JIR GROUPE MEDIA

1,20 € • n° 21 667

Samedi 4 juin 2016

Le Journal de l'île de la Réunion

Retrouvez toute l'info en temps réel sur www.jir.re

Procès du foyer Terre-Rouge

"Du clientélisme politique infantilisant"

Page 4

Paris : la Seine en crue

Du jamais vu depuis 30 ans

Page 46

Sakifo

La French touch est là

Pages 18-19

• TV JIR : où voir les matchs à la télé

• **France-Ecosse : dernier test avec Payet** Pages 42-43

Saint-Philippe

De l'or pour la vanille bleue

Les gousses de "l'Escale bleue" se distinguent aux Awards du goût à Bruxelles

Pages 16 et 17

La vanille bleue parmi les meilleurs produits au monde

SAINT-PHILIPPE. L'entreprise artisanale l'Escale Bleue a mis au point une vanille d'un nouveau genre qui séduit de grands chefs étoilés. Elle vient de recevoir une troisième étoile d'Or, à Bruxelles, lors des Superior taste awards.

Nicole Leichnig a mis au point un procédé naturelle de transformation de la vanille qui permet de garder tous ses arômes (photo J.-Ph.L.)

Commercialisée depuis seulement trois ans, la vanille bleue imaginée dans les ateliers de l'Escale Bleue, au Tremblet, vient d'obtenir sa troisième étoile d'or aux «Superior taste awards», avec une note de 9,6 sur 10, lui permettant d'obtenir la mention de «produit exceptionnel».

Cette distinction lui a été remise par l'Institut international du goût et de la qualité qui a réuni une soixantaine de chefs reconnus Internationalement, notamment dans les guides Michelin et Gault Millau.

Ce n'est pas la première distinction obtenue par cette petite entreprise du Tremblet, qui possède près de 30 ans d'expérience dans la transformation de la vanille. En 2014, elle a été reconnue entreprise du patrimoine vivant par le ministère dirigé par Arnaud Montebourg, et la même année, elle a eu les honneurs de l'émission «La plus belle Région de France», diffusée sur M6. Plus récemment, le magazine français consacré à la gastronomie «Thuries» lui a consacré une double page, et le restaurant étoilé La Table de Saint-Crescent, à Narbonne, propose sur sa dernière carte un «vacherin signature au chocolat fleur de cao, pétales croustillantes et parfait à la vanille bleue de la Reunion».

LE MÊME ASPECT QUE LA VANILLE FRAICHE...AVEC TROIS ANS D'ÂGE

Si cette vanille se distingue autant auprès des grands chefs, c'est parce que sa fabrication est très différente de la vanille traditionnelle. *«Elle est préparée à l'opposer de toutes les autres. Là où le produit traditionnel est déshydraté, nous avons gardé intact tous ses composants. Avec ce mode de fabrication, je bouleverse plus d'un siècle d'histoire»*, n'hésite pas à affirmer Nicole Leichnig, co-gérante de l'Escale-Bleue avec son mari Aimé Leichnig.

Cet or bleu du Tremblet offre en effet le même aspect que la vanille fraîche, tout juste noircie. Sauf que celle-ci à au moins trois ans d'âge ! *«J'ai toujours été intriguée par l'odeur de la vanille fraîche. Je me demandais comment préserver toute cette saveur sans la détruire. Ça nous a pris des années pour trouver le bon mode de fabrication»*, confie Nicole Leichnig.

Alors qu'il faut 8 à 10 mois pour préparer la vanille traditionnelle, le procédé mis au point par l'Escale Bleue demande plus de deux ans de travail ! *«Il me faut déjà un an pour la stabiliser. Il y a 50 à 60 % d'humidité dans chaque gousse. C'est la vie qui y couve et c'est ce qui faut préserver. Je dois l'empêcher de pourrir et de se déshydrater. C'est un travail quotidien. Je la surveille comme le lait sur le feu»*.

AUCUN PRODUIT CHIMIQUE

Ce procédé est breveté depuis 2011. Il nécessite beaucoup de manipulation et un travail continue. Aucun produit chimique n'est utilisé dans la transformation. Chaque étape est entièrement naturelle. Et comme le bon vin, les gousses s'améliorent avec les années assure Nicole Leichnig. Au goût, la vanille développe des saveurs d'épices et de caramel. Et, petite curiosité, toute se mange, même l'enveloppe.

