Apibulletin

- Automne/Hiver 2022 -

N°30

Bonne Année !

QUE SE PASSE T-IL DANS VOS RUCHES ?

Bilan apicole Automne-Hiver 2022

En septembre, nous avons contrôlé nos colonies afin de nous assurer que nos traitements contre le varroa avaient bien fonctionné. Les résultats étaient satisfaisants et cette année nous avons eu assez de main d'oeuvre pour encager les reines sur l'ensemble des ruches! Grâce à cela nous devrions normalement avoir peu de perte. La bonne météo de fin d'année a également permis aux abeilles de faire des réserves, en particulier du miel de Lierre. Nous avons complété les réserves sur certains ruchers pour nous assurer d'un bon hivernage et nous avons bien fait !

L'hiver ne s'est pas encore vraiment présenté, seulement 2 semaines de froid début décembre. Actuellement, il fait encore trop chaud et les abeilles n'hibernent pas vraiment et peuvent même réactiver la ponte. Ceci entraine une surconsommation rapide de leurs réserves. Nous allons procéder en janvier et février au nourrissement des colonies à l'aide de Candi (pâte de sucre) que nous préparons nous même à partir de sucre Biologique. Nous en profiterons également pour traiter de nouveau avec de l'acide oxalique les colonies, pour lutter contre le varroa qui se multiplie rapidement sur des colonies actives (avec de la ponte).

Nous espérons que le froid revienne car les arbres et les plantes commencent déjà à bourgonner. Si le froid arrive trop tardivement, il y a un fort risque de perdre certaines floraisons et fructifications et par conséquent une baisse de la production de miel.

Quant aux apiculteurs, au-delà de s'occupper de nos abeilles, nous préparons la prochaine saison. Nettoyage et préparation du matériel, travail interne afin d'améliorer certaines de nos pratiques, et cet hiver nous allons terminer d'aménager notre espace boutique et espace pédagogique dans l'optique d'acceuillir des groupes.

Focus Du Miel dans les étoiles

Vous l'avez-vous-même peut-être remarqué, les produits de la ruche sont de plus en plus incontournables sur les tables des grands restaurants. Nombreux sont les grands noms de la cuisine française qui possèdent des ruches pour approvisionner leur établissement et proposer des recettes inédites.

C'est indéniable, le miel attire même les meilleurs cordons bleus. Voici trois grands chefs étoilés qui ont su s'approprier pleinement les qualités du miel pour nous offrir des expériences gustatives inoubliables.

- Première escale en Normandie, où nous mettons à l'honneur David Gallienne, jeune chef étoilé de tout juste 34 ans, grand gagnant de l'émission Top Chef 2020. Ce chef de la cuisine française met à l'honneur le miel dans son restaurant 1 étoile au Guide Michelin, Le Jardin des Plumes à Giverny. Là où David Gallienne se démarque des autres Toques blanches, c'est sa volonté de réduire au maximum le sucre de ses pâtisseries et de le remplacer par du miel. Chose pas si facile à en croire le chef ! Toutes les recettes sont à adapter, à affiner pour un résultat optimal. Comme il le dit lui même : « j'ai une grosse appétence pour le miel plutôt que pour le sucre. » La rencontre entre David Galienne et Patrick Cholet, apiculteur de renom, leur a permis de développer des miels de cru et créer de nouvelles recettes uniques, d'une qualité gustative rare.
David a de beaux défis encore devant lui mais l'apiculture lui permet de se rapprocher encore un peu plus de la nature qu'il aime tant. Nous souhaitons longue vie à son miel « Claude M'Honey ».

- Deuxième escale sur les Côtes de Noirmoutier en Vendée, Alexandre Couillon est le Chef du restaurant 2 étoiles au Guide Michelin La Marine. Il a aménagé un potager de 4000 m² pour approvisionner son restaurant en produits frais d'excellente qualité. Il s'est intéressé au miel et a également installé des ruches sur ses terres pour polliniser ses plants. Le chef s'émerveille à chaque récolte des changements de saveurs du miel chaque année en fonction des conditions climatiques. À La Marine, vous pourrez gouter une vinaigrette mielleuse pour accompagner un poisson à la braise mais également un dessert autour du miel avec une crème glacée peu sucrée, une meringue aérienne, du pollen de fenouil, une crème florale et des bâtons de biscuit très fins rappelant les épis des champs. Aujourd'hui Alexandre possède plusieurs ruches et travaille en étroite collaboration avec l'apiculteur Alain Rey.

Focus Du Miel dans les étoiles

• Troisième escale à Val Thorens, chez le Chef Jean Sulpice, doublement étoilé. Ce savoyard a un penchant tout particulier pour le miel de sapin avec ses arômes boisés et sa saveur balsamique. Ce miel est très différent de ses congénères car contrairement aux autres miels, il n'est pas issu des fleurs mais de miellats fabriqués par les pucerons que ces derniers déposent sur les branches de sapins. Sa récolte est très aléatoire d'une année sur l'autre. Le Chef Jean Sulpice le décline en sauce pour accompagner aussi bien crustacés que des viandes ou des légumes, ainsi qu'en dessert en proposant une coque meringuée, miel de sapin et parfum d'Antésite. Avis aux amateurs !

