

TIM ECOTT

LA VANILLE

À la recherche de l'orchidée au fruit noir

Traduit de l'anglais par Florence Hertz

LES ÉDITIONS NOIR SUR BLANC

Titre original : *Vanilla*

First published by Penguin Group, 2004

© Tim Ecott, 2004

© 2014, Les Éditions Noir sur Blanc pour la traduction française.

ISBN : 978-2-88250-343-5

« Quel est donc le mystère de cette plante si tendrement aimée de la nature qu'elle a reçu en partage une formidable bourse magique en forme de gaine, réceptacle de tant de richesses et de plaisirs ? »

Joseph Burnett, 1900

Prologue

« Le temps le plus favorable à la fécondation est de 8 heures du matin à 1 ou 2 heures de l'après-midi. Les fleurs nouent mal lorsqu'on les féconde pendant la pluie ou des sécheresses prolongées, mais quand il a plu la veille, la fécondation réussit très bien. »

Delteil, *Étude sur la vanille*, Paris, 1874

L'orchidée s'ouvre aux premières lueurs de l'aube. Cinq pétales couleur céladon s'épanouissent sous les jeunes rayons du soleil. Lisses et crémeux, ils encerclent une élégante trompette jaune, la lèvre de la fleur, suspendue à la tige verte et charnue de sa liane grimpante. C'est au cœur de la fleur que le fruit sera conçu. Le sac à pollen, lourd de désir, attend en suspens au-dessus du rostellum, la cloison en forme de langue qui le sépare des moites parties femelles ramassées à sa base. Dans la nature, une abeille pourrait se faire butineuse de l'amour en se glissant à l'intérieur de la fleur, et opérer la fécondation grâce au frôlement de ses ailes et de ses pattes contre les organes reproducteurs. Elle ramasserait au passage de minuscules grains de pollen qui s'envoleraient avec elle vers une autre corolle, où se mêleront les caractères des deux plantes. En l'absence de cette messagère, la douce fleur de

vanille ne resterait en vie que cinq ou six heures, puis elle fanerait sous le soleil tropical. Vers le milieu de l'après-midi, elle ne serait plus qu'une peau flétrie tombée au sol.

Une main, ferme mais délicate, avance pour saisir la fleur, prenant soin de ne pas faire tomber le riche pollen. Un doigt bruni abaisse la collerette avec adresse pour dégager la colonne pendant que l'autre main insère une brindille pas plus longue qu'un cure-dent sous le rostellum qui est délicatement repoussé. Alors, le pouce gauche appuie sur l'anthère pour mettre le pollen en contact avec le stigmate situé en dessous, comme on place une pastille sous la langue. Le bâtonnet se retire sans trembler de la pâle fleur fécondée. Le fruit peut maintenant se développer.

Avant-propos

Pendant plus de dix ans, j'ai vécu une grande histoire d'amour avec les îles de l'océan Indien. J'ai adoré leur chaleur et leur lumière, j'ai souffert de leur éloignement. Pendant les hivers sombres et les étés tristes que je passais en Europe, je me languissais du soleil équatorial et je ne rêvais que de retrouver leurs rivages de sable scintillant.

Cette passion, comme il se doit, me faisait passer de la joie à la fureur. Il m'arrivait même de rendre mes îles responsables de mon malheur. Elles m'obsédaient. Et après tant d'années, même si l'amour s'est transformé en amitié, je ne peux toujours pas m'empêcher de retourner les voir.

Mon premier séjour dans le sud-ouest de l'océan Indien n'a pas été de tout repos. La BBC m'avait envoyé « sur le terrain », ce qui consistait à récolter des interviews et des documents sonores dans la région pour des émissions de radio. Le voyage fut épique, une immersion éclair dans les multiples réalités culturelles et politiques de ces îles éparpillées de l'équateur au tropique du Capricorne.

Aux Seychelles, j'ai attrapé la dengue, à l'île Maurice, je me suis cassé la cheville. À Madagascar, ce fut la dysenterie, et aux Comores, une pneumonie. Malgré ce cocktail explosif de maladies, c'est avec un bonheur suprême que, toussant et

brûlant de fièvre, j'ai traîné la patte de découverte en découverte pendant cinq semaines dans ces univers si divers.

La période était intéressante pour visiter une région que les autres journalistes anglo-saxons délaissaient, la considérant trop à l'écart de l'actualité internationale. Quand je retournais dans les îles, mes collègues ricanaient en disant que j'allais me bronzer aux frais de la princesse, et pourtant la guerre froide, qui n'était pas encore terminée, rendait la situation politique explosive dans ces États aussi variés par leur topographie que par leurs régimes politiques. C'étaient de petites bulles d'Afrique posées sur un océan immense au fond duquel les superpuissances jouaient à cache-cache avec leurs sous-marins nucléaires.

Aux Seychelles, un système à parti unique issu d'une société très fermée et divisée favorisait le secret et l'intrigue. À Maurice, l'industrie du tourisme commençait à se développer, si bien que l'attrait de l'argent l'emportait sur les complexités byzantines d'un puissant système de castes. Madagascar, l'île continent, déperissait aux mains d'un dictateur : les rues d'Antananarivo étaient infestées de voleurs et la peste bubonique sévissait.

Ma dernière étape me mena aux Comores, alors république fédérale islamique, un pays connu pour ses coups d'État à répétition et ses invasions de mercenaires. Dix-neuf putschs en un quart de siècle, un record. À mon arrivée, le président venait d'être tué dans un attentat et le pays était en ébullition. Une grève des fonctionnaires bloqua mon passeport au ministère de l'Intérieur en attente d'un visa de sortie. Pendant quelques jours, je crus bien rester à Moroni beaucoup plus longtemps que prévu, mais il me suffit de patienter jusqu'à la fin de la grève, et je pus rentrer en Europe. C'est ainsi que je me retrouvai à une heure tardive dans le minuscule aéroport à attendre l'avion qui m'amènerait à Paris en passant par Nairobi et Marseille, avant mon dernier vol pour Londres.

