

Paly, producteur-planteur, dans ses champs de vanilliers à Ankobahoba, un petit village de l'île Sainte-Marie où l'on cultive la précieuse orchidée depuis la fin du XIX^e siècle. Paly, a producer-planter, in his vanilla fields on Sainte Marie Island, where the orchid has been grown since the late 19th century.

En quête de vanille

In search of the vanilla bean

Par Marie-Eudes Lauriot-Prévost Photos Stephan Zaubitzer

Ses minuscules grains noirs garantissent le plus délicieux des arômes. Elle provient essentiellement de la Grande Ile, à l'issue d'une longue et subtile métamorphose. Vous avez choisi le parfum vanille ? Partez à la découverte de ce drôle de fruit tout au long de la côte est de Madagascar.

À Ankobahoba, tout le monde l'appelle Paly. Ou plutôt monsieur Paly, tant son patrimoine inspire le respect. Dans ce village de l'île Sainte-Marie posé en lisière de l'océan Indien, il possède une épicerie-débit de boissons, un night-club en bambou, des terres cultivées sur les hauteurs. Et, au bord de la piste rouge, une petite case sans fenêtre, repérable à ce parfum unique, sucré et plutôt doux, relevé par une pointe de réglisse. Sans un mot, il ouvre la porte de son magasin de vanille et dévoile les claies chargées de crosses noires luisantes comme du cuir, alignées par tailles. À l'œil, il peut désigner les gousses prêtes à la vente, suffisamment sèches et encore souples pour garantir le meilleur des arômes. Les visiteurs, en balade vers le nord de l'île, ne résistent pas et repartent ravis avec leur botte enserrée dans un brin de raphia. D'année en année, Paly a ainsi fait prospérer son petit empire au point d'envisager aujourd'hui la construction d'un dancing en dur.

Un îlot vert vanille

Peut-être l'ignore-t-il, mais il se trouve à l'endroit même où les colons français choisirent de planter, à la fin du XIX^e siècle, les premiers pieds de vanille à Madagascar. Un siècle plus tard, le pays s'en est fait le spécialiste avec une production annuelle estimée à mille tonnes, soit plus des deux tiers du marché mondial. Tout est destiné à l'export car, ici, on ne sait que faire de cette curieuse orchidée originaire du Mexique, qui exige dix-huit mois d'attentions pour se convertir en une gousse prête à l'emploi. Entre la fécondation manuelle des premières fleurs, au mois d'août, et l'expédition des stocks, en novembre, des centaines d'interventions humaines sont nécessaires. Pour rencontrer les principaux collecteurs-préparateurs, il faut monter au nord-est de la Grande Ile, vers la Sava, comme on surnomme ici l'étendue luxuriante formée par les villes d'Antalaha, Sambava, Vohémar et Andapa. Tôt ce matin, une bonne ondée est tombée sur Antalaha, tandis que les pêcheurs remontaient leurs pirogues creusées dans des troncs de tambourissa. Quelques kilos de poissons après une nuit en mer, au-delà de la barrière qui fait gronder les rouleaux au loin dans un dégradé de turquoise et de gris.

Secrets de beauté de la belle orchidée

Chez Germain, on trie la vanille sur les longues paillasses carrelées de blanc en échangeant les dernières nouvelles.

Michel Germain n'est jamais loin, les mains dans la vanille et les joues constellées de minuscules grains noirs. «Aucun ordinateur ne pourra remplacer le toucher et l'odorat», remarque-t-il, fort de ses trente-deux ans d'expérience. À l'horizon, une bande bleue chamboule les nuages. Cinq minutes plus tard, le soleil prend le dessus. D'un seul élan, tout le monde laisse en plan les tas de vanille pour se diriger vers l'entrepôt, entamant la lente noria des porteurs de baluchons. Posés à intervalles réguliers, les ballots sont dépliés, laissant apparaître les gousses déjà noires et encore charnues comme de grands haricots. «Il y a deux jours, elles sont passées à l'échaudage : un plongeon de quelques minutes dans l'eau chaude, non bouillante. Cette opération permet de "tuer" la vanille verte, d'en extraire la résine», précise Michel Germain devant sa nouvelle batterie de chaudrons en aluminium. L'exposition au soleil qui suit est renouvelée trois jours d'affilée, et ne doit pas dépasser deux heures, sous peine de trop «saisir» le produit et d'hypothéquer sa métamorphose.

