sa taille finale, jusqu'à 30 cm

La gousse mettra ensuite de 8 à 9 mois pour être mature avant d'être cueillie. A ce moment elle commence à jaunir et risque de s'ouvrir pour libérer ses graines

Une fois cueillies les gousses vertes subissent l'échaudage pour arrêter la vie végétative, cela consiste à plonger les gousses 3 minutes dans de l'eau à 65°C

Après cette opération, les gousses sont placées encore chaudes dans des caisses couvertes pendant 24 h pour leur faire perdre leur eau. C'est ce que l'on appelle la transpiration. Elles deviennent alors noires et souples.

Elles sont ensuite séchées en plein soleil pendant 3 ou 4 heures par jour pendant une semaine. Elles perdent leur humidité jusqu'à devenir bien sèches.

Elles sont mises dans des caissons de fermentation pendant 8 mois.

Pour finir, elles sont calibrées et rangées en bottes.

Comment conserver les gousses de vanilles ?

Les gousses de vanille doivent être conservées dans un bocal en verre fermé au fond d'un placard. Si vous conservez vos gousses pendant 7 ou 8 ans, elles cristallisent !

Qu'est-ce que la vanilline ?

La vanilline est l'arôme principal produit par la vanille, à près de 90 %, cependant ce n'est pas le seul, puisque la vanille produit également des arômes de cannelle ou de réglisse. C'est cet ensemble qui donne l'odeur de vanille, et c'est aussi pour cette raison que l'extrait de vanille produit artificiellement et qui ne contient que des molécules de vanilline n'a pas la même odeur