Le 747 descendit du ciel nocturne tel un cygne migrateur, et ne s'arrêta qu'à quelques mètres de l'endroit où j'attendais avec les autres passagers sur la piste. L'air chaud et humide fleurait bon la mer et les fleurs tropicales. Je n'ai jamais oublié la lune qui nous éclairait, perle blanche suspendue au-dessus de l'île, faisant se découper la silhouette trapue du volcan Karthala.

Devant moi attendait une grande et élégante Comorienne vêtue de tissus de coton colorés, qui portait un bagage à main encombrant. C'était un panier en rotin enveloppé d'un grand sac en plastique dont les ouvertures, sous les poignées, laissaient s'échapper d'épaisses tiges de plante grimpante.

Je lui demandai ce que c'était.

– De la vanille, chuchota-t-elle en regardant autour d'elle pour s'assurer que personne n'écoutait. Je vais la faire pousser dans mon appartement à Paris en la gardant bien au chaud. Ça me rappellera le pays.

Vanilla. Un mot qui remplit la bouche et roule au bout de la langue. Un mot qui ne signifiait pas encore grand-chose pour moi et n'évoquait qu'un goût, un parfum de glace. Je ne m'étais jamais demandé quelle plante produisait les longs bâtonnets noirs que je voyais dans les supermarchés. Des « gousses » de vanille, comme on les appelle. Des sortes de haricots, peut-être.

Cette nuit-là, la plante du panier en rotin allait quitter les tropiques pour être élevée en captivité à Paris. Elle retournerait ainsi dans la ville d'où son ancêtre était venue pour s'implanter dans l'océan Indien plus d'un siècle et demi plus tôt. Cette première bouture n'avait pas été transportée dans un sac par avion, mais dans un grand navire, et était d'abord passée par la Réunion, puis par Madagascar et Maurice avant d'arriver aux Comores et, de là, rejoindre les Seychelles. À la réflexion, la plante avait même commencé son périple comme moi, non pas en France mais à Londres.

Cette Comorienne et son vanillier rejoignirent les centaines de souvenirs que je rapportais de mon voyage dans les îles. En montant dans l'avion ce soir-là, j'eus la conviction que je reviendrais dans la région, une prémonition si forte qu'elle me fit presque peur.

Mon deuxième vanillier, je devais le voir aux Seychelles où je m'étais installé quelque temps, captivé par la beauté de l'archipel et attiré par la tranquillité d'un petit pays de seulement soixante-dix mille habitants. Au départ, je m'étais fixé aux Seychelles pour satisfaire ma passion de la plongée, occupation qui s'avéra bien utile pour supporter l'étouffement insulaire. Sous l'eau, j'échappais à la claustrophobie causée par cette vie

en vase clos où tout le monde savait tout sur tout le monde. Par la suite, mon hobby me permit de gagner ma vie en écrivant des articles et des livres sur le monde aquatique, et par une heureuse coïncidence me fit rencontrer la vanille qui pousse à peu près sous les mêmes latitudes intertropicales que les grands récifs coralliens, sur une bande de vingt-trois degrés de part et d'autre de l'équateur.

À l'extrémité sud de l'île de Mahé, la route des Cannelles monte en lacet vers l'intérieur des terres. Tournant le dos à la ligne sinueuse de la côte et à ses anses miroitantes, on emprunte une voie tout juste assez large pour une seule voiture, et qui grimpe dur en s'enfonçant dans une épaisse forêt. Là, on perd la vallée de vue, masquée par les arbres, essences endémiques, bois rouges et bois blancs, mêlées à des espèces importées, arbres à pain aux troncs épais et jamalacs d'où pendent les pommes de Java vert clair entre de larges feuilles. Au bout, la route se termine en cul-de-sac sur un petit plateau à l'ombre d'une roche granitique appelée en créole mont Gratte-Fesse qui, en dépit de son nom, est un lieu magnifique.

Sur les flancs de la vallée poussent des canneliers, des ananas, des patchoulis et des girofliers. Les propriétaires de la plantation lui ont donné le nom de jardin du Roi en l'honneur d'un mystérieux ancêtre arrivé dans l'île peu de temps après la Révolution française. Pendant plus de cinquante ans, Pierre-Louis Poiret fut planteur à Mahé, mais dans les lettres qu'il écrivit à l'archiduc d'Autriche, dont il se prétendait le neveu, il revendiquait son appartenance à la famille royale de France et affirmait être le dauphin disparu, fils de Louis XVI et de Marie-Antoinette. Il n'était pas le seul prétendant au trône, et malgré de nouvelles preuves par l'analyse ADN que le dauphin est bien mort en prison, le mystère de cette revendication reste entier.

Poiret maintint ses affirmations jusqu'à son dernier soupir, et révéla sur son lit de mort au prêtre qui lui donnait l'absolution que la succession lui avait été volée par des parents désireux de prendre sa place dans la dynastie des Bourbons. Le poids de cette ultime confession, dans cet archipel profondément catholique, ajouta à sa crédibilité. Poiret avait engendré sept enfants, quatre fils ayant Louis pour premier prénom, et trois filles nommées Marie, la première étant Marie-Antoinette.

Après la mort de Poiret, ses enfants trouvèrent chez lui de l'argenterie frappée de la fleur de lys ainsi qu'une lettre indiquant qu'il avait pris le nom de Poiret en l'honneur de l'homme qui l'avait fait évader de la prison du Temple la veille de l'exécution de sa mère.