Des tonnes de petites tiges noires en transit

Depuis Antalaha, la N5A file vers le nord. Un ruban impeccable, d'où l'on aperçoit par endroits des taches turquoise d'océan à travers les palmeraies et les arbres du voyageur dressés comme des éventails. «Amboary ny lalana», avait promis Marc Ravalomanana en se présentant aux élections présidentielles. «Réparons les routes pour désenclaver le pays.» Après la tempête politique de 2002, le calme est revenu, et les engins orange de Colas déroulent le bitume financé par les bailleurs de fonds internationaux. De quoi simplifier la vie des entrepreneurs. «J'ai passé des dizaines d'heures sur l'ancienne piste. Il fallait compter jusqu'à deux jours pendant la saison des pluies pour parcourir 80 km. Aujourd'hui, deux heures suffisent», se réjouit Gigi. En 2005, cette énergique métisse chinoise de 35 ans a exporté une centaine de tonnes de vanille vers la France et les États-Unis : cinquante fois plus qu'il y a dix ans.

Rien ne la destinait pourtant à pareil destin. «Mon père est arrivé de Canton en 1938, fuyant l'invasion japonaise. Il a commencé à préparer un peu de vanille. À sa mort, ma mère a repris le flambeau pour payer nos études. Un jour, elle a dû partir d'urgence en me confiant la production. J'ai tout raté, mais j'étais conquise», raconte la jeune femme sur le toit-terrasse de sa maison d'Antsirabe Nord, ●●●



À Maroantsetra, Fidoni Ramosa fait un peu de vanille : il l'achète, verte, au marché, et la revend, brune, après l'avoir échaudée. La plage d'Antalaha, un petit paradis entre océan Indien et vanilleraies. [Fidoni Ramosa making vanilla in Maroantsetra. Antalaha beach, a small paradise near the vanilla fields.](#)



Maurice Rakotoarisoa trie ses gousses de vanille une par une, par tailles et par couleurs, avant de les ficeler en parfaits bottillons : il en vend 15 kg par an aux collecteurs de la région. En bordure de la Sava, entre Sambava et Antalaha, la côte dévoile ses baies sauvages, protégées par une barrière de corail. Maurice Rakotoarisoa sorts his vanilla beans by size and color; he sells 15 kg per year. Right: a coral reef protects the coast between Sambava and Antalaha.



Cap sur On the road to

Dans l'un des nombreux ateliers de préparation de Maroantsetra, on sépare les gousses fendues des non fendues, qui, bien noires et luisantes, sont les plus parfumées. À Antalaha, la capitale «du pétrole brun», la vanille est aussi élevée sous serre. The split beans are separated from the unsplit ones in one of the many Maroantsetra shops. In Antalaha, capital of the "brown oil," vanilla is also grown in greenhouses.





●●● 50 km après Sambava. Autour de la petite ville, la brousse ondule avec exubérance, caractérisée par une végétation indomptable que surplombe la découpe rouge d'Andragotra, la montagne sacrée où personne ne s'aventure jamais.

«Souvent, je me ressource en la regardant au coucher du soleil», confie Gigi. Dans son entrepôt, les caisses en bois tapissées de papier sulfurisé s'empilent jusqu'au plafond. Elles participent au processus d'affinage de la vanille. Durant au moins deux mois, on alterne les phases d'ouverture pour sécher les gousses et les périodes de calfeutrage pour la fermentation. Cela permet de développer le taux de vanilline, l'un des quatre cents composants du produit, tout en limitant celui du phénol. Dans l'atelier voisin, chacun s'affaire devant un mikado géant de tiges noires. Ici aussi on les trie par tailles afin d'harmoniser leur préparation, tout en les lissant entre le pouce et l'index, et on les ficelle en bottes régulières qui rejoindront les caisses en bois.

Convois de pirogues au petit matin

Au premier abord, Maroantsetra déçoit, avec sa rue principale sans fin ni charme. On s'en échappe en bifurquant vers le marché, où l'on s'attarde entre des empilages de savon brut, les étals de paniers en raphia et de viande de zébu tout en croquant un samoussa aux légumes. Le fleuve n'est pas très loin, large et lustré comme du mercure, malgré le vent qui fait moutonner la mer sur l'horizon. La cité apparaît comme une île au fond de la baie d'Antongil où, dès le ^{xvi}^e siècle, les marins hollandais se donnaient rendez-vous sur la route des Indes.

Les villageois des environs prennent le large avant l'aube à bord de fins esquifs chargés jusqu'au ras de la ligne de flottaison. Debout à l'arrière, le piroguier pousse inlassablement sur une perche en bambou. Il faut naviguer cinq à six heures, à travers les rizières et les haies de papyrus, pour convoier les lots de vanille verte jusqu'à la ville et faire provision, grâce à la recette du jour, de riz et d'huile de friture. De juillet à fin août, la vanille verte se



À Ankobahoba, le magasin de vanille de monsieur Paly envoûte les visiteurs de passage. L'embarcadere d'Antalaha, d'où les bateaux de ligne partent vers Toamasina, emportant passagers et marchandises. Monsieur Paly's shop in Ankobahoba always attracts visitors. The Antalaha pier, where ships depart for Toamasina, carrying passengers and merchandise.

négoce autour de 7 000 ariarys le kg, un peu moins de 3 €. C'est ce qu'a obtenu Fidoni Ramosa.

