

## Compléments : l'arôme de vanille

Le goût et l'odeur de vanille sont appréciés sur tous les continents et dans toutes les cuisines. L'arôme de vanille est produit et commercialisé en très grandes quantités.

→ **Quelle est l'origine de cet arôme : naturelle, artificielle ou synthétique ? [1 ; 2 ; 3]**

Depuis très longtemps, la vanille est utilisée en différents points du globe pour ses vertus médicinales. Les Aztèques, qui sont les premiers à consommer la vanille, l'utilisent comme diurétique et comme dépuratif. Elle est aussi réputée pour stimuler le système nerveux. Son utilisation peut ensuite varier d'un lieu à l'autre. La vanille est d'autre part fréquemment utilisée en cosmétique. On attribue donc énormément de propriétés à la vanille.

→ **Quelles sont les vertus médicinales de la vanille [4]**



### 1. Constitution et mode d'action des arômes.

Les espèces aromatiques sont toutes assez volatiles et leurs effets sont essentiellement perçus par le nez. Ces espèces chimiques parviennent aux cellules olfactives soit directement avec l'air inhalé, soit indirectement en se dégageant des aliments mâchés.

Les produits naturels contiennent des centaines de constituants aromatiques volatils participant au goût, bien que certains ne soient présents qu'en quantités infimes.

### 2. La vanille.

Le vanillier est une **orchidée grimpante** qui possède de longue liane pouvant atteindre 30 à 100 m de long qui s'attache aux branches des arbres à l'aide de racines aériennes. La vanille, le fruit de cette plante, est une gousse (capsule cylindrique) de 15 à 25 cm de long.

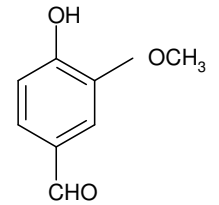
La vanille fait son apparition en France dès le **XVI<sup>ème</sup> siècle** introduite par les Espagnols. Ce n'est qu'au milieu du **XIX<sup>ème</sup> siècle** que la culture s'étend dans de nombreuses îles : Madagascar, La Réunion, Maurice, Tahiti. La production mondiale annuelle est de **1400 tonnes**, Madagascar fournit environ 1200 tonnes de vanille, la Réunion environ 500 kg (Tahiti environ 500 kg, mais d'une autre variété).

Les gousses récoltées encore vertes sont amères et sans parfum. Le processus de préparation de la vanille est lent et délicat. Il s'étend sur environ quatre mois. Pour que se développe l'arôme, les gousses sont échaudées, puis placées

dans des couvertures à l'intérieur de caissons d'étuvage pendant 24 à 48 heures où elles subissent une fermentation enzymatique. Elles deviennent de couleur brunâtre, signe qu'elles sont mortes. Elles sont ensuite séchées d'abord très lentement au soleil ou au four, puis à l'ombre. Elles sont calibrées, mises en petits paquets et laissées dans des malles en bois ou en fer blanc pendant encore deux à huit mois au cours desquels l'arôme continue de s'affiner. Elles sont alors prêtes à la commercialisation. L'épice est commercialisée en gousses, en poudre, en extrait liquide ou sous forme de sucre vanillé.

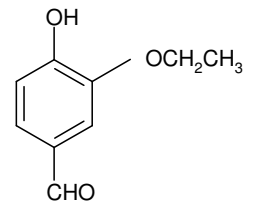
### 3. La vanilline.

Les chimistes ont montré que l'arôme de vanille provient en grande partie de la vanilline, composé aromatique très puissant. Les gousses de vanille contiennent peu de vanilline : dans 1 kg de gousses, il y a 25 g de vanilline. Le prix de revient de la vanille est élevé : les extraits de vanille naturelle coûtent plus de 1500 € / kg. C'est pourquoi la vanilline naturelle est souvent remplacée par la vanilline synthétisée à partir de dérivés du pétrole. Cette molécule est identique à celle extraite des gousses de vanille ou produite par fermentation d'aiguille de pins. Cependant, seules ces deux dernières productions sont considérées comme naturelles ; la vanilline de synthèse est dite nature identique. Elle présente l'avantage de ne coûter que 15 € / kg environ.



**Vanilline**

En modifiant un peu la molécule de vanilline, les chimistes ont fabriqué une nouvelle molécule : l'éthylvanilline, produit de synthèse dont le pouvoir aromatisant est 5 fois plus élevé que celui de la vanilline. De plus, le kilogramme d'éthylvanilline coûte deux fois moins cher que la vanilline de synthèse. Ce nouveau composé, absent dans la vanille, est purement artificiel et annoncé comme tel sur les étiquettes.



**Ethylvanilline**



#### 4. Propriétés médicinales de la vanille

La vanille était administrée sous forme de poudre, de sirop, de teinture, d'essence ou d'infusion. Connue comme **stimulant du système nerveux**, elle permet donc de lutter contre la fatigue intellectuelle aussi bien que physique. Paradoxalement, on la conseille aussi comme remède aux insomnies.

Elle est aussi recommandée en cas d'hystérie, de dépression ou pour favoriser les efforts musculaires. On lui conférait aussi des vertus contre la mélancolie et les rhumatismes.

Autrefois, les Aztèques l'utilisaient comme **diurétique**, ce qui augmentait la sécrétion urinaire et aussi comme dépuratif, ce qui permettait de purifier l'organisme.

De plus, on raconte qu'aujourd'hui encore, sur des lisières et dans des clairières de Vera Cruz, quelques Indiens continuent de cultiver et de préparer d'après des recettes ancestrales les gousses de vanille à demi sauvage, qu'ils échangent contre de la monnaie en argent. Puis, ils enterrent la moitié de leur gain pour respecter un ancien usage aztèque qui veut que l'on rende à la terre une partie de ce qu'elle nous a donné.

En Côte d'Ivoire, les feuilles de *Vanilla crenulata* étaient chauffées plusieurs heures au-dessus d'un feu. Une goutte du jus qui en était extrait, versée dans l'oreille, guérissait **les otites**. La vanille était aussi recommandée pour soigner les **rhumatismes, la fièvre, l'hystérie et la dépression**. E

En Malaisie, les fleurs de *Vanilla griffithii*, broyées et mélangées à de l'eau, étaient appliquées en friction sur le corps pour faire **tomber la fièvre**. Les Précolombiens utilisaient aussi la vanille et lui attribuaient des **vertus aphrodisiaques et curatives**.