La maison est une ancienne construction en bois, l'une des rares demeures de ce type qui subsistent encore aux Seychelles. C'est une structure simple et élégante, montée sur des piliers de pierre pour la protéger des termites. Les boiseries sont peintes en blanc, le toit très pentu est en tôle ondulée. De jolies rangées d'arbrisseaux s'alignent sur le devant comme des soldats montant la garde, puis le terrain descend en pente raide vers le fond de la vallée, ce qui évite les inondations pendant les abondantes pluies de mousson. Ces arbres si proches de la maison sont en pleine vue des fenêtres de la chambre et du balcon d'où ils peuvent être surveillés en permanence. Leur seule utilité est d'offrir un soutien aux précieuses lianes de vanillier qui s'enroulent autour de leur tronc et de leurs branches basses.

On fait encore pousser la vanille à Mahé de nos jours, mais très peu, et quelques petites plantations subsistent sur l'île voisine de La Digue. Le thé de la région est souvent parfumé à la vanille, mais on n'exporte plus les gousses qui, autrefois, contribuaient pourtant en grande partie à la richesse de l'archipel.

En me promenant dans les forêts tropicales de Mahé, j'ai trouvé des vanilliers retournés à l'état sauvage qui grimpaient le long d'arbres aux fûts droits et hauts, leurs lianes vertes s'élevant vers le ciel, libres des liens imposés par la main de l'homme. Ces échappés des vanilleraies ne portent pas de fruits car personne n'en féconde les fleurs. Comme les habitants des Seychelles, ces îles restées vierges jusqu'au XVIII^e siècle, le vanillier n'est qu'un nouveau venu, transplanté là par hasard et qui prend racine où il peut.

Chapitre 1

LA FLEUR NOIRE

Le vanillier est une liane tropicale qui peut atteindre plus de trente mètres de long. Il appartient à l'une des plus anciennes familles de plantes à fleurs, l'orchidée, qui compte à ce jour plus de vingt-cinq mille espèces recensées. La seule utilisée en agriculture est celle qui donne la vanille, les autres n'étant cultivées et commercialisées que pour leurs qualités décoratives. La vanille n'est pas de ces orchidées rares et exotiques à la beauté étrange élevées sous serre, que les collectionneurs s'appliquent à décrire avec une précision obsessionnelle. Ce qui séduit surtout dans cette plante, c'est son fruit si odorant et si agréable au palais qu'il a valu autrefois son pesant d'or.

La fleur, d'un jaune très pâle, n'est pas prétentieuse; sa senteur ténue ne rappelle en rien le parfum de la vanille ni sa saveur. Après la pollinisation, les ovaires gonflent et se développent pour donner les fruits, semblables à de grands haricots verts. En réalité ce sont plutôt des capsules que des gousses, qui contiennent des milliers de minuscules graines noires. De la fleur à la récolte, il s'écoule environ neuf mois, mais c'est seulement par le séchage et l'affinage que les gousses de vanille brunissent et développent leur arôme caractéristique. La préparation de la gousse est tout un art qui, dans les conditions optimales, peut durer encore neuf mois.

C'est la culture la plus gourmande en temps et en main-d'œuvre du monde.

Comme tous les produits agricoles, la vanille est soumise aux fortes fluctuations du marché, mais même à son cours le plus bas, il y aura toujours des paysans à Madagascar, au Mexique ou en Indonésie qui seront assez pauvres pour en cultiver. Au moment de la rédaction de ce livre, le prix de la vanille de qualité supérieure a atteint un cours record de plus de cinq cents dollars le kilo, ce qui oblige les cultivateurs à monter la garde dans la jungle pour protéger leurs vanilliers. Des paysans ont été assassinés pour quelques kilos de gousses vertes et, en ces temps de pénurie, le cercle restreint des grands acheteurs qui contrôlent le marché mondial a bien du mal à sécuriser ses filières d'approvisionnement. En Amérique et en Europe, la valeur de la vanille préparée est si élevée que les importateurs ne trouvent plus d'assureur qui accepte de couvrir leurs stocks s'ils sont trop importants. Un importateur des États-Unis a été obligé de diviser sa marchandise en trois et de l'abriter dans des entrepôts distants de plusieurs kilomètres afin de satisfaire aux exigences de l'assureur qui redoutait de voir partir une fortune en fumée au cas où un avion s'écraserait sur la réserve.

Que ce soit pour acquérir de la vanille du Mexique, d'Indonésie, de Madagascar ou de Papouasie-Nouvelle-Guinée, les acheteurs évitent les lignes commerciales quand ils partent en tournée d'inspection dans les régions productrices. Les avions privés leur permettent de garder leur destination secrète et de cacher l'identité de leurs fournisseurs aux membres de la profession toujours aux aguets. Ces vols sont aussi plus sûrs pour des gens qui voyagent avec des valises bourrées de billets de banque – au plus fort de son cours, une tonne de vanille peut coûter pratiquement un demi-million de dollars. Quand il leur arrive de prendre des vols réguliers, ils font tout pour tromper la concurrence en empruntant des trajets détournés.

Je connais un acheteur employé par un courtier français qui, par peur de se trahir en rencontrant des confrères sur le vol direct Paris-Antananarivo, ne va à Madagascar qu'en passant par un pays d'Afrique. Il trouve un avantage certain à entrer discrètement dans le pays, que ce soit pour signer un contrat, ou simplement pour connaître les prix ne serait-ce

qu'un jour avant ses rivaux. Mais les négociants en vanille cultivent aussi le secret sur leurs destinations en Europe et aux États-Unis, car les grands de l'agroalimentaire sont souvent liés à des villes particulières. Un voyage à Zürich ou à Chicago, par exemple, annoncerait clairement à la concurrence avec quel groupe on est en train de traiter. Il faut dire que les industriels font signer des contrats de confidentialité très sévères aux négociants pour leur interdire de révéler si la vanille entre dans la composition de tel ou tel produit.

