



Gousses de Vanille du Mexique Gourmet

Vanilla planifolia — Origine Mexique, terroir Totonaque

01 IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination — Gousses de vanille du Mexique, 100 % naturelle

Espèce botanique — *Vanilla planifolia* (famille des Orchidaceae)

Origine géographique — Mexique — Papantla (Veracruz) et Sierra Norte de Puebla, terroir Totonaque

Statut — Sans OGM — gousses façonnées à la main, sans transformation génétique

02 DESCRIPTION ET PARTICULARITÉ BOTANIQUE

Le Mexique est le berceau historique de la vanille : c'est dans ce terroir, cultivé de longue date par le peuple Totonaque, que l'espèce *Vanilla planifolia* est née. Nos lots proviennent de producteurs organisés en coopératives paysannes, répartis entre la région de Papantla, Veracruz (300 m d'altitude, 9 mois de croissance, récolte à la mi-novembre) et la Sierra Norte de Puebla (900 à 1 000 m d'altitude, 10 mois de croissance, récolte à la mi-décembre) — deux terroirs de population Totonaco, le bassin historique de la vanille.

Environ 10 % de la production est pollinisée naturellement, le reste étant pollinisé à la main. Le rôle de l'abeille *Melipona*, longtemps présentée comme la pollinisatrice naturelle de la vanille, est aujourd'hui remis en question par plusieurs études récentes : sa petite taille ne lui permettrait pas d'atteindre les organes reproducteurs de la fleur. Ces travaux orientent plutôt vers les abeilles à orchidées (*Euglossini*), dont certaines espèces auraient été observées en train de polliniser des vanilliers proches — une piste encore à l'étude plutôt qu'une certitude établie.

03 PROCÉDÉ D'ÉLABORATION

Nos lots proviennent d'un centre de transformation unique, garantissant un protocole homogène pour l'ensemble de la production. Les gousses sont d'abord étuvées (entre 60 et 65 °C), puis séchées au soleil pendant 20 jours, avant d'être mises à affiner dans des caisses en bois, sur papier sulfurisé et drap de coton brut. Cet affinage dure 4 mois, avec une révision hebdomadaire des gousses. Chaque gousse reçoit au minimum 5 massages, afin d'homogénéiser les graines sur toute sa longueur et de développer son bouquet floral, autour de notes de réglisse, de mûre et de chocolat.

04 PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Taille — 16 – 20cm

Taux d'humidité — 30 – 35 %

Taux de vanilline — +/- 1,6%

Couleur — Noire

Odeur — Caractéristique

Le massage régulier des gousses durant l'affinage développe un bouquet floral marqué par des notes de réglisse, de mûre et de chocolat, propre au terroir Totonaque et distinct des profils Bourbon ou Tahiti.

05 CONSERVATION

Température — Entre 4 et 18 °C, à température constante

Conditions — À l'abri de la lumière et de l'humidité, dans un contenant hermétique

Un stockage hermétique permet de préserver la texture charnue des gousses ainsi que la richesse de leur bouquet aromatique jusqu'à l'utilisation.

06 CERTIFICATION

Nous certifions que ces gousses de vanille sont produites naturellement, façonnées à la main, sans recours à des procédés de synthèse artificielle.

Gousses de vanille Totonacas du Mexique

F
L
E
U
R

N
O
I
R
E

