

Un producteur local de vanille distingué au Salon de l'agriculture

LINFO.RE – créé le 4.03.2015 à 15h15 – mis à jour le 4.03.2015 à 15h54



Source : LSCorp

Bertrand Côme, producteur et transformateur de vanille à La Réunion a obtenu deux prix au Salon de l'Agriculture 2015.

"Nos efforts sont récompensés cette année encore. Innover pour produire une vanille toujours de meilleure qualité, voilà ce qui nous motive. Ce qui m'intéresse, c'est qu'un grand chef de cuisine dise qu'il n'a jamais connu un arôme comme ça, qu'il reconnaisse mes produits à l'aveugle et non en fonction d'un label ! C'est l'excellence qui permettra à La Réunion de sortir de ses frontières et se faire connaître dans le monde. Et pour cela Qualitropic nous est d'un soutien précieux", se réjouit Bertrand Côme, directeur de la Vanilleraie et adhérent Qualitropic depuis 2010.

En effet, le producteur et transformateur de vanille à La Réunion a obtenu deux distinctions au Salon de l'Agriculture : le prix d'excellence pour sa société La Vanilleraie à Sainte-Suzanne pour la troisième année consécutive et la médaille d'argent (plus haute distinction puisqu'aucune médaille d'or, ni aucune autre médaille d'ailleurs ont été décernées cette année) pour la qualité de ses produits.

Par ailleurs, Olivier Roellinger, restaurateur, ancien trois étoiles au Michelin a commenté : *"Il est sans doute l'un des meilleurs affineurs de vanille au monde"*.

Bertrand Côme travaille depuis 28 ans au service de la vanille. Jeune ingénieur agricole, il intègre la filière dès son arrivée à La Réunion en 1987.

Quand ferme La Maison de la Vanille à Saint-André en 2006, Bertrand Côme comprend qu'il doit saisir sa chance et profiter du vide créé et des 40 000 visiteurs que l'établissement attirait chaque année. En 2009, il

se lance à son propre compte, afin de laisser libre court à ses désirs d'innovation et de qualité que ses employeurs ne lui laissent pas assouvir.

Il choisit le domaine du Grand Hazier à Sainte--Suzanne, que la famille Chassagne, propriétaire, restaure magnifiquement pour l'occasion et se lance dans l'aventure avec quatre associés, également passionnés de vanille.

Les débuts sont difficiles, les banques locales ne veulent pas suivre. Mais heureusement, il obtient le soutien de quelques investisseurs privés qui l'aident à porter son projet.

Aujourd'hui, il a créé 4 emplois (en plus du sien), travaille avec une trentaine d'agriculteurs réunionnais qui ont choisi de le suivre, cultive aussi sa propre vanille, et la commercialise.

L'essentiel de la production est écoulée sur place, dans la boutique du domaine auprès de la clientèle touristique et locale mais aussi auprès des professionnels réunionnais, de plus en plus nombreux à utiliser sa vanille (restaurateurs, pâtisseries, glaciers...), une petite part de la production ayant trouvé un débouché à l'export sur le marché japonais...

Sa vanille se décline sous de nombreuses formes : gousses, extraits, poudre, mais aussi sel, sucre, sirop, gelée, crème de caramel, huile, vinaigre, le tout aromatisé à la vanille.

Plus de 20 000 visiteurs découvrent ainsi chaque année son travail lors des visites qu'il organise chaque jour et peuvent repartir avec ses produits. Annuellement, ce sont 5 tonnes de vanilles vertes qui sont transformées en une tonne de vanille prête à consommer, soit un équivalent de 500 000 gousses, toutes traitées artisanalement et à la main.