

## DOSSIER DE PRESSE



Naissance de  
**LA MAISON DE LA VANILLE**  
 Un projet inédit dans la Caraïbe

## Quoi de neuf sous le soleil de la Martinique ?

### *Cap sur Morne Rouge*

### *Aux pieds de la Montagne Pelée*

A l'aube de la saison touristique se profile une actualité inédite à la Martinique ...

#### **La naissance de la Maison de la Vanille !**

Cette création est le fruit de l'imagination et du travail acharné d'Anaïs Chardon, gérante du Domaine de la Vallée, une exploitation agricole et une ferme dédiée à l'agrotourisme, située à Morne Rouge dans le nord de la Martinique.

Passionnée par la culture de cette orchidée hors du commun, Anaïs Chardon a façonné depuis des années son projet de **Maison de la Vanille**. Elle a commencé la culture il y a quelques années (sachant qu'il faut entre 3 et 7 ans pour obtenir une récolte) ; elle a beaucoup étudié sur le sujet, se formant régulièrement auprès de spécialistes.

La **Maison de la Vanille** prend peu à peu forme dans son esprit et voit le jour concrètement en 2022. Cette naissance s'inscrit dans une ambition plus globale : l'objectif est de développer une vraie filière de la «**Vanille de Martinique**». L'association **PROVAE** (Association des producteurs de vanille et épices de Martinique), récemment créée en juillet 2021 par 14 membres fondateurs a pour ambition de promouvoir la vanille de la Martinique.

Il est vrai que lorsque l'on évoque la vanille, on ne pense pas en priorité aux Antilles. Cette petite gousse parfumée et très recherchée fait référence en premier lieu à l'Océan Indien, notamment à la Réunion et à Madagascar...

Mais il existe depuis toujours, une vanille endémique des Antilles.

L'implantation de la maison de la Vanille signe l'avènement d'une ère nouvelle : une aventure novatrice pour faire découvrir aux visiteurs l'histoire de la vanille, sa culture et ses produits dérivés dans une démarche de qualité, d'excellence, en parfait accord avec des valeurs de développement durable.

*Bienvenue dans cet univers délicieusement parfumé ...*



# Un peu d'histoire pour commencer...



## *D'où vient la vanille ?*

Cette orchidée sauvage est originaire du Mexique où les Mayas et Aztèques l'utilisaient déjà il y a plus de 2000 ans pour parfumer leurs boissons au cacao. Les conquistadors espagnols découvrent alors la vanille et la ramènent en Europe. Des essais de culture sont alors tentés sur le vieux continent à base de lianes de vanille. Elles restent longtemps infructueuses... La raison ? Il manque une étape importante, la pollinisation, réalisée naturellement au Mexique par l'abeille *Mélipone*, pas présente en Europe ! Il aura fallu près de 22 ans pour qu'un jeune esclave, Edmond Albius, découvre une technique de fécondation manuelle de la fleur. Cette dernière se transforma ainsi en gousse de vanille quelques jours après... La fécondation artificielle était née !

## *Les différentes variétés de vanille dans le monde*

La **vanilla planifolia**, appelée aussi « *vanille Bourbon* » est cultivée essentiellement dans l'océan Indien. Elle a été introduite en Martinique par le Père Labat.

La **vanilla pompona** ou vanillon est originaire d'Amérique centrale. On la surnomme parfois la « *vanille banane* ».

La **vanilla x Tahitensis** est cultivée en Polynésie française à Tahiti et en Nouvelle-Guinée.

Il existe en Martinique un vanillier indigène : **Vanilla mexicana Mill.** appelé « *Vanille sauvage* » ou « *Vanille marron* ». Son fruit n'a pas de parfum.



## *Vanille & Antilles, une vieille histoire oubliée*

En 1928, la Martinique ne produisait pas moins de 3 tonnes de vanille. Ces grandes exploitations ont aujourd'hui disparu et seules quelques petites exploitations continuent de produire de petites quantités. Les raisons de cet abandon sont multiples : des cyclones ont ravagé les plantations au fil des années, la banane et la canne à sucre étaient plus rentables et le travail de pollinisation manuelle est contraignant et nécessite beaucoup de personnel. Anaïs explique lors de la visite guidée du domaine, que les producteurs antillais, fécondaient déjà leur vanille, bien avant la trouvaille d'Edmond Albius !

Différentes espèces sont cultivées en Martinique : la **Vanilla planifolia** G.J originaire d'Amérique du Sud, appelée « Vanille » a été introduite par le Père labat.