Grâce à cette technique de fabrication particulière, l'Escale Bleue a trouvé un moyen de se différencier de ses concurrents de la zone, principalement de Madagascar. Bien que réputée internationalement pour ses qualités gustatives, la vanille bourbon ne bénéficie d'aucune appellation protégée. La vanille bourbon se retrouve en effet à Madagascar, à Maurice, aux Comores...Difficile dans ces conditions de faire-valoir sa différence.

L'Escale Bleue peut désormais se démarquer. Elle exporte des petites quantités au Japon, en Thaïlande, en Suisse, en Belgique...Un glacier Italien ne jure même plus que par elle. *«Nous avons un produit qui se différencie de tout ce qu'on connaît. Et l'on se démarque de toute ce qui s'est fait depuis un siècle»*, s'enthousiasme Nicole Leichnig.

Jean-Philippe Lutton
jplutton@jir.fr

kar'ouest
Réseau de transports publics du TCO

AGENCE COMMERCIALE
kar'ouest SAINT-PAUL

Nous informons notre aimable clientèle,
que l'agence commerciale de Saint-Paul,
sise 141 chaussée Royale (centre ville),
sera exceptionnellement fermée

Les lundi 6 et mardi 7 juin 2016

Pour cause de rénovation.

Merci pour votre compréhension.

N°Azur 0810 45 65 20
coût d'un appel local

Aimé Leichnig a plus de trente d'expérience dans le domaine.

Gousse de vanille, thé, nectar... L'or bleu du Tremblet peut prendre différentes formes selon vos envies.

Après Edmond Albius qui a découvert le procédé pratique de pollinisation de la vanille, une nouvelle façon de préparer la vanille est peut-être née à la Réunion...

Quelques recettes gourmandes...

Poulet à la vanille bleue

Une envie de bien manger sans se casser la tête ? Cette recette est faite pour vous. Voici l'une des nombreuses façons de préparer en toute simplicité un poulet à la vanille bleue.

Niveau de difficultée : facile
Temps de préparation : une heure

Ingrédients (pour 4 personnes)
4 cuisses de poulet
1 gousse de vanille bleue
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
3 ou 4 gousses d'ail râpées
100 mL de bouillon de poulet
1 cuillerée à thé de curcuma en poudre
Thym (ou 1 cuillerée à thé de thym en poudre)
Sel
Poivre noir fraîchement moulu

Instructions
Préchauffer le four à 200°C.
Couper finement les feuilles de thym.
Prendre un bol et y mettre les feuilles de thym découpées, les 3 cuillerées d'huile d'olive, les gousses d'ail râpées et le curcuma. Mélanger bien le tout.
Fendre la gousse de vanille bleue en deux et racler l'huile et les graines dans le bol avec le dos d'un couteau. Couper l'enveloppe de la gousse en petites lamelles et les ajouter dans le bol. Bien mélanger.

Simple à réaliser, mais particulièrement savoureux, le poulet à la vanille bleue (photo DR).

Soulever délicatement la peau du poulet et arroser l'intérieur avec l'huile aux épices précédemment préparée. Y glisser à certains endroits les lamelles de vanille bleue.
Assaisonner le poulet à l'intérieur comme à l'extérieur à l'aide du sel et du poivre.
Mettre le poulet au milieu du four en y ajoutant le bouillon de poulet.
Laisser cuire 45 à 60 min, tout en ré-aspergeant le poulet de son bouillon toutes les 15 min.

Crème caramel, matcha et vanille bleue

Facile à réaliser si vous avez un peu de vanille et de thé vert japonais sous la main. La prochaine version sera avec du thé à la vanille bleue.
Niveau de difficultée : facile
Temps de préparation : une heure

Ingrédients (pour 4 pots)
4 oeufs entiers
2 jaunes d'œuf
280 ml de lait
280 g de crème fouettée (ou simplement 560 ml de lait)
100 g de sucre
20 g de poudre de matcha (thé vert japonais)
1 gousse de vanille bleue
160 g de sucre glace

Instructions
Pour le caramel
Dans une casserole antiadhésive à feu doux, mettre un tiers du sucre glace. Quand ce dernier est complètement dissous, ajouter le deuxième tiers. Répéter la manœuvre avec le dernier tiers jusqu'à obtenir la couleur brun foncé du caramel. Ne pas le laisser trop s'assombrir, auquel cas il deviendra trop amer.

Verser le caramel chaud dans un verre, un moule ou un pot et remplir immédiatement de manière uniforme le fond de chaque pot. Laisser refroidir et reposer.

Pour la creme :
Préchauffer le four à 150 °C.

Verser le lait et la crème fouettée dans une casserole. Fendre la gousse et gratter l'huile et les graines dans la casserole, et y mettre aussi la gousse. Cuire à feu moyen jusqu'à atteindre environ 65°C, puis éteindre le feu.

