

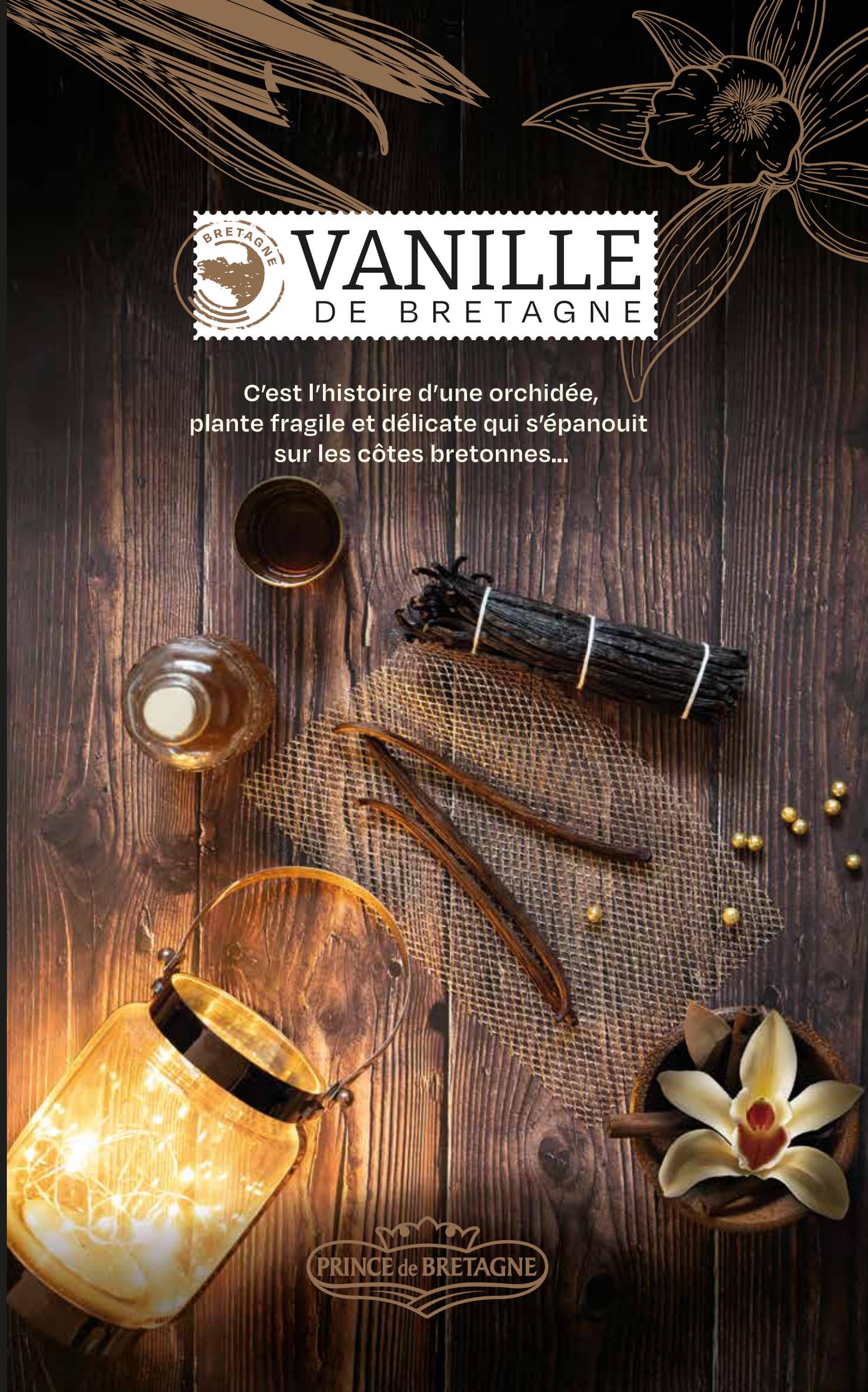
**VANILLE**  
DE BRETAGNE



# VANILLE

DE BRETAGNE

C'est l'histoire d'une orchidée,  
plante fragile et délicate qui s'épanouit  
sur les côtes bretonnes...



