

Reportage

Sur la route des épices

Par Céline Clément

Quand on pénètre dans « La Bonbonnière aux Epices », société basée à l'entrée de la Zone Nel, l'œil est happé par les couleurs : rose, ocre, brun... Et les senteurs, chaudes, envoutantes, viennent nous chatouiller le nez. Ici un bâton de vanille, là un sirop de baobab, ou une essence d'Ylang, une gelée d'amour... Les mots suffisent à ce que la magie opère. On se laisse porter, tous sens en éveil.

C'est un homme aux cheveux poivre et sel et au regard d'enfant qui nous accueille. Jean-Paul Gabriel est animé d'une seule passion : celle de la nouveauté. Découvrir, créer, innover. « Ce qui m'intéresse, c'est de découvrir de nouveaux produits, qu'on ne trouve pas ailleurs », glisse-t-il dans un sourire. Et dans cette quête de nouveauté, une seule exigence : la qualité. Ici, on opère de manière artisanale. Les produits sont élaborés dans le respect des matières premières, que La Bonbonnière achète chez les paysans mahorais : vanille, ylang, fruits, rhizomes (curcuma, gingembre), piment, baobab, combava, cannelle... Dans l'atelier, les grains de café séchent, pendant dix, quinze jours, le poivre est traité « de manière naturelle », précise Jean-Paul. Puis l'homme garde le silence, se refusant à en dire plus sur les secrets de fabrication.

Seule entreprise à fabriquer le café

« Le café, pour qu'il soit bon, doit être rouge... » nous explique-t-il, avant de nous faire sentir, avec amour, ces grains qu'ils sont, à La Bonbonnière, les seuls à travailler sur l'île. Les seuls à posséder une dé-



Sur les étals de La Bonbonnière aux Epices, c'est la qualité et non la quantité qui prime.

cortiqueuse à café. Les grains sont d'abord séchés, puis passés à la décortiqueuse. Ils sont ensuite grillés à 200, 240 degrés durant 20 à 25 minutes, avant d'être refroidis. Vient enfin l'étape du broyage. Les grains sont moulins puis mis en sachets. A raison de cinq tonnes de matière première, La Bonbonnière produit trois tonnes de café par an, soit 600 paquets par semaine. Il y en a trois sortes : le petit kouillou (un robusta très doux), l'arabica et le robusta, qui donneront selon les préférences de chacun, un café classique, vanille ou cannelle.

De l'ylang-ylang au répulsif anti-moustiques

Le dernier né sur les rayons de La Bonbonnière est un répulsif anti-moustiques à base d'ylang-ylang, concocté par les laboratoires Guerlain. Après

avoir obtenu l'autorisation de commercialisation de l'ARS, Jean-Paul n'attend plus que l'étiquette pour le mettre en vente, à Mayotte et en métropole. Il espère en écouler 1000 flacons par jour. Trop ambitieux ? Il est vrai que la formule, alliant l'utile à l'agréable, anti-moustiques et lait parfumé, est prometteuse. Mais reste que « l'exploitation des matières premières à Mayotte n'est pas suffisante », nous explique Jean-Paul. Avant d'ajouter : « Nous n'avons pas pu fournir Fauchon (épicerie fine, Paris ndlr) parce que nous n'avions pas la matière première suffisante. » Ainsi, Mayotte figure parmi les îles où il y a le plus de canneliers, mais où la main d'œuvre est insuffisante et le prix de revient trop élevé. Le constat est le même pour la vanille : « Quand on va sortir 5 à 600 kilos de vanille de qualité dans l'année, ce sera le bout du monde. »

Le fruit de baobab, des richesses insoupçonnées...

Et pourtant, des ressources de l'île, les ateliers de La Bonbonnière ont fait leur fond de commerce. En ce moment, c'est le baobab qui tient la vedette. Un véritable trésor, aux qualités nutritionnelles encore méconnues, dont le fruit est autorisé à la vente par la Communauté Européenne depuis juillet 2008. Les feuilles de baobab, réduites en poudre pour être utilisées en cuisine, sont riches en protéines et minéraux. Les fruits, au goût acidulé, contiennent deux fois plus de calcium que le lait, et leur pulpe, appelée « pain de singe », contient à volume égal six fois plus de vitamine C qu'une orange. De ce baobab, dit arbre de vie, Jean-Paul Gabriel, créateur dans l'âme du haut de ses 59 ans, tire peut-être les secrets de sa longévité...