Aujourd'hui les nouvelles circulent vite. Il y a quelques années, les producteurs de vanille, isolés sur une île au fin fond d'une forêt haut perchée, ne savaient pas ce qui se passait dans le reste du monde. Maintenant, grâce au téléphone portable et à des connexions satellite abordables, les informations se propageant plus vite que ne volent les avions. Les prix du marché sont connus d'un bout à l'autre de la planète presque instantanément, ce qui donne aux planteurs un avantage sur les acheteurs du monde développé qui viennent négocier des contrats.

Par une belle matinée ensoleillée à Mayfair, dans un des hôtels les plus chics de Londres, je prends le thé avec un acheteur de vanille qui m'a téléphoné la veille au soir pour m'annoncer qu'il avait des « informations importantes » dont il ne pouvait pas discuter par téléphone.

– Tu as entendu parler du conteneur de vanille disparu ? me demande-t-il, à peine assis à la table.

Il arrivait d'Amérique, se rendait à Madagascar, et profitait de son escale pour aller à la pêche aux informations.

– Non, quel conteneur ?

Les yeux de mon contact font le tour de la pièce pour vérifier que personne n'écoute et il chuchote : « Deux tonnes. » Il me fait jurer de ne révéler à personne le nom de l'entreprise concernée, puis continue :

– L'assurance refuse de rembourser. Des photos satellite montrent que le bateau a effectué un arrêt non programmé et que les conteneurs ont été déchargés. Maintenant, les exportateurs vont devoir s'expliquer.

L'histoire n'a rien d'exceptionnel. On ne compte plus les anecdotes sur les exportateurs de vanille qui se sont remplis les poches par des moyens douteux. Aucun de ces bruits n'est

innocent : les spéculateurs profitent de l'agitation du marché pour jouer avec les nerfs des acheteurs et négocier de meilleurs prix. J'ai reçu un coup de fil d'un concurrent de mon contact quelques semaines plus tard. Cette fois, il s'agissait d'un intermédiaire bien connu de Madagascar qui achetait les gousses préparées au prix qu'elles atteindraient après exportation, c'est-à-dire beaucoup trop cher.

– Comment fera-t-il son bénéfice, alors ?

– Exactement ! Financièrement, cela n'a de sens que si un employé de la société d'exportation escroque ses patrons. Le type achète la vanille au prix fort, puis il fait tremper les gousses dans l'eau pour augmenter leur poids. L'exportateur réalisera donc quand même un bénéfice parce que la marchandise pèsera plus lourd qu'à l'achat, mais il court le risque de tout perdre si l'eau provoque une moisissure.

Le marché de la vanille, comme tous les marchés de matières premières, attire parfois des gens peu scrupuleux qui cherchent à gagner de l'argent sans se donner trop de mal. Ces dernières années, les prix élevés ont rendu les négociants encore plus méfiants vis-à-vis des nouveaux venus, car les transactions en espèces servent souvent au blanchiment d'argent. Les trafiquants de drogue ont aussi essayé de profiter de la forte odeur des gousses de vanille pour faire passer leur marchandise en trompant le flair des chiens de douaniers. D'autres fois, il s'agit d'escroqueries vieilles comme le monde. Un négociant d'Amérique centrale avait déposé une garantie de plusieurs millions de dollars à la banque pour l'achat de vanille au Sri Lanka, puis s'était rendu compte que son « fournisseur » sri lankais avait réussi à retirer l'argent et l'avait empoché sans rien livrer, bien entendu. Le prix de la vanille de qualité de Madagascar a même donné l'idée à un négociant de faire transporter de la vanille d'Indonésie jusqu'à Madagascar, de la décharger et de la réemballer pour la faire passer pour de la vanille malgache qu'il pouvait vendre plus cher. En établissant le nouveau connaissance (bon de transport) qui prouvait que la vanille venait de Madagascar, le négociant pouvait faire porter la responsabilité sur son fournisseur malgache si ses clients se plaignaient de la qualité de la marchandise.

Comparée à d'autres produits agricoles, la vanille est produite en relativement faibles quantités – environ deux mille

tonnes par an seulement sont mises sur le marché. Face à une très forte demande, l'intégralité de la récolte se vend, et les courtiers s'engagent souvent par contrat à fournir à leurs clients une année entière de stock à l'avance. Ainsi vont-ils parfois s'engager sur la production de vanille de l'année suivante sans avoir aucune garantie quant au nombre de tonnes qu'ils pourront réunir. La qualité et le volume d'une récolte dépendent des conditions météorologiques et de la préparation des gousses, tandis que le prix se fixe en fonction du client, de la concurrence, et de la rapidité avec laquelle l'argent de la transaction va passer de main en main. Les acheteurs vivent donc continuellement sous tension et toutes les conditions sont réunies pour faire craindre en permanence les mouvements de panique.

Il ne faut pas oublier que les planteurs n'acceptent que de l'argent liquide. Le paysan vend sa récolte à un collecteur local qui fournit les préparateurs, des entreprises d'une certaine dimension qui rendent les gousses propres à l'exportation. Les acheteurs étrangers, les courtiers qui recherchent la vanille pour leurs clients des États-Unis et d'Europe, doivent évaluer le volume dont ils auront besoin pour une saison donnée. Ils doivent aussi calculer combien de vanille verte sera mise en vente à la saison suivante, une évaluation qui ne peut être faite avec précision qu'après des années d'expérience du terrain. À partir de ces données, ils estiment combien de vanille préparée sera disponible six mois plus tard – mais tout dépendra aussi de l'honnêteté de l'agent local quand il s'agira de finaliser la transaction. C'est un métier où il faut aimer les émotions fortes.

