



Terminologie : Vanilline et vanille par Hervé This

Les rapports entre vanilline et vanille ? Cette fois, c'est tout simple. La vanille, ce sont les gousses fermentées d'une orchidée lianescente du genre *Vanilla*. Chaque cuisinier sait que ces gousses contiennent finalement de petits grains noirs, et que la vanille donne un goût remarquable, avec une odeur, une saveur... Ce goût est dû à un ensemble de nombreux composés dont un a pour nom vanilline. La confusion peut naître du fait que la vanilline pure a une odeur qui rappelle fortement la

vanille.

Elle s'en distingue, pourtant, parce que tous les autres composés odorants ou sapides présents dans les gousses contribuent à la sensation complexe de la vanille, un peu comme si l'on comparait un do jouée sur un piano avec l'accord de do, fait de do, mi, sol, do.

Là où les choses s'aggravent, c'est que la vanille coûte cher alors que la vanilline est très bon marché : on la produit à la tonne à partir de la pâte à papier, par exemple, ou bien par fermentation d'aiguilles de pin, de résidus de betterave à sucre ou de résidus de maïs. Et quand il y a de l'argent en jeu, il y a des malhonnêtes qui cherchent à frauder.

Par exemple avec les mots, tels « naturel ». Le mot signifie « qui n'a pas fait l'objet de l'intervention d'un être humain »... de sorte que la vanille, la vraie vanille, n'est pas naturelle elle-même, étant le résultat de plusieurs mois de traitement des gousses. Inversement, la vanilline obtenue par fermentation de résidus végétaux est considérée par la réglementation comme naturelle.

On voit surtout, avec cet exemple, que le mot « naturel » est un mot piégé, que la réglementation ferait mieux de supprimer.

En tout cas, vanilline n'est pas vanille.

Par **Hervé This**