La **Vanilla pompona**, appelée « Vanillon » en Martinique, originaire d'Amérique Centrale.

## *La Maison de la Vanille ... La genèse du projet*

Anaïs voue depuis toujours un véritable culte à la vanille et elle s'est très tôt formée à sa culture. Son souhait est de réintégrer la vanille dans le paysage agricole de l'île et d'en faire une filière d'exception.

La vanille bénéficie d'une place de choix dans l'imaginaire collectif... Elle fait toujours référence à des saveurs de l'enfance, des purs moments de plaisirs gustatifs.

Sa production est très recherchée par les amateurs comme par les professionnels de la pâtisserie ou de la parfumerie.

Ainsi est née la création d'une **Maison de la Vanille** en Martinique. C'est une véritable opportunité pour relancer cette filière disparue et un nouveau vecteur de promotion de la vanille « Made in Martinique ».

Cette structure à vocation pédagogique s'adresse à la fois à la population locale, très sensibilisée par les circuits courts et aux touristes de passage, en demande d'authenticité.



# En savoir plus sur la vanille...



## *La vanille... Quèsaco ?*

Le Vanillier est une liane grimpante, de la famille des Orchidées, dont les gousses, après une certaine préparation, constituent soit la Vanille, soit le Vanillon, suivant l'espèce.

La vanille est une plante qui se développe sur d'autres plantes qu'elle utilise comme support. (Hémi-épiphyte). Le vanillier se développe et monte sur le tronc des arbres à l'aide de ses racines qui œuvrent comme des crampons. Les fleurs sont délicates, en forme de trompette jaune clair situées autour d'un bourgeon floral. Chaque fleur de vanille ne fleurit qu'une matinée ! Il faut dès lors être à l'affût pour polliniser au bon moment pour récolter le fruit, appelé « gousse ». La gousse de vanille mesure entre 10 et 27 cm de long ; elle atteint sa taille maximale au bout de 2 mois. Cependant elle accède à sa maturité qu'au bout de 8 à 9 mois.

## *La culture de la vanille*

Le vanillier pousse uniquement sous un climat tropical chaud et humide. Il nécessite un cadre ombragé et un sol bien drainé et riche en matières organiques.

### *Comment on plante ?*

On commence par placer une à deux lianes sur un tuteur vivant.

### *Floraison et Fécondation*

Au bout de 2 à 3 années de culture, les premières floraisons apparaissent. La floraison est obtenue par un « stress » provoqué par le planteur : il coupe l'ombrage au-dessus des plants de vanille. La plante tente de se défendre et produit ainsi des fleurs 3 mois plus tard.

La période de floraison dure deux à trois mois pendant lesquels les producteurs doivent quotidiennement polliniser les fleurs. La pollinisation est réalisée manuellement et artificiellement.

### *La récolte*

Après huit à neuf mois de croissance les fruits arrivent à maturité et peuvent être récoltés.

## *Les étapes de la préparation de la gousse de vanille*

Les "gousses" sont récoltées vertes et sans parfum. Afin de faire apparaître l'arôme de vanille bien connu, elles vont subir un traitement traditionnel composé de plusieurs phases.

•**Échaudage** ( 3 minutes) : on trempe les gousses vertes dans de l'eau chauffée dans une cuve à feu nu. Le but est de provoquer l'arrêt végétatif de la gousse.

•**Étuvage** pendant 24/48 heures : on les place immédiatement dans des caisses capitonnées de couvertures pour conserver la chaleur, ce qui a pour effet de provoquer le brunissement des gousses. L'objectif est de développer la vanilline et les composés aromatiques.

•**Séchage lent**, au soleil puis à l'ombre durant 1 à 2 mois.

•**Affinage** : mise en malle de bois pendant 4 à 5 mois. Le but est de développer les arômes secondaires.

## *La production de vanille du Domaine de la Vallée*

Le domaine produit deux sortes de vanille : la **Vanilla planifolia** et **Vanilla pompona**.

Il existe différentes sortes de vanillon que l'exploitation compte également développer.

Les visiteurs peuvent acheter sur place tous les dérivés comestibles de la vanille : gousses de vanille, gelée de vanille, sirops, confitures, rhums arrangés à la vanille...



# VISITE GUIDÉE DU DOMAINE



## *A la découverte de l'univers de la vanille*

Le domaine est ouvert au public et des visites guidées sont organisées sur réservation uniquement. L'objectif de cette balade champêtre est la découverte d'une culture et d'un mode de vie rural. Le fil conducteur est d'expliquer notre stratégie orientée vers une agriculture Bio.