J'ai sur mon bureau un tube en bambou sur lequel sont gravés des bâtons de vanille, qui contient un assortiment de gousses cultivées à la Réunion et à Madagascar. Dès qu'on enlève le bouchon, la pièce se remplit du parfum de la vanille Bourbon – la meilleure. Tout à côté, j'ai posé deux petites gousses de vanille plaquées or, cadeau d'un négociant de Tahiti. Les gousses dorées sont rigides, pétrifiées sous la pellicule brillante qui est cependant assez fine pour conserver l'aspect rugueux de la peau côtelée qu'elle enrobe. Dans une petite boîte, j'ai aussi du thé parfumé à la vanille des Seychelles,

mais le plus précieux de tous mes trésors est un crocodile aux pattes griffues entièrement composé de gousses de vanille tressées – il doit y en avoir au moins une centaine. Il mesure dans les quarante centimètres, du bout de sa gueule à l'extrémité de sa queue pointue, et a été fabriqué par un vieil artisan de la côte nord-est de Madagascar. À tout ceci s'ajoute une bouteille de liqueur de vanille très odorante originaire de l'État de Veracruz sur la côte du golfe du Mexique, dont l'étiquette indique : *Sangre negra* (sang noir).

Dans le pays que nous appelons aujourd'hui le Mexique, les habitants connaissaient la vanille longtemps avant l'arrivée des Européens, et les gousses séchées avaient une si grande valeur qu'elles étaient utilisées comme monnaie d'échange. En 1519, à l'arrivée du conquistador espagnol Hernán Cortés au Mexique, les Aztèques qui régnaient alors prélevaient un impôt en vanille dans les régions du haut plateau central et de la Sierra Madre orientale. Les Aztèques, comme les Mayas avant eux, savaient que les gousses, une fois noires, pouvaient être séchées et écrasées pour obtenir une poudre qui aromatisait le *xocoatl*, ce liquide amer fabriqué à partir du cacao. Cette boisson que nous appelons aujourd'hui chocolat était alors réservée à l'aristocratie, ainsi qu'aux soldats avant une bataille.

L'histoire de la vanille a commencé dans l'air marin de Veracruz. C'est là que les premiers vanilliers ont été cultivés par les Totonèques. Ce peuple avait découvert la plante à l'état sauvage, et l'avait appelée *xa'nat*. Les Totonèques racontent que les fleurs et leurs gousses aromatiques sont nées du sang d'une jeune femme merveilleuse, une princesse si belle et si sage que son père avait décidé de ne jamais la donner en mariage.

Selon la légende, cette princesse était la fille du roi Teniztli, et se nommait Tzacopontziza, ou « Étoile du matin ». Pour préserver sa pureté, le roi avait fait consacrer sa fille par les prêtres à Tonacayahua, la déesse de la fertilité. Évidemment, un jeune homme de la tribu, nommé Zkata Oxga – « Cerf rapide » –, tomba amoureux de la jeune fille, l'enleva et s'enfuit avec elle dans la montagne. L'histoire raconte qu'avant que les deux jeunes amoureux aient pu se mettre à l'abri, un dragon bloqua leur fuite et permit aux prêtres de Teniztli de les rattraper.

La princesse Tzacopontziza et son amant ayant commis un péché mortel, les prêtres les décapitèrent et précipitèrent leurs corps dans un ravin. À l'endroit où leur sang avait imprégné la terre, un buisson poussa, puis une orchidée naquit à son pied et grandit en s'accrochant aux branches. Les petites fleurs pâles de cette liane donnèrent naissance à de longs fruits délicats et forts à la fois. En mûrissant, les cosses prirent une teinte foncée, et exhalèrent un parfum exquis qui émerveilla les sujets du roi Teniztli. Cette senteur jusqu'alors inconnue ne pouvait être que l'émanation de l'âme de la douce princesse sacrifiée et la plante de la montagne fut déclarée sacrée.

Aujourd'hui encore les Totonagues appellent le vanillier *xa'nat*, et, au nord de leur territoire, ils utilisent ce mot pour désigner tout ce qui touche à la vanille : la fleur, les gousses et ce qu'ils nomment le « gras », c'est-à-dire l'huile parfumée qu'ils en tirent. On pense que la vanille a simplement été utilisée au départ pour désodoriser l'intérieur des maisons, une méthode simple mais efficace. Elle est encore aujourd'hui consacrée à cet usage dans les maisons du centre du Mexique, où un bouquet de gousses liées par une ficelle est suspendu au mur. Traditionnellement, les femmes totonagues, ou appartenant à d'autres groupes ethniques qui vivaient sur des terres à vanille, mettaient des gousses huilées dans leurs cheveux pour les imprégner de son subtil parfum.

Rien n'indique que les Totonagues utilisaient la vanille comme aromate, mais une fois sous l'empire aztèque, ils eurent l'obligation d'en envoyer à la capitale. L'empire reposait sur ses alliances commerciales autant, si ce n'est plus, que sur son pouvoir militaire, et Tenochtitlán était le centre d'un réseau d'échanges qui couvrait trois cent vingt-quatre mille kilomètres carrés. Les marchands aztèques, les *pochteca*, servaient d'informateurs à l'empereur, auprès duquel ils jouaient aussi le rôle d'intermédiaires pour traiter avec ses alliés. Ils approvisionnaient la capitale, y apportant de nombreux produits agricoles, mais aussi les précieuses fèves de cacao, les gousses de vanille, les plumes de quetzal, les turquoises et l'or.

L'histoire précolombienne de la vanille peut être reliée à celle plus connue de la fève de cacao, un produit agricole venu

du Nouveau Monde qui eut aussi un très fort impact sur les habitudes alimentaires européennes.

Les fouilles archéologiques nous apprennent que les baies du cacao étaient utilisées en Amérique centrale plus de deux mille ans avant la conquête espagnole. À l'origine, les fèves de cacao étaient transportées du bassin amazonien jusqu'au Mexique, où elles avaient une valeur d'échange. Durant l'empire aztèque (entre le XIII^e et le XVI^e siècle), le cacao, dont on connaissait les propriétés stimulantes et tonifiantes, se vit attribuer une valeur sacrée. Il est probable qu'à cette époque la vanille était déjà utilisée pour adoucir la saveur du cacao et qu'elle entraînait dans la composition de la boisson royale. En langue aztèque, *xocoatl* signifie « eau amère », et la boisson était sucrée avec du miel avant l'introduction de la canne à sucre par les envahisseurs espagnols. Additionné de poivre, de maïs et de vanille, le chocolat fouetté devenait très épais.

Bernal Díaz del Castillo, un soldat et mémorialiste qui accompagna Cortés dans la cité de Tenochtitlán, décrit entre autres les repas de Montezuma. Il avait appris qu'on lui apportait « des tasses d'or très fin contenant une boisson fabriquée avec du cacao ; on disait qu'elle avait des vertus aphrodisiaques ». Il vit lui-même servir « cinquante grands pots d'une boisson faite de cacao avec beaucoup d'écume ; c'est cela qu'il buvait, et les femmes le lui présentaient avec le plus grand respect ». Les soldats espagnols, qui firent ensuite la guerre aux Aztèques, s'intéressèrent à cette préparation qu'ils jugeaient « une boisson digne des dieux, qui renforce la résistance et combat la fatigue. Une tasse de ce précieux breuvage permet à un homme de marcher une journée entière sans autre nourriture. »

De même que le chocolat, la vanille n'était pas consommée quotidiennement au Mexique par le peuple, et même l'aristocratie le considérait comme un luxe pour agrémenter les fins de repas. Les Aztèques ne virent jamais la plante qui produisait les gousses noires ajoutées à leur « eau amère » pour l'adoucir. Caché au fond de la forêt vierge, loin de Tenochtitlán, le vanillier n'était connu que de ceux qui vivaient à proximité. Ne connaissant que ses fruits noirs, les Aztèques le nommèrent *tlilxochitl* – la fleur noire.

C'est un site industriel sans charme de l'Illinois, mais d'où monte une forte odeur de vanille. Elle semble s'exhaler des murs de l'immeuble de bureaux moderne qui fait face à l'usine Nielsen-Massey. C'est ici, à Waukegan, dans la banlieue nord à une heure de Chicago, que les gousses de vanille arrivent par millions après avoir commencé leur périple dans le sac à dos d'un collecteur sur la côte nord-est de Madagascar. Cueillies par le planteur, achetées par le collecteur et vendues au préparateur, elles ont été échaudées, séchées, triées puis mises en bottes. Après inspection, elles ont été vendues à un exportateur américain, conditionnées dans de belles caisses en fer-blanc, puis chargées dans un conteneur de douze mètres de long qui a effectué la traversée dans un navire rouillé jusqu'au port commercial de Toamasina. Là, le conteneur a été transbordé sur un plus grand bâtiment pour la traversée de l'océan Indien vers les pays du Nord. Le porte-conteneurs a passé la pointe de Madagascar, contourné les Comores, longé la côte est de l'Afrique et franchi le canal de Suez pour arriver en Méditerranée. Après trois semaines de voyage, la vanille a accosté à Marseille. Elle a ensuite effectué la traversée de l'Atlantique pendant encore huit ou neuf jours dans un autre bateau avant d'atteindre New York. La vanille aura parcouru en tout neuf mille milles marins. Transportée par la route jusqu'à un entrepôt de Pennsylvanie, elle passe de ses caisses en fer-blanc maintenant fatiguées à des cartons pour le trajet final de mille trois cents kilomètres en camion, qui va la conduire à Waukegan. Là, elle sera traitée par Nielsen-Massey Vanillas, la plus grande société au monde de production d'extraits de vanille purs.

Plus de la moitié de la production mondiale de vanille est destinée aux États-Unis, dont cinquante pour cent va à l'industrie laitière, en majeure partie sous forme d'extraits ou d'essence. Massey's, comme on appelait autrefois la marque, s'est lancée dans la production de vanille naturelle et de vanille de synthèse il y a un siècle, et continue de fabriquer de l'extrait de qualité supérieure selon des méthodes traditionnelles. Devant l'usine, je remarque deux voitures à l'arrêt dont l'une a pour plaque « VANILLA » et l'autre « VANILA 2 ». Craig Nielsen, un grand ours à la voix de basse et à la moustache broussailleuse, m'accueille.

– Marrantes, ces plaques, non? Mon oncle en avait même une qui disait « ESSENCE », m'apprend-il dans un rire cristallin qui contraste avec sa carrure de géant. Il faut dire que nous avons la chance d'avoir en Illinois des plaques qui comportent sept lettres!

Craig m'explique qu'il ne peut pas divulguer les noms des fabricants de crèmes glacées et autres produits alimentaires auxquels il fournit de l'extrait.

– Je vais vous faire visiter l'usine, me dit-il, mais la liste de nos clients et les formules de nos extraits de vanille sont des secrets commerciaux.

L'usine est un espace clair et propre, occupé dans un coin par des piles de cartons de gousses de vanille. Craig me conduit à une machine.

– C'est ici que commence la production, explique-t-il. En gros, c'est un robot de cuisine grand modèle. Nous enfourçons les gousses par cet entonnoir là-haut, et elles sont déchiquetées.

La machine se met en marche avec un bruit de moulin à café. Craig jette une poignée de bâtons de vanille à l'intérieur, et quelques secondes plus tard, je vois le résultat tomber sur un plateau métallique. Les gousses luisantes, triées et empaquetées avec tant de soin par des femmes malgaches à l'autre bout de la planète, sont transformées en charpie brune, constituée de morceaux d'à peine cinq centimètres de long.

– Nous les hachons pour exposer autant de surface que possible avant d'extraire l'arôme.

L'usine est calme en dehors du vacarme du broyeur. Seul un léger bourdonnement monte en bruit de fond. Quelques ouvriers vêtus de blouses blanches et de charlottes de protection vaquent à leurs occupations en silence entre les rangées de cuves en acier alignées au fond du grand espace. Les cuves, qui ressemblent à des biberons à l'envers, ont une contenance de trois mille cinq cents litres et se terminent à la base par un verseur relié à d'étroits conduits métalliques qui font remonter le liquide le long de la paroi pour le reverser au sommet. L'un de ces tuyaux, dont une portion est transparente, laisse voir un filet de liquide brun de la couleur d'un thé froid très infusé. Sur le mur, un panneau de contrôle numérique pas plus grand qu'un écran de télévision permet d'effectuer les

réglages. Sont affichés des codes identifiant le contenu de chaque cuve, qui varie selon la concentration de l'extrait.

– Ne notez pas ces chiffres, avertit Craig avec son gloussement caractéristique. C'est là que nous entrons les données qui indiquent la quantité d'alcool envoyée.

– Ça n'est pas plus compliqué que ça ?

– Pas tellement. On broie les gousses, on les étale sur des grilles posées sur le dessus des cuves, et de l'alcool pur mélangé à de l'eau percole au travers, en repassant à plusieurs reprises pour récupérer tout l'arôme. Nous utilisons une méthode d'extraction à froid qui prend environ trois semaines. Beaucoup d'industriels utilisent une méthode similaire, mais en chauffant l'alcool pour accélérer le processus.

– Et c'est mauvais ?

– Je ne peux pas dire que ça soit mauvais à proprement parler, répond Craig prudemment, mais ça change légèrement la réaction chimique et nous pensons que notre méthode produit un extrait plus pur. Certains éléments chimiques de la vanille sont présents en quantités si faibles qu'ils peuvent être dénaturés ou disparaître sous l'action de la chaleur ou de la pression.

– On gagne combien de temps en chauffant l'alcool ?

– L'opération ne prend plus que trois à cinq jours au lieu de trois à cinq semaines. Mais nous vendons un produit de qualité supérieure d'une fiabilité qu'apprécie notre clientèle, et nous pensons que c'est grâce à notre méthode plus lente.

Nielsen-Massey produit une large gamme d'extraits de vanille de concentrations et d'arômes variés, et crée également des mélanges à la demande, selon les besoins du client.

– Parfois, on nous envoie de la glace ou des biscuits en nous demandant de retrouver le même parfum, explique Craig en me faisant poursuivre la visite.

Il me conduit dans une zone isolée du reste de l'usine, où des tuyaux de différentes couleurs traversent le mur pour venir alimenter la mise en bouteilles. La couleur du tuyau indique la variété et la force de l'extrait disponible. On croirait des pompes à essence. Un ouvrier s'en sert pour remplir de grands tonneaux en plastique qui alimentent la chaîne d'embouteillage. Sur des rayonnages imposants montés le long des murs, des tonneaux et des cuves en plastique plus grandes, des sortes de cubitainers de mille litres, sont entreposés. Sur un

tapis roulant qui ressemble à un carrousel à bagages miniature, des centaines de bouteilles en verre avancent en rang comme des petits soldats. Un embout descend d'une machine et envoie de l'air dans les bouteilles au passage pour enlever la poussière. *Pfsst, Pfsst, Pfsst*, puis un remplisseur à piston automatique s'insère dans le col pour injecter de l'extrait brun. Des capsules métalliques tombent d'un rail sur les bouteilles qui bringuebalent ensuite à travers une succession de roues en caoutchouc dont la rotation en sens opposés resserre les capsules. Ces dernières sont doublées d'un papier argenté de sécurité qui vient sceller le goulot au moment du serrage. Ensuite un bras mécanique opère une rotation pour appliquer une étiquette sur la bouteille, et un nouvel agencement de roues la lisse sur le verre. Un capuchon de surbouchage en plastique couvre la capsule, puis la bouteille passe à travers un tunnel chaud pour rendre le tout hermétique. À l'arrivée, les bouteilles s'accumulent sur une table rotative qui les dépose dans des boîtes par deux douzaines. Ce n'est qu'à ce moment qu'intervient un être humain chargé de fermer la boîte et de la porter sur une palette.

Les étiquettes qui défilent sur la chaîne restituent un peu de noblesse au liquide brunâtre. On voit passer de la vanille Bourbon de Madagascar, de la royale Bourbon, de la Bourbon bio. De la mexicaine et de la tahitienne pures, de la Bourbon sans sucre. Il y a aussi des mélanges Bourbon-mexicaine, Bourbon-tahitienne, et Bourbon-indonésienne dans différentes concentrations. Il ne faut pas oublier les bocaux, pots de gousses entières, pots de vanille en poudre et pots de pâte de vanille.

– Pourquoi autant de variétés ?

– La vanille se vend sous différentes formes selon son emploi, me répond Craig. Tout dépend de ce que l'on veut en faire. Prenons un cookie, par exemple : ce genre de biscuit à une masse très faible, ce qui fait que la température intérieure monte très vite à la cuisson. L'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, bien qu'étant la meilleure, ne réagit pas bien à une montée en chaleur forte et rapide. La vanille indonésienne, elle, malgré une saveur moins fine en extrait, est plus stable. À la cuisson, le mordant indonésien s'adoucira, ce qui la rendra meilleure.

– Alors pour la glace, on doit pouvoir utiliser la vanille Bourbon puisque c'est froid ?

– Pas nécessairement, dit Craig, atterré par mon ignorance. La bonne glace est très riche, jusqu'à quatorze pour cent de matières grasses animales. Plus le mélange est crémeux, plus la vanille Bourbon a tendance à être masquée par le goût laitier. Là encore, avec un mélange de Bourbon et d'indonésienne, l'attaque plus intense entrera en compétition avec le goût de crème, puis, dans la longueur, la Bourbon prendra le relais. De cette façon, on a un « impact vanille » dès le début, et on garde le goût jusqu'à la fin.

Alors que nous quittons la chaîne de production, je remarque un grand baril rempli de poussière brune. Craig m'explique qu'il s'agit des déchets des cuves d'extraction.

– On peut encore en faire quelque chose ?