Créme caramel matcha et vanille bleue, pour les gourmands seulement (photo DR).

Ajouter la poudre de matcha et bien mélanger.
Dans un autre bol, y mettre les œufs, les jaunes, et le sucre. Fouetter délicatement pour éviter la formation de bulles d'air.
Verser le lait au matcha dans la mixture aux œufs. Bien mélanger et passer au tamis.
Verser le tout délicatement dans les pots de caramel. Avec une cuillère, enlever toute bulle d'air visible à la surface.
Préparer l'eau bouillante pour un bain-marie.
Mettre les pots sur une plaque à pâtisserie et les mettre au four. Verser l'eau bouillante dans la plaque. Le niveau d'eau devrait être à 1 tiers du pot. Cuire pendant 40 min.
Vérifier que la cuisson est parfaite en secouant les pots. Le milieu de la crème devrait pouvoir trembloter légèrement, ce qui sous-entend qu'elle n'est pas trop cuite. Une fois reposée, la crème va s'affermir et offrir une texture veloutée.
Retirer les pots de la plaque et laisser reposer. Réserver au frais au moins 2 heures avant de servir.
Avec un couteau, sortez la crème du pot en utilisant la technique du bol renversé.

Ces vanilles sont conseillées par l'Escale Bleue. Vous pouvez toutes les retrouver sur son site Internet escale-bleue.fr

L'Escale Bleue produit une tonne de gousses par an et exporte de petites quantités vers l'Asie et l'Europe.

Pas plus chère que la vanille traditionnelle

La vanille de l'Escale Bleue est vendue à partir de 15 euros les 20 grammes. Un prix équivalent à la vanille traditionnelle, sauf que le nombre de gousses est largement inférieur. Pour ce prix, comptez deux à trois gousses contre 8 à 10 avec un produit plus classique. «Mais comme les saveurs sont plus concentrées et que tout se mange, même l'enveloppe, on utilise beaucoup moins de vanille», nuance Nicole Leichnig. L'entreprises propose plusieurs conditionnements de son produit phare. Des gousses de vanilles en tube, sous plastique et en différente quantité (jusqu'à 50 euros les 80 grammes, avec environ 6 à 10 gousses de grandes tailles), mais aussi du nectar de vanille à utiliser en coulis sur des pâtisseries ou des grillades, du thé...Elle vend sa production sur son site Internet escale-bleue.fr.

Un jury international

Décrits par certains médias comme «le guide Michelin des produits alimentaires», les Awards du goût supérieur connus organisé par l'International Taste & Quality Institute» (ITQI) se déroulent chaque année à Bruxelles. Le jury réunit plus de 120 Chefs et Sommeliers de renom et sélectionnés avec des associations culinaires prestigieuses. «Ces testeurs triés sur le volet par ces associations et iTQi, sont entraînés depuis de longues années à déguster des produits alimentaires de tous pays. Ils ont exercé leur métier en Europe mais aussi, dans des pays aussi variés que le Japon, la Chine, la Thaïlande, l'Australie, l'Amérique du Nord, Centrale ou du Sud», précise l'ITQI sur son site Internet. Des dizaines de produits envoyés de très nombreux pays en Europe mais aussi d'Asie, d'Australie ou d'Amérique reçoivent entre une étoile et trois étoiles.

Aimé et Nicole Leichnig, un couple tourné vers l'excellence

Mari et femme dans leur vie familiale, Aimé et Nicole Leichnig forment un couple d'entrepreneurs tournés vers l'excellence dans leur vie professionnelle. Lui, le "yab du Tremblet", a plus de trente d'expérience. Dès 1984, il travaille en tant que technicien pour la relance de la culture de vanille sous-bois, a participé à la mise en place de la vanille bio et d'organismes de certification dans l'île, ainsi qu'au développement d'une IGP et à l'étude de l'orchidée pour permettre à la filière réunionnaise de se développer à nouveau. Il est titulaire de la médaille du mérite agricole. Sa femme Nicole, d'origine mauricienne, a 27 ans d'expérience dans le domaine et est l'une des plus anciennes préparatrices de vanille de la Réunion. Diplômée de l'université de Cambridge, elle gère avec "une main de fer" la petite entreprise du Tremblet. Disciple d'Escoffier, c'est elle qui est à l'origine de la création de la vanille bleue. "Je veux l'excellence. Je vise la perfection", affirme-t-elle quand elle est amenée à expliquer sa démarche. On n'en doute pas.