Anaïs vous accueille en personne dès 9 heures le matin en petit groupe. La visite commence par un tour du domaine ,ponctué d'explications captivantes sur son histoire: elle vous explique sa passion pour l'agritourisme et sa démarche en développement durable.

Au gré des chemins, Anaïs vous raconte et vous transmet avec générosité son savoir : arrêt sur les différentes plantations avec des précisions sur les vertus médicinales des plantes, les propriétés, leurs transformations... rythmé par des exemples concrets pour illustrer ses propos.

On découvre les cultures de cresson, on apprend les techniques de l'aquaponie, les bienfaits de l'herboristerie créole...



Un stop est prévu pour saluer les poissons et découvrir l'aquaculture, sans oublier de croiser les animaux de la ferme qui déambulent librement à travers les 17 ha.

Le moment phare de la visite est le stop à la **Maison de la vanille** ». Anaïs vous apprend d'où elle vient, comment on la cultive à travers les différentes étapes, et bien sûr les produits dérivés qu'elle produit sur place.

La visite se poursuit par une petite pause rafraîchissement avec des jus frais de la ferme, et se conclue par une visite du petit musée « un regard sur le passé » et d'un passage à la boutique pour dénicher toutes les saveurs émanant du domaine : gousses de vanille, gelée de vanille, épices, sirops, confitures, poivres ,rhums arrangés sans oublier les productions phares disponibles à la vente en fonction des saisons ( plantes aromatiques, légumes, , fruits, œufs...).

**Durée :** 1h30 de 9h à 10h30

**Jours de visite :** 3 fois par semaine

**Tarif :** 15 € incluant un rafraîchissement à base de jus de fruits frais

**Mode de réservation :** par téléphone par message sur WhatsApp ou Email

# Qui sommes-nous ?



## *Une famille de passionnés, Précurseurs de l'Agrotourisme en Martinique*

**Martine et Claude Chardon** sont à l'origine de ce domaine agricole familial qu'ils ont intégralement créé il y a plus de 20 ans. Tous deux agriculteurs, ils ont façonné le domaine avec une farouche volonté de mettre en valeur les espèces endémiques de la Martinique, tout en assurant un système vertueux dans la production. Ils étaient déjà précurseurs à l'époque d'un modèle de développement durable.

Puis ils ont souhaité ouvrir leurs portes aux visiteurs, composés de touristes de passages et de résidents de l'île : c'est ainsi que le premier pôle d'Agrotourisme est né en Martinique. L'objectif était de diversifier leurs activités et de partager leurs connaissances .

**Anaïs Janvier Chardon** est la fille de la famille. Elle a grandi au cœur de l'exploitation et a toujours été très proche de la nature, aidant ses parents durant son adolescence. Elle quitte provisoirement la Martinique pour poursuivre des études de droit International à Toulouse et obtient un Master la prédestinant au métier de juriste. Sa passion viscérale pour l'agriculture la pousse à rentrer au pays, où elle décroche un brevet d'exploitation agricole au CFPPA en guise de reconversion professionnelle ! Quand ses parents décident de s'offrir une retraite bien méritée, Anaïs reprend avec enthousiasme le flambeau et devient l'exploitante du Domaine de la Vallée.

Son objectif est de devenir une actrice incontournable de l'Agrotourisme à la Martinique en fédérant autour d'elle toute la filière : elle est en effet Présidente des Jeunes Agriculteurs et ambassadrice du tourisme durable dans les Outre-mer.

### *Ses ambitions reposent sur la volonté de :*

Mettre en avant le patrimoine rural , agricole et culturel de la Martinique

Transmettre les savoirs des anciens qui se perdent aujourd'hui notamment dans la pharmacopée

Revaloriser les cultures anciennes et les plantes endémiques

Innover et mettre en place de nouvelles pratiques culturelles (aquaponie, groforesterie)

Respecter la traçabilité des produits pour être transparent avec les consommateurs

### *Le crédo du Domaine de la Vallée*

Pour Anaïs, le tourisme durable apporte un impact positif direct sur l'économie locale, tout en préservant les ressources naturelles essentielles à la vie. Elle en a fait son fil conducteur dans la gestion de son concept d'agrotourisme. Son but est de sensibiliser au respect de l'environnement à travers des visites du domaine et la dégustation des produits. Toutes les activités du domaine ont un dénominateur commun, et elle respectent une ligne de conduite qui a toujours guidé la famille !

