

L'Eco austral

LES IDÉES ET LES HOMMES DE L'OCÉAN INDIEN

NOUVELLE FORMULE



Élection de
l'Entrepreneur de l'année

CINQ NOMINÉS POUR LE TECOMA AWARD

Philippe Fabing (Sagis),
Frédéric Narassiguin (Optic Développement),
Dominique Thirel (Seanergy),
Nicole Lechnig (Escale Bleu)
et Marc-Henri Ravaux (MDSI).

Maurice

Fusion entre
GML et IBL :
Arnaud Lagesse
s'explique



3780999440450902190

NICOLE LEICHNIG FAIT BRILLER LA RÉUNION AVEC SA VANILLE BLEUE

Avec L'Escale Bleue, l'entreprise qu'elle gère avec son époux réunionnais, cet entrepreneur d'origine mauricienne a pu mettre au point un procédé breveté de maturation et de conservation de la vanille qui séduit les plus grands chefs.

Par Philippe Stéphant

Le 14 juillet dernier, La Réunion était à l'honneur en Afrique du Sud. Escale Bleue était l'une des cinq entreprises sollicitées par l'ambassade de France pour représenter les produits d'excellence réunionnais. « *La vanille bleue accompagnait le canard et d'autres mets sucrés et salés* », relate fièrement Nicole Leichnig. Elle revenait juste du festival gastronomique de Mougins, en Provence, invitée du président des Disciples d'Escoffier International, qui l'avaient intronisée en 2014. Comment cette native de Beau Bassin (née Manuel), à Maurice, jeune employée de mairie d'une famille de fonctionnaires, a-t-elle mené une discrète production de vanille de Saint-Philippe vers une renommée internationale ? « *Je ne comprenais pas qu'on brise l'évolution vivante de la vanille. On devrait mesurer l'énergie vitale qui coule en chaque chose ! C'est un peu l'enjeu de la vanille bleue. Une conception quasi philosophique qui, à l'aune de la physique quantique, intéresse aujourd'hui de grands laboratoires.* »

DEUX ANNÉES DE MATURATION POUR CETTE VANILLE

Titulaire d'une licence de lettres délivrée par l'université de Cambridge, Nicole Manuel a rencontré Aimé Leichnig lors d'une conférence et l'a rejoint à Saint-Philippe il y a trente ans. L'exploitation familiale est

dédiée aux produits naturels de La Réunion. Vanille, épices, fruits et un peu d'élevage. « *J'ai commencé à transformer des produits pour éviter de les perdre. J'ai fait beaucoup d'essais, avec autant d'échecs. Un travail de nombreuses années qui m'a permis, un jour, de trouver le petit truc que j'espérais découvrir* », se souvient Nicole Leichnig. Pour ce procédé secret, par moyen naturel, qui demande deux années supplémentaires de maturation avec une surveillance sans relâche, elle a déposé une demande de brevet en 2007. La vanille bleue stabilise un taux d'humidité qui la maintient fraîche, puissante et surtout vivante. « *On peut tout consommer, ce qui permet de l'intégrer pleinement aux recettes, comme à l'intérieur des chocolats. Elle continue d'évoluer, de se bonifier et peut être réutilisée après avoir transmis ses arômes à certaines préparations* », s'enthousiasme Nicole Leichnig.

LE LABEL « ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT »

Le brevet sera délivré en 2013 après les recherches réglementaires. « *Nous avons alors pu commercialiser notre vanille bleue. Elle est maintenant employée par les grandes tables, les pâtisseries et les glaciers. C'est une innovation d'exception qui révolutionne le concept d'utilisation de la vanille. Nous permettons aussi à l'art culinaire de*

PROGRESSION

Depuis 30 ans, l'Escale Bleue sert la tradition des produits naturels de la biodiversité réunionnaise. L'entreprise exploite 9 hectares pour la production de vanille, cannelle, 4 épices, girofle, fruits et palmiers. Ayant résisté à un cyclone et à la crise de l'économie touristique, l'entreprise est en forte progression depuis 2013 grâce à la vanille bleue dont elle produit déjà une tonne, et elle passera de 4 à 6 salariés. Son chiffre d'affaires est en augmentation de 50% par an depuis 2013, ayant atteint 200 000 euros en 2015.

INNOVATION

Par une recherche passionnée, sans soutien scientifique ni financier, Nicole Leichnig a mis au point un procédé breveté de maturation et de conservation qui fait de la vanille bleue un produit unique d'excellence. Distinguée par les milieux gastronomiques, cette production génère des produits innovants de transformation, formant une gamme appelée à s'étendre.

DYNAMISME À L'EXTÉRIEUR

La vanille bleue permet à l'entreprise de se développer à l'international avec déjà 20% de ven-

tes à l'export et de nouvelles perspectives. Depuis 2014, la vente en ligne s'organise avec la recherche de plateformes logistique hors de l'île. En 2016, la vanille bleue a obtenu 3 étoiles d'or au Superior Taste Award, à Bruxelles, décerné par un jury de 120 chefs et sommeliers représentant de grandes organisations gastronomiques.

ENGAGEMENT CITOYEN

En préservant la biodiversité du sud sauvage de La Réunion, Nicole Leichnig contribue à la transmission de connaissances en accueillant des étudiants et des chercheurs.



Philippe Stéphan

« La vanille bleue, c'est une innovation d'exception qui révolutionne le concept d'utilisation de la vanille. »

créer et développons d'autres produits innovants, comme le nectar, le suprême et la pâte de vanille bleue qui surprennent beaucoup les confiseurs. » En 2014, le ministre de l'Économie labellise Escale Bleue, nom historique de l'entreprise, comme Entreprise du Patrimoine Vivant. « Une première pour La Réunion et pour le secteur agroalimentaire car ce label distinguait plutôt l'artisanat créatif. Cela implique une transmission familiale avec notre fils », précise Nicole Leichnig. Enfant précoce, Jonathan Leichnig a obtenu le baccalauréat à 15 ans et sa mère l'a accompagné à Poitiers pendant sa première année d'études. Diplômé en économie, il y vit toujours et gère le site web de l'Escale Bleue, le marketing pour l'Asie, l'intelligence économique et la communication de l'entreprise.

UN DÉVELOPPEMENT CROISSANT À L'INTERNATIONAL

Le chiffre d'affaires progresse désormais de 50% par an et des partenaires producteurs apportent les volumes nécessaires à son dé-

veloppement. « Nous exportons déjà près de 20% de la production, en Europe et en Asie, et un distributeur américain nous demande l'exclusivité pour les Etats-Unis. Pour la vente en ligne, nous réfléchissons à des plateformes logistiques pour alléger les frais de port de nos clients. » On ne connaît pas encore les limites de la vanille bleue, qui génère aujourd'hui quatre emplois en production, conditionnement et marketing alors que deux recrutements sont envisagés. « Sur trente années, l'entreprise a survécu en pleine crise économique. Un cyclone nous a laminés. Mais je nous félicite car cela montre qu'une petite entreprise peut innover et créer. Cela se fait peu, mais nous avons le potentiel à La Réunion. Cette innovation, unique dans la vanille, révolutionne un siècle d'histoire et relève l'identité de La Réunion. Car l'appellation vanille Bourbon ne nous est pas réservée », s'enflamme Nicole Leichnig. En 2016, la vanille bleue a obtenu 3 étoiles d'or au Superior Taste Award, à Bruxelles, décerné par un jury de 120 chefs et sommeliers représentant de grandes organisations gastronomiques. ■