• Quatrième escale, à La Chapelle Saint Martin dans le limousin, le chef étoilé Gilles Dudognon a revisité le concept du pique-nique et a mis sur pied ses Ruches à manger. On vous explique … Le restaurant La Chapelle Saint Martin, 1 étoile au Guide Michelin, se situe sur un parc de 40 hectares qui constitue une réserve arboricole créée au XVIII ème siècle. C'est dans cet écrin de verdure et de calme que Gilles Dudognon propose une expérience inoubliable de pique-nique chic.

« Nous entretenons depuis dix ans une douzaine de ruches. Nous avons eu l'idée de mieux exploiter le potentiel du parc avec une expérience gastronomique en pleine nature où les seuls bruits sont le chant des oiseaux et la brise dans les arbres, le vrai luxe de nos jours », confie Aude Bourliataux, directrice des opérations de La Chapelle Saint Martin.

Les Ruches à Manger, c'est un service sans aucun contact, une parenthèse enchantée en reconnexion avec la Nature, à partager en famille ou entre amis.

D'anciennes ruches réaménagées font office de garde-manger où vous y trouvez des terrines, une miche de pain faite maison, des bocaux végétaux, des tartes, des fromages, sans oublier le délicieux dessert du jour.

Focus Du Miel dans les étoiles

La liste des chefs cuisiniers qui détournent le miel et les produits de la ruche est longue et ces 3 chefs mis en lumière ne sont qu'un reflet de l'importance qu'a pris l'apiculture dans notre gastronomie. Le miel n'est pas le seul à être entré dans les cuisines des grands chefs. La cire d'abeille et le pollen sont eux aussi de plus en plus utilisés !

Citons par exemple le Chef Anne Sophie Pic qui utilise la cire d'abeille pour cuire l'omble chevalier ; Olivier Nasti qui fait mâturer des carrés de chevreuil dans cette dernière ; Romain Meder et Jessica Prealpato qui utilisent le miel, le pollen et la cire de différentes façons dans leurs préparations (huître rôtie au miel, toasts de chèvre frais miel et pollen, cerises fermentées dans une coque de cire d'abeille, ...) ; David Gallienne cuisine son gigot d'agneau en croûte de pollen, ...

Et terminons ce tour de France des Chefs étoilés avec le Chef George Blanc, avec qui nous sommes en partenariat.
Nous avons installé 20 ruches à Vonnas, dans son célèbre village. Le miel récolté se retrouve dan sa cuisine bien-sûr ! Mais également dans sa boutique gourmande, située elle aussi à Vonnas (01).

Nous pouvons également citer l'initiative des hôtels, Mercure, Ibis Budget et Ibis Style de Lyon Part Dieu , qui vont utiliser une partie du miel récolté, issu des 6 ruches installées en toiture et entretenues par Graine d'Abeilles. Le miel servira à l'élaboration de chocolats confectionnés par le renommé chocolatier Florent Thevenon.

Le saviez-vous ?

Avez-vous déjà gouté l'hydromel ? Connaissez-vous son histoire ?

Du latin « hydromeli » : hydro = eau, méli = miel, autrement appelée « la boisson des Dieux »
L'Hydromel est une boisson fermentée très ancienne, faite d'eau et de miel. Il s'agit de l'une des premières boissons alcoolisées que l'homme ait bues.

Nous trouvons ses premières traces en Chine en -7000 avant JC. Mais les traces les plus équivoques nous viennent d'un papyrus d'Égypte qui nous donne la certitude qu'aux alentours de -4 500 ans avant JC, les Egyptiens en faisaient grande consommation dans le delta du Nil. En France, c'est vers -500 avant JC qu'on retrouve des traces d'hydromel. Dans l'antiquité grecque, vers -300 avant JC, tous lui prêtaient des vertus magiques : prolongation de la vie, augmentation de la force, de la virilité et de la grâce. Ils honoraient Bacchus, qui était le dieu de l'hydromel avant de devenir ensuite celui du vin.Chez les celtes, l'hydromel était symbole de puissance et d'immortalité, ils l'utilisaient avant de partir au combat. Dans la mythologie nordique, les meilleurs vikings tombés au combat étaient accompagnés par les belles et nobles Walkyries jusqu'au Valhalla, où ils étanchaient leur soif d'hydromel dans des cornes à boire en compagnie d'Odin … A l'arrivée du vin et de la bière, l'hydromel perdit de sa splendeur et finit presque par disparaitre.

Nombreux sont les apiculteurs qui se lancent dans la production d'hydromel. Mais cet exercice est loin d'être simple aux vues des nombreux paramètres à prendre en compte : qualité de l'eau, type et qualité du miel, qualité des levures, taux d'alcool, mode de fermentation, …. Des talents de sommelier sont nécessaires pour assurer la production d'un hydromel de qualité !

Un hydromel réalisé de façon naturelle (fermentation naturelle, sans aucun ajout de produits de synthèse ou autre) est « vivant ». En effet, les bactéries qui assurent la fermentation de la boisson sont des probiotiques essentiels pour la flore intestinale. De ce fait, l'hydromel a un impact bénéfique, sur votre transit intestinal et plