

Sur la route de la vanille polynésienne

Dans la douceur des îles de Raiatea et de Tahaa l'odorante gousse de « *Vanilla tahitensis* » prospère toujours



Une vente de vanille à la coupe à Arera, sur l'île de Raiatea. THIERRY DUDOIT/EXPRESS-REA

Voyage

Iles Sous-le-Vent (Polynésie française)

Envoyé spécial

Vanilla tahitensis aime la douceur des îles Sous-le-Vent, creuset, selon les légendes, des peuples de la Polynésie. A Raiatea, l'île sacrée, à Tahaa, à Uahiné ou à Bora Bora, à quelque 230 kilomètres à l'ouest de Tahiti, cette liane tropicale prospère sous des ombrières revêtues de filets sombres ou, dans la nature, se love de préférence autour de tendres acacias dont elle absorbe les sucres plus capiteux.

Comme le vin que l'on élève ou le ver à soie que l'on éduque, la vanille bénéficie d'attributs qui sont, d'ordinaire, l'apanage des humains. A Tahiti ou ailleurs, on ne dit pas polliniser mais « marier », ni sécher mais « suer », ni même fermenter mais « mortifier ». Surtout, sa gousse mûre nécessite d'être longuement « massée ».

L'épice doit sa notoriété à Edmond Albius (1829-1880), un esclave réunionnais, fin observateur de sa fleur qui découvrit à l'âge de 12 ans le procédé manuel de sa pollinisation : un haut fait dont on tentera de le déposséder.

« Quand elle ne peut pas s'accrocher à son tuteur, elle s'accroche sur elle-même. C'est une plante suicidaire. Comme nous les femmes », sourit Moeata (« Nuage endormi du ciel sombre » en tahitien), propriétaire d'une petite vanilleraie à Faaaha, sur les premiers contreforts volcaniques de Tahaa, dite l'île vanille. Dès que l'on s'élève de quelques dizaines de mètres de la bordure turquoise du lagon, altitude propice à la prolifération de la plante, la chaleur devient lourde. Les moustiques abondent, et les candidats au travail dans les sous-bois en pente se font plus rares.

Symbole de l'amour raffiné, la belle orchidée sans parfum que dédaignent sous ces latitudes les insectes inaptes à la déflorer, jouit, comble d'infortune, d'une fécondité éphémère : quelques heures seulement, les matins de l'hiver austral, avant que la chaleur et l'humidité, ou pire la pluie, n'imprègnent l'air ambiant. Une épine au bout des doigts, des femmes viendront alors délicatement marier chaque fleur.

Au terme d'une gestation de neuf mois, plus longue que celle de sa cousine de l'île Bourbon (aujourd'hui La Réunion), cette alchimie pétrie de sensualité permettra, entre mars et août, de récolter la gousse de *Vanilla tahitensis*. Elle ne ressemble pour l'heure qu'à un gros haricot vert et n'a

aucune odeur. Au prix d'une laborieuse et très répétitive préparation, naîtra enfin la plus odorante et la plus recherchée des vanilles du globe.

« Complexité du bouquet »

A Opoa, sur l'île de Raiatea – non loin de l'immense plate-forme en pierres sèches du « marae » de Taputapuatea où se déroulaient, jadis, les plus importantes cérémonies rituelles, politiques et sociétales du triangle polynésien, et que les élus locaux tentent aujourd'hui d'inscrire au patrimoine mondial de l'Unesco – Tahiti-Vanille a installé son atelier de préparation. Impossible de le rater tant les senteurs de la cosse noire, souple et huileuse embaument ce hameau en bordure du lagon.

Alain Abel, un infirmier arrivé ici en 1995, compte désormais parmi ses clients Savoy, Sendrens, Passard, Robuchon, Gagnaire et autres fines fleurs de la gastronomie française. Dans des locaux sans prétention, la mise au soleil des gousses s'effectue sur des toiles de coton étendues sur de simples tôles ondulées. Puis suivra la mortification dans de grands conteneurs isothermes.

Pendant trois mois, une trentaine d'allers et retours seront nécessaires entre ces deux environnements pour que la vanille perde son eau et « que se forme la complexité du bouquet aromatique qui comporte pas moins de cent composés », explique le préparateur. Dans le même temps, chaque gousse est régulièrement massée à l'unité de manière à l'homogénéiser, et calibrée.

Raiatea (« ciel à la douce lumière »), l'île originelle de la culture Maohi, qui fait lagon commun avec Tahaa, est une destination peu courue. Plus paisible que Bora Bora, débordée par l'appétit de certains de ses habitants qui, selon les circonstances, arborent, dit-on, trois sourires (français, américain ou japonais), moins sauvage que Uahiné, elle offre, outre une étendue marine propice au délasserment, des singularités naturelles : un îlot corallien communal (le « motu » de Iruru : « la planche rapide ») ou la baie de Faarao, unique voie d'eau navigable de la Polynésie française que borde un luxuriant jardin botanique en voie de réhabilitation. Ou encore la tiare apetahi, emblème de Raiatea, un rarissime gardénia seulement présent sur le mont Temehani, le plus haut sommet de l'île, et qui éclôt tous les matins en faisant « plop ! ».

Jean-Jacques Larrochelle

Carnet de route

Y aller

Vol Paris-Tahiti, via Los Angeles.
Nécessite d'être en règle avec la douane américaine.
Air Tahiti Nui: Airtahitinui.pf
Air France: Airfrance.com
Liaisons quotidiennes (ATR 72) entre Papeete et Raiatea. Onze ou douze heures de décalage, suivant la période de l'année.

Séjourner

A Raiatea, commune d'Opoa :
Opoa Beach Hôtel, en bordure de lagon, neuf bungalows (50 m²) de grand confort. Piscine. A partir de

120 € par personne et par nuit avec petit déjeuner. Opoabeach.com
A Tahaa, commune de Patio :
Fare Pea Iti. « Bienvenue aux Robinsons chics », annonce l'établissement. 300 € par jour pour 2 personnes. Farepeaiti.pf

Événements

Autour d'octobre, « Hawaikinui va'a » (la grande course internationale de pirogues inter-îles) fait escale à Raiatea et Tahaa.

Blog

Tahiti, va'a parau (« Echos de

Polynésie calmement subjectifs », dixit l'auteur)
Lezardjaune.blog.lemonde.fr

Lire

Dans les mers du Sud, de Robert Louis Stevenson, que les Polynésiens surnommaient Tusitala (« le conteur d'histoires »). L'écrivain écossais repose au sommet du mont Vaea sur l'île d'Upolu, dans l'archipel des Samoa.

Sites Internet

Tahiti-tourisme.pf
Tahiti-vanille.com