DOSSIER DE PRESSE | 2025





# L'ART DE LA VANILLE SE CULTIVE AUSSI EN BRETAGNE...

**C'est l'aboutissement d'un défi : celui de faire pousser de la vanille en Bretagne. Une aventure née de l'audace d'une poignée de maraîchers bretons qui se concrétise. Grâce à cinq années d'échanges, de partage de savoir-faire et de passion, la Vanille de Bretagne – Prince de Bretagne est aujourd'hui devenue une réalité !**

## **Une idée née en 2019**

Portés par l'innovation et toujours en quête de nouvelles diversifications, les producteurs Prince de Bretagne explorent continuellement de nouveaux marchés pour enrichir leur gamme. L'idée de cultiver de la vanille dans des serres déjà existantes a ainsi germé fin 2019 dans l'esprit de trois producteurs installés dans les Côtes d'Armor. Le 1<sup>er</sup> millésime 2024 offre une vanille brune, grasse, riche en vanilline et délicieusement parfumée !

« Le 1<sup>er</sup> millésime 2024 offre une vanille brune, grasse, riche en vanilline et délicieusement parfumée »

## **Une plante délicate**

Plante de sous-bois, le vanillier n'aime ni les excès de température, ni les excès de lumière... La Bretagne est donc finalement une terre propice à sa culture. Le choix s'est porté sur la variété Planifolia pour ses caractéristiques organoleptiques. Pour mener à bien cette culture, il fallait bien l'expertise des maraîchers Prince de Bretagne devenus véritables maîtres vanilliers en 4 années de pratique.

LES DIFFÉRENTES  
ÉTAPES DE PRODUCTION

1

INDUCTION FLORALE



2

POLLINISATION



3

RÉCOLTE



4

ÉCHAUDAGE



# LE TERROIR BRETON POUR UN CRU D'EXCEPTION...

## Un travail d'orfèvre

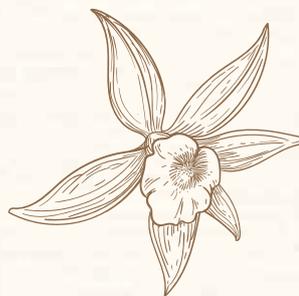
La culture de la vanille est un véritable travail d'orfèvre qui nécessite calme et délicatesse à toutes les étapes. Une culture entièrement manuelle, de la pollinisation de sa précieuse fleur au massage des gousses pour en équilibrer les grains, qui demande à ces « Maîtres Vanilliers » un travail de haute qualité et de précision. Meticuleux, minutieux, ils sont à l'écoute de la plante et de son épanouissement. La patience est également de mise. Il faut plus de 18 mois entre la pollinisation et la commercialisation de sa gousse brune. La récolte est effectuée gousse par gousse lorsqu'elles atteignent leur maturité optimale, ce qui garantit un taux de vanilline exceptionnel et un parfum intense.

## Perpétuer le savoir-faire traditionnel

À force de conviction et de travail, la première production de la vanille de Bretagne voit aujourd'hui le jour. Un aboutissement pour ces maraîchers passionnés qui ont à cœur de perpétuer la culture traditionnelle et le savoir-faire des producteurs réunionnais avec lesquels ils ont collaboré.

Ce cru exceptionnel au parfum intense possède des caractéristiques uniques :

- Une couleur noire et une texture pulpeuse riche en grains
- Une teneur en vanilline garantie à 2 % minimum de la matière fraîche
- Un affinage de 7 mois minimum pour des arômes complexes et authentiques



« C'est une plante fragile et délicate, qui se respecte et aime être choyée »

**PIERRE GUYOMAR**  
MARAÎCHER PRINCE DE BRETAGNE  
ET PRÉSIDENT DE LA SECTION VANILLE

## Un échange de techniques pour un produit d'exception

En nouant un partenariat dès 2023 avec ProVanille, acteur historique de la culture de Vanille de la Réunion, Prince de Bretagne s'est engagé dans un partage de savoir-faire et d'innovations. Des échanges réguliers qui portent sur les meilleures pratiques en matière de plantation pour l'un, et de méthodes de séchage et de maturation pour garantir une vanille d'une qualité exceptionnelle pour l'autre. Avec une vision commune pour l'avenir, l'objectif de ce rapprochement est de pérenniser une filière Vanille.

5

ÉTUUVAGE



6

SÉCHAGE



7

AFFINAGE & MATURITÉ



8

CALIBRAGE