Régulièrement, il vient se fournir à même le quai de Maroantsetra. Il «fait» un peu de vanille pour améliorer l'ordinaire. Juste avant la nuit, il doit échauder 5 kg de gousses vertes, ce qui lui permettra d'obtenir 1 kg de produit fini. Le petit tas de bois résiste à l'allumette avant de céder aux flammes. L'eau fume dans le faitout tandis que tout le quartier passe dire bonsoir. Fidoni vérifie de la main la température du liquide : pas bouillant, mais presque. Le panier rempli plonge trois minutes, puis les gousses collantes et déjà noires pour certaines sont aussitôt calfeutrées dans une couverture pendant quarante-huit heures.

Entre caféiers, girofliers et raphias

Parfait croissant de sable au fond d'une baie de rêve, Navana n'est qu'à une heure de Maroantsetra par la mer. Un vent trop vif a consigné les pirogues à terre. Dans l'eau jusqu'à la poitrine, des gamines récoltent au filet des poissons

minuscules qui frétilent en accrochant le soleil. C'est mardi, jour de repos et jour de marché au village. On y fait provision d'un kilo de riz et d'une poignée de crevettes emballées dans une feuille de bananier.

Maurice Rakotoarisoa habite une belle maison en palissandre à la lisière de Navana. Sa vanille brille au soleil sur la terrasse soutenue par des pilotis. «J'en produis une quinzaine de kilos par an. Les collecteurs ne vont pas tarder à passer», explique-t-il dans un français parfait appris à Toamasina, la grande ville de la côte est. À l'abri de son chapeau de paille, il raconte ses expériences de «polyculture raisonnée» et fait visiter ses champs de l'autre côté du chemin. Les pieds de vanille partagent l'espace avec les caféiers, les girofliers, les raphias... L'un apporte l'ombre, l'autre l'engrais, le troisième l'humidité. En bonne orchidée, la *vanilla fragrans* se contente d'un compost riche en azote et n'aime que le doux soleil du matin. Elle grimpe alors en zigzag le long des troncs ou d'un simple piquet et lance tous les dix centimètres une feuille longue et résistante comme ●●●



●●● du caoutchouc. Dès septembre, passé la récolte, les premières fleurs apparaissent. Elles donneront naissance aux gousses que l'on récoltera sept à huit mois plus tard.

Une bouffée d'enfance à prix d'or

Ainsi va la vanille, entre liane lunatique et parfum envoûtant, culture de rapport et luxe culinaire. Car, sous des abords sans histoire, elle est capable de semer la panique dans la brousse. Personne n'a oublié cette année 2003, où le prix du kilo a atteint 500 USD. «Tout le monde était armé jusqu'aux dents. Il y a eu des incidents rocambolesques, des vols, des colis lestés au plomb. Songez que le prix d'une seule gousse représentait une journée de salaire !» se souvient Gigi, la préparatrice d'Antsirabe Nord. En 2006, le kilo de vanille «Gourmet», la meilleure, devrait

se négocier 60 USD, tandis que la «Rouge», destinée à l'industrie des arômes, atteindrait 25 USD. «En dessous, plus personne ne s'y retrouve», affirme Claude Andreas, président du groupement des entreprises de la Sava, qui représente huit mille planteurs, six mille préparateurs et trente exportateurs. Avec ses homologues de la Réunion, des Comores et de Mayotte, il prépare la protection officielle de l'appellation «Vanille Bourbon». De quoi lutter un peu plus efficacement contre la version de synthèse, qui assure déjà 95% des «goûts vanille» utilisés dans le monde, et la nouvelle concurrente biotechnologique, cultivée naturellement sur la pulpe de betterave. Dans les épiceries huppées, les gousses emballées comme de l'or paradent en tubes de verre. Il suffit de dévisser le couvercle pour que s'en échappent des arômes délicieux comme une bouffée d'enfance. ●



Chez Germain, à Antalaha, on trie les gousses au toucher et à l'odorat. La crique de Navana, en contrebas des forêts primaires de la presqu'île de Masoala. Ci-dessous, l'immense langue de sable de Toamasina. Sorting beans by scent and touch. Navana beach, on the Masoala peninsula. The Toamasina sandbar.



The rich, delicious scent of vanilla is produced by the tiny black seeds. The beans are grown primarily on Madagascar, after a delicate and time-consuming metamorphosis. Vanilla is your favorite flavor? Take a look at how this strange orchid grows along the eastern coast of this lush island.

Everyone in Ankobahoba, calls him Paly. Or more respectfully, Monsieur Paly. He owns a small grocery store, a bamboo nightclub and farmland in the hills—and a small windowless hut by the edge of a red dirt path, from which wafts a sweet scent tinged with licorice. Without a word, he opens the door to his vanilla storeroom to reveal racks full of shiny black beans, sorted by size. With a glance, he can tell which ones are ready for sale. Over the years, Paly's small empire has flourished. His hut sits right atop the same spot where in the late 19th century French colonists decided to plant the first vanilla plants in Madagascar. One century later, the country produces an estimated thousand tons, which represents two thirds of the international market. The chief harvesters and preparers are in the northeast part of the island, near SAVA, the lush region formed by the towns of Sambava, Andapa, Vohemar and Antalaha.

Beauty secrets for the lovely orchid

Michel Germain's vanilla beans are sorted on long white-tile benches, as everyone catches up on local news. "Computers could never replace the sense of touch and smell," he says, confident in his 32 years of experience. At daybreak, everyone heads for the warehouse, where bundles are piled on the floor, filled with beans that have turned black yet are still plump. "Two days ago, they were placed in hot, but not boiling water for a few minutes. This 'kills' the green vanilla," explains Germain, standing in front of his new set of aluminum kettles. They are then left in the sun for three days, but never for longer than two hours—to protect the metamorphosis of the bean.

The N5A winds northward from Antalaha like an impeccable ribbon, passing through palm groves and offering occasional glimpses of the turquoise ocean through the palm trees. This new road has made life easier for the vanilla growers. "I spent dozens of hours on the old path. It used to take up to two days to travel 80 km during the rainy season. Today I can do it in two hours," says Gigi. In 2005, this energetic 35-year-old exported 100 tons of vanilla to the United States and France—50 times more than just ten years ago.

For two months, the vanilla beans are alternately left to dry then wrapped up to encourage the fermentation process. This increases the amount of vanillin, one of the 400 components of the bean, while lowering the phenol content.

Convoys of river boats head off at dawn

At first sight, Maroantsetra is a charmless, disappointing town. But this is where villagers from nearby town come to sell their green vanilla beans. With narrow skiffs loaded to the gunwales, they travel five to six hours through rice fields and papyrus hedges to reach the city. From July to late August, the green beans sell for about 7,000 ariarys, just under 3 €, per kg. That's what Fidoni Ramosa paid for his beans. He regularly processes just enough vanilla to have a bit more disposable income. This evening, he'll dip 5 kg of beans in hot water; he will eventually end up with 1 kg of prepared vanilla. He checks the water temperature, which should be hot, but not boiling. He plunges the basket into the water for three minutes, where the beans turn black. He then wraps them in a blanket for 48 hours. Navana is just one hour from Maroantsetra by sea. Maurice Rakotoarisoa lives in a lovely rosewood house. His vanilla glistens in the sun. He employs a mixed farming method: the vanilla plants share the plots with coffee plants, cloves and raffia. One provides shade, the other fertilizer and the third, humidity. The *vanilla fragrans*, like all orchids, prefers a nitrogen-rich soil and gentle morning sunlight. The first flowers appear in September; the beans are then harvested seven to eight months later.

A king's ransom for an intoxicating flavor

No one has forgotten 2003, the year that vanilla prices reached 500 US dollars per kg. "Everyone was armed to the teeth. There were incredible incidents, theft, bundles weighted with lead. Imagine that the price of a single bean sold for the equivalent of a day's salary!" remembers Gigi. By 2006, however top quality "gourmet vanilla" was selling for around 60 US dollars, while the "red," used in the food processing industry, went for 25 US dollars. "Less than that, no one can make a living," says Claude Andreas, president of the SAVA vanilla industry association, which represents 8,000 planters, 6,000 preparers and 30 exporters. With colleagues on Réunion, the Comoro Islands and Mayotte Island, he is lobbying for an official protection of the "Bourbon vanilla" as a more effective way of competing against imitation vanilla—which represents 95 percent of the "vanilla flavoring" used in the world. But to find the real thing, head for the fancy food stores, where the rich, heady scent of vanilla beans awaits, wrapped in gold foil and stored in glass tubes. ●



Après échaudage, chez Germain, la vanille est mise à sécher à l'air libre. Autour d'Antalaha, l'une des petites plantations qui ne dépasse pas 1 ha. Dans les entrepôts de Gigi, à Antsirabe Nord, la vanille noire s'affine dans des caisses en bois garnies de papier sulfurisé. After heating, the vanilla is left to dry in the open air. A small plantation near Antalaha. Vanilla ageing in Gigi's warehouses in Antsirabe Nord.