#### **Le respect du « bio »**

**Le développement durable** ( circuits courts, locavore, slow tourisme)

#### **L'échange et le partage avec les visiteurs**

**La transmission à travers un volet pédagogique**

**L'innovation avec notamment la Maison de la Vanille**

*Découvrez en un clin d'œil*

# UN JARDIN D'EDEN POSÉ AUX PIEDS DE LA MONTAGNE PELÉE.

NOS ATOUTS



## Une approche avant-gardiste des circuits courts

La boutique du domaine de la vallée offre un panel complet des produits de la ferme et dévoile un remarquable d'exemple du succès grandissant des circuits courts dans l'alimentation.

## Une vision innovante du « Slow Tourism » Made in Martinique

Inspiré du concept gastronomique de la slow food , le slow tourisme consiste à prendre son temps en voyageant. Il est respectueux des populations locales et invite à s'imprégner de son lieu de vacances. Place à la détente et au repos pour une évasion nature hors des sentiers battus pour se ressourcer.



## Bungalows au coeur du domaine

Les bungalows sont nichés au cœur du domaine , blottis autour d'une végétation luxuriante. Ils se répartissent sur trois bâtiments joliment nommés « Bambou », « Bois Canon », et « Fougère. Seuls quelques privilégiés peuvent être accueillis au domaine qui compte un studio pour deux personnes et trois T3 aménagés pour 4 personnes. Les hébergements sont isolés les uns des autres par des rideaux de végétation exubérante et sont de véritable cocon de tranquillité où se ressourcer.

## Un patrimoine culturel préservé

Le domaine de la vallée révèle ses mystères, dans un petit musée intitulé «un regard vers le passé » où nombre d'objets anciens sont exposés. Martine et Claude Chardon les ont chinés durant toute leur vie et les présentent en mémoire au patrimoine historique et culturel de la Martinique. De très belles pièces de collection : moulins à café, fers à repasser, machines à coudre, râpe à coco ...

## Le Brunch du Domaine de la Vallée

Venez savourer l'authenticité de nos produits fermiers ! Le restaurant vous accueille tous les jours mais sur réservation uniquement.

Une véritable pause gourmande pour découvrir les spécialités de la ferme, dans un cadre champêtre exceptionnel et aéré.

## Une visite guidée ludique et pédagogique

Venez découvrir, seul ou en groupe, une exploitation agricole et son environnement humain, animal et naturel. Une réelle immersion au cœur du domaine pour partager la passion de vos hôtes.



# MARTINIQUE BIOSPHERE

## MARTINIQUE RÉSERVE MONDIALE DE BIOSPHERE

La Martinique bénéficie depuis le 15 septembre 2021 d'un titre mondial très prestigieux : l'ensemble de son territoire terrestre et marin est en effet devenu **Réserve mondiale de Biosphère**. Ce label est décerné par l'UNESCO ; il a pour vocation de valoriser les richesses humaines, naturelles et culturelles, en vue d'un développement économique et social durable. La Martinique a intégré un réseau mondial de plus de 700 Réserves de Biosphère dans 134 pays.

Grâce à ce titre, tous les acteurs sociaux professionnels et les habitants de l'île en général vont pouvoir unir leurs forces et agir ensemble pour l'écologie, la culture, la mise en valeur des savoir-faire, l'économie, la recherche, l'éducation à l'environnement. La Réserve mondiale de Biosphère est à la fois un laboratoire du développement durable, un catalyseur de bonnes pratiques et un lieu de partage.

Le domaine de la Vallée s'inscrit à 100% dans ces démarches qui sont parties intégrantes de son ADN.

[#MartiniqueRéserveMondialeDeBiosphère](https://martinique-biosphere.fr)



<https://martinique-biosphere.fr>



# CONTACTS



[www.martinique-domaine-vallee.com](http://www.martinique-domaine-vallee.com)

**Pour nous identifier :**

@domainedelavalleemartinique sur Facebook

@domainedelavalleemartinique sur Instagram



**CONTACT PRESSE :**

Isabelle DREZEN ( Capucine Agency ) 06 62 76 95 20

[drezen@capucine-agency.com](mailto:drezen@capucine-agency.com)

**CONTACT DOMAINE :**

Anaïs CHARDON + 596 696 24 41 40 ( whatsapp)

[domainedelavalleemartinique@gmail.com](mailto:domainedelavalleemartinique@gmail.com)



