HORS SÉRIE #7

EmmaMag®

votre féminin

golden issue

LE MAGAZINE RÉUNION / OCÉAN INDIEN
RÉUNION 2,80€ / MAURICE RS 100
décembre / janvier / février 2017

MODE
West Coast Summer

ITW
KATIANA CASTELNAU

FAMILLE
MA FILLE EST UNE BLOGUEUSE MODE

ITW
Emily Hampshire
Actrice Canadienne

L'HOMME
TENUE DE SOIRÉE

Spécial
Été austral & Fêtes

ÉVASION
LES SEYCHELLES

STYLISME
Dernières tendances maillots de bain

16 décembre 2016

AKOYA HOTEL & SPA *****

GOLD RUSH TOUR
Paris Hilton
Reunion Island

La Vanille *Bleue*

© Photos / Escale Bleue

Très goûteuse, à l'arôme subtil et entièrement comestible, la Vanille Bleue, qui bénéficie de l'appellation protégée, se prépare durant trois années dans l'atelier de l'Escale Bleue à Saint-Phillippe, avec un savoir-faire unique en son genre. Depuis trente ans, la famille Leichnig dirige cette exploitation de neuf hectares sur leurs terres du Tremblet, où pousse une vanille en milieu naturel.

Emma Mag : Parlez-nous un peu de vous...
Jonathan Leichnig : Créée en 1986, Escale Bleue est une entreprise artisanale spécialisée dans la préparation de la vanille. Avec 30 ans d'expérience et après plus de 10 ans de recherche, nous avons décidé de faire évoluer le concept même d'affinage en commercialisant au grand public la Vanille Bleue, une vanille d'un genre nouveau, à l'arôme doux et qui se mange entièrement, même l'enveloppe.
Depuis la commercialisation de la Vanille Bleue, tout s'est très vite enchaîné. En moins de 3 ans, et grâce à cette innovation, Escale Bleue devient l'une des deux seules entreprises réunionnaises à obtenir le label d'État « Entreprise du Patrimoine Vivant » par le Ministère de l'Économie pour son savoir-faire artisanal d'excellence, rare et renommé. La Vanille Bleue, primée entre autre au Superior Taste Award (équivalent du guide Michelin pour les produits alimentaires), se place aujourd'hui à la carte de restaurants étoilés.

E.M. : la culture de la vanille, un héritage familial ?
J.L. : Il n'y avait pas vraiment d'héritage familial car à cette époque, aucun membre de la famille ne faisait de la vanille. Nous parlerons davantage d'un héritage culturel, car toute personne du monde rural à Saint-Philippe a une connaissance de base sur la culture et la fertilisation de la vanille. Cependant, tout notre savoir-faire sur la préparation de la vanille, nous l'avons acquis en autodidacte jusqu'à obtenir comme résultat la Vanille Bleue.

E.M. : Qu'est ce qui différencie la Vanille Bleue des autres vanilles ?
J.L. : La Vanille Bleue bénéficie d'une préparation longue et continue de 3 ans, axée sur la qualité. Elle est cultivée en sous-bois, en milieu naturel. Les gousses font l'objet d'une récolte tardive et sélective (9 mois et +) afin de les laisser développer de manière optimale leur potentiel d'arôme. Elle bénéficie ensuite d'une préparation unique et protégée qui durera environ 2 ans. Elle est garantie sans irradiation, sans additif ni conservateur.

E.M. : En quelques mots, comment qualifier la Vanille Bleue ?
J.L . : La Vanille Bleue, c'est en fait l'art d'immortaliser la vanille en lui faisant conserver ses formes et composants biologiques tout en intensifiant son arôme. C'est un produit fini de 3 ans d'âge minimum (lorsque commercialisé) dont les éléments organiques n'auront pas été mortifiés lors de la préparation, ce qui permet au produit

de conserver son énergie vitale, d'évoluer et de se bonifier sans cesse avec le temps, comme un millésime, et ce qui permet de découvrir d'autres subtilités aromatiques qui vont bien au-delà de l'arôme classique de vanille. C'est une vanille conçue contre le gaspillage, elle est entièrement comestible, y compris son enveloppe car celle-ci n'est pas fibreuse. De plus, quelques centimètres d'une gousse suffisent à parfumer. Elle peut être conservée plusieurs années dans des bocaux en verre hermétiquement fermés à l'abri du froid et de la chaleur, dans un endroit au sec.

E.M. : Existe-t-il des sols particuliers appréciés par la plante ?
J. L. : Le Tremblet est une zone volcanique, donc particulièrement riche en minéraux, idéale pour la culture de la vanille. Mais c'est aussi une zone où domine une culture de type traditionnel. En effet, la vanille y est plantée sous-bois, dans un environnement naturel où l'usage d'engrais ou de produits chimiques est prohibé. C'est aussi cela qui a participé à la réputation du terroir de Saint-Philippe. On essaye simplement d'optimiser la production, en cultivant la vanille sur des arbres fruitiers ou à épices, afin que tout ce qui soit récolté puisse être commercialisable.

E.M. : Thé café et chocolat sont souvent parfumés à la vanille. Qui le premier a eu l´idée d´incorporer la vanille à ces boissons ?
J.L. : Les Aztèques le faisaient déjà avant la découverte du Nouveau Monde par les Européens. En effet, en 1519, l'espagnol Hernan Cortès, débarque au Mexique et est accueilli par Moctezuma, souverain de l'Empire Aztèque. On raconte que c'est lors de ce banquet que lui aurait été offert une boisson chaude, mousseuse et amère, composée en partie de cacao et aromatisée avec des gousses de vanille. C'est d'ailleurs lors de ce voyage que les Européens découvrent la vanille pour la première fois.

E.M. : Comment conseillez-vous de l´intégrer à un plat ?
J.L. : La Vanille Bleue étant mangeable entièrement, elle peut être grattée, infusée, mais aussi ciselée en lamelles ou en de fins morceaux qui peuvent se déguster crus ou cuits, sans aucune difficulté comme un fruit ou un légume, pour rajouter une saveur vanillée supplémentaire dans les plats ou pour créer la surprise gustative.

E.M. . Existe.t.il des petites astuces pour qu´elle ai plus de saveur cuite dans un plat ?
J.L. : La vanille en général est meilleure utilisée dans les desserts à cuisson rapide, comme des mousses, ganaches, crèmes glacées… Pour cela, chauffer à 60°C ou 70°C et laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit. Pour les plats salés, notamment pour les viandes, laisser mariner avec la vanille pendant une nuit. Une autre astuce utilisée par les chefs pour augmenter l'intensité de la vanille dans les plats est de combiner la vanille à plusieurs ingrédients déjà aromatisés, comme du sucre vanillé, de l'huile vanillée, du sirop de vanille…

E.M. : Une association insolite avec la vanille, d´ingrédient ou de met auxquels on ne pense pas ?
J.L. : La Vanille Bleue avec des sauces épicées est très surprenante. Par exemple, avec du lait de coco, du piment, de la cannelle et du combava. C'est très atypique et surtout surprenant car on retrouve parfaitement la profondeur en bouche de la vanille tout en ayant une sauce très épicée. Ce sont des associations qui sont encore trop rarement utilisées pour un ingrédient qu'on attribue encore trop souvent à la pâtisserie.

E.M. : Pour les fêtes, vous préconisez quels plats parfumés à la Vanille Bleue ?
J.L. : Le foie gras à la Vanille Bleue est un must absolu. Vous avez également les camarons ou les huîtres avec du vinaigre vanillé en guise de sauce qui sont très appréciés des restaurateurs.