

4 Lisez le texte, puis répondez aux questions, en cochant (X) la bonne réponse, ou en écrivant l'information demandée.

# LA VANILLE PAS QUE POUR LES FILLES

Réputée pour son arôme et ses propriétés olfactives, elle suscite, depuis quelques années l'intérêt de chercheurs.

Note de fond de la pâtisserie, la vanille embaume les préparations d'un irrésistible parfum d'enfance. Un côté « paillé » et lacté très régressif, une facette alcoolisée, des notes de cuir et boisées font qu'elle n'a pas de genre, relève une productrice et créatrice d'arômes et de parfums. « Enveloppante, elle arrondit les fragrances, donne de la puissance et permet d'utiliser d'autres ingrédients qui seraient trop abrupts sans elle » poursuit la créatrice. Ce fruit issu d'une orchidée sauvage, connu des Aztèques, a été introduit en Occident au XVI<sup>e</sup> siècle. Adoptée par Louis XIV et sa cour, la vanille fait d'abord fureur dans le chocolat chaud, avant de régner sur les desserts. Ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle qu'on apprendra à la cultiver, mais aussi à synthétiser la vanilline à partir d'un extrait de résine d'éricéa. En combinant la coumarine (une molécule à odeur de foin) et la vanilline, à des notes de lavande et de bergamote, Aimé Guerlain crée en 1889 *Jicky*, premier parfum féminin moderne, aussitôt adopté par ... les hommes. Un coup de génie, car la vanille, plus que tout autre composant, appelle la fraîcheur.

Peu à peu, la vanille, naturelle ou synthétique, gagne l'ensemble des compositions olfactives. Aujourd'hui, assouplissants pour le linge, parfums d'ambiance et autres produits d'hygiène témoignent de son impact au quotidien. Aimée de tous, petits et grands, la vanille n'est pas une mais plurielle : par ses variétés, ses provenances, et l'idée que chacun s'en fait. Et détournée de son usage habituel, elle se révèle un ingrédient magique. « Modernisée par de nouveaux processus d'extraction, comme celle au CO<sub>2</sub> ou les infusions, la vanille naturelle à la cote, explique un parfumeur technique de Grasse. Notre



intérêt est de produire une vanille qui ne sente pas ... la vanille. » Plus épicée, plus balsamique ou plus boisée, la gousse exprime ainsi toute sa naturalité. Son attrait s'étend aussi à la cosmétique, qui exploite ses vertus tonifiantes, comme pour une crème anti-âge d'une grande maison bourrée d'extraits de vanille *Planifolia* de Madagascar. Mais la vraie renaissance de la vanille provient des récentes découvertes de chercheurs sur ses vertus relaxantes. Les médecins du service de néonatalogie du CHU de Strasbourg ont observé que de simples pulvérisations d'extrait dans les couveuses des nouveau-nés diminuaient de manière significative (moins 46 %) le risque d'apnées sévères du nourrisson. Autre piste exploitée par les Britanniques, à l'hôpital Saint George de Londres : des tests ont été menés sur des patches anti-obésité, qui ont mis en évidence son efficacité dans la lutte contre l'addiction aux sucreries.

D'après Nathalie Helal, *VSD*, n° 1720

1 Il s'agit-il d'un texte

- a  informatif.
- b  injonctif.
- c  narratif.

2 Pour quelles raisons la vanille est-elle connue ?

3 Dans quelle branche est-elle utilisée ?

- a  Dans la pâtisserie.
- b  Dans la boucherie.
- c  Dans la boulangerie.

4 De quoi provient ce produit ?

5 Depuis quand la vanille est-elle connue ?

6 Depuis quand date son introduction dans les pays occidentaux ?

- a  Depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle.
- b  Depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle.
- c  Depuis le XIV<sup>ème</sup> siècle.

7 Quel usage initial en faisait-on alors ?

8 Comment a-t-elle été utilisée dans le premier parfum féminin ?

9 Où trouve-t-on aujourd'hui des notes olfactives de ce produit ? (deux réponses attendues)

- a  Dans les assouplissants pour le linge.
- b  Dans les parfums d'ambiance.
- c  Dans des produits d'entretien.

10 Quelles sont les vertus reconnues par ce produit ?