– Certains industriels s'en servent pour ajouter du volume à leur poudre de vanille – mais en fait, il ne reste pratiquement aucun goût. Un de nos clients en mélange à de la colle à bois comme agent liant. Cela entre aussi dans la composition des produits de camouflage olfactif pour les chasseurs de chevreuils, qui s'en appliquent sur les mains pour que l'animal ne puisse pas les sentir. On peut également en ajouter aux solvants utilisés dans les usines de caoutchouc pour en atténuer l'odeur parce qu'ils sentent très mauvais.

– Et les graines de vanille ?

Les déchets en contenaient des millions. Craig hésite un instant avant de répondre :

– Les graines ? Vous savez, après l'extraction, elles n'ont plus aucun goût.

– Mais on s'en sert, non ? Dans la glace à la vanille, justement, il y a des petites particules noires.

– C'est pour faire joli. Nous les séparons du reste par tamisage et nous les faisons sécher, mais elles ne conservent aucune saveur. Si nos clients veulent en ajouter à leur glace, ça les regarde. C'est juste du marketing. Parfois, ils n'utilisent même pas les graines, mais seulement des petites particules de cosses déchiquetées.

Dans son bureau, Craig conserve une collection de vieux journaux et de photos remontant aux années 1930 et 1940. J'y ai glané quelques informations intéressantes, par exemple que son grand-père, Chatfield, travaillait dans la vanille depuis la Première Guerre mondiale. À partir de là, la famille Nielsen

avait formé une sorte de dynastie vanillière, et le père de Craig (Chat junior) avait monté sa propre installation de préparation de vanille au Mexique.

– Examinez ces documents si vous voulez, me dit Craig qui devait retourner travailler. Voyez si vous dénîchez quelque chose d'intéressant dans ces cartons; je n'ai jamais le temps de m'y plonger.

Ses archives étaient constituées de photographies, de souvenirs de l'entreprise et de beaucoup de documents publicitaires de ces dernières années. J'ai appris entre autres que Nielsen-Massey fournissait de l'essence de vanille à l'équipe états-unienne de la Coupe du monde de la pâtisserie. D'après une coupure de presse : « Le travail du sucre de l'équipe américaine est inégalé dans le monde, et leurs sculptures en chocolat ont révolutionné le genre. » J'ai vu des vieilles réclames et des comptes de l'entreprise, des documents remontant aux années 1970 qui avaient déjà l'air de reliques parce qu'ils étaient tapés à la machine. J'ai trouvé une carte postale de Chat junior datée de 1940 et envoyée à sa femme du Mexique. Il lui demandait pardon de tant tarder à rentrer dans l'Illinois : « Nous avons du mal à faire sécher les gousses. Attendu toute la matinée que le soleil sorte, et rien. J'espère qu'il fera beau demain. » Il y avait aussi une carte postale pâlie des années 1920 qui montrait des goélettes à l'ancre dans le port de Papeete, une image magnifiquement romantique. Dans un autre carton, je suis tombé sur une publicité patriotique montrant des aviateurs américains à Saïgon dans les années 1960, qui levaient un panneau où était écrit : « Aux clients de Nielsen-Massey Vanilla, un grand merci et un joyeux Noël de la part de l'USO [comité d'aide aux militaires] et des soldats au Vietnam. »

Plus tard, au moment où j'allais partir, Craig me ramena à la chaîne d'embouteillage parce qu'il avait oublié de me montrer une chose à laquelle il tenait beaucoup.

– Regardez ça, me dit-il fièrement en désignant un rayonnage métallique en hauteur. C'est un tonneau en chêne de quarante litres. Nous l'avons rempli en 1997 et nous l'ouvri-rons en 2007 pour fêter notre centenaire par un cadeau spécial à nos clients.

– Pourquoi seulement quarante litres ?

– Dites, au prix du marché, quarante litres de vanille, c’est déjà pas mal!

L’analyse de l’arôme et de la saveur de la vanille est une affaire complexe. Les chercheurs utilisent un vocabulaire extraordinairement diversifié pour en décrire les nuances, semblable à celui utilisé pour le vin. Voici une liste très évocatrice et non exhaustive des mots qui peuvent la caractériser : sucré, floral, végétal, boisé, de noisette, de nougat, de cuir, de poussière, de paille, fumé, épicé, animal, de noix, de fromage, de beurre, de crème, de goudron, de pruneau, d’alcool, médicamenteux, herbacé, de cerise, d’anis, de bacon, de concombre, de champignon, de caoutchouc, de carton, de pourri. Cette complexité s’explique : les chimistes ont isolé plus de quatre cents composants différents dans la gousse de vanille naturelle. Elle contient d’abord des protéines, des sucres, de la cellulose, de la cire, de la résine, de la gomme, des tanins et des minéraux, mais aussi des hydrocarbures, des alcools, des carbonyles (aldéhydes et cétones), des acides, des esters, des terpénoïdes, des lactones, des composés soufrés, des acétals, des éthers, des phénols, des furanes, des époxydes.

Certains de ces éléments ne sont présents qu’en toutes petites quantités, une partie par million, ou même une partie par milliard, mais les défenseurs de la vanille naturelle avancent que la somme des parties est beaucoup plus importante que le tout. On comprend pourquoi la vanille et son essence intéressent les parfumeurs et les créateurs d’arômes.

L’extraction de la saveur des gousses de vanille est un procédé relativement simple, même s’il varie légèrement d’une usine à l’autre. Partout les gousses sont traitées par percolation et trempage à l’alcool dilué à l’eau, les solutions de différentes concentrations étant ensuite filtrées. La quantité de gousses utilisées pour fabriquer l’extrait de vanille est également encadrée par la loi, aux États-Unis sous les auspices de la Food and Drug Administration (FDA) – Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux – et en Europe par des réglementations similaires.

La flambée historique du prix de la vanille du début des années 2000 a provoqué une vive inquiétude chez les