



FIGURES LIBRES

ROGER-POL
DROIT

Tout savoir sur la vanille

IL Y A LONGTEMPS QU'ELLE A ENVAHI LES GLACES, les crèmes anglaises et cent autres douceurs. Elle s'est immiscée également dans quelques eaux de toilette et parfums. C'est à peu près tout ce qu'on sait de la vanille, à moins d'être un expert. On l'aime ou non, mais elle fait partie du paysage. Comme une évidence, une présence très banale. En revanche, en partant à la recherche de ses origines, de son passé récent, de ses tribulations mondiales, on découvrira, derrière cette présence familière, une fabuleuse aventure. L'historien canadien Eric Jennings, spécialiste de l'histoire coloniale française, retrace cette saga méconnue d'une fleur d'orchidée devenue star, et aujourd'hui menacée.

Directeur du département

d'histoire de l'université de Toronto (Canada), il a traduit lui-même en français, en la complétant, son étude publiée aux Etats-Unis en 2025. Bel exemple

d'histoire globale, cette recherche entrecroise des données botaniques, économiques, sociales, littéraires et scientifiques. Elle éclaire de manière neuve les interactions multiples entre vie des plantes et culture des humains, flux de marchandises et imaginaire collectif, mondialisation et régions. Pour y parvenir, son auteur dégage des faits relevant de domaines habituellement séparés.

Il emprunte à la botanique, car la vanille est la

UNE HISTOIRE GLOBALE DE LA VANILLE, d'Eric Jennings, traduit de l'anglais par l'auteur, CNRS Editions, 358 p., 25 €, numérique 18 €. Signalons, du même auteur, la parution en poche des Bateaux de l'espoir. Vichy, les réfugiés et la filière martiniquaise, Biblis, 454 p., 12 €.

seule orchidée comestible. A l'état sauvage, elle se rencontrait uniquement dans les forêts d'Amérique centrale. Sa fleur éphémère, fécondable quelques heures seulement, était pollinisée par les abeilles. Les gousses, cueillies vertes, puis séchées, étaient utilisées pour adoucir l'amertume du cacao ou pour rendre attirants des parfums nouveaux, comme celui de la reine Marie-Antoinette. Monopole commercial espagnol, produit naturel rare et luxueux, la vanille était jugée fortement sensuelle, voire érotique.

Nouvelles productions

Il en fut ainsi jusqu'au premier tiers du XIX^e siècle. Tout commença à changer avec la découverte de la pollinisation artificielle, qui advint en deux temps. En 1836, à Liège, le botaniste belge Morren trouve le moyen de féconder manuellement la fleur de l'orchidée *Vanilla planifolia*, mais sans parvenir à systématiser sa technique. En 1841, sur l'île Bourbon (aujourd'hui La Réunion), Edmond Albius, un jeune esclave, réussit à codifier ce savoir-faire. Son invention ouvre la voie à de nouvelles productions, en parti-

culier dans l'empire colonial français, qui font passer la vanille « d'une épice mexicaine à une denrée mondiale ».

Madagascar, Tahiti et autres vont ainsi devenir, en quelques générations, de hauts lieux de la production et de la commercialisation. L'engouement touche la gastronomie et la cosmétique et culmine dans le stand « Vanille » de l'Exposition coloniale de 1931, à Paris. Jusqu'à la découverte des arômes de synthèse et à la domination de la vanilline – la molécule aromatique de la gousse de vanille –, présente aujourd'hui dans l'écrasante majorité des produits. Jusqu'au changement des goûts et des représentations, qui font juger désormais la vanille fade, sinon insipide. Jusqu'au réchauffement climatique, qui augure mal de l'avenir des plantations qui restent.

Parmi les raisons de recommander cette lecture, on peut signaler, outre clarté de l'exposé et précision des sources, un gisement remarquable pour conversations d'été. Et le fait de ne plus jamais voir avec les mêmes yeux ni ses yaourts ni son riz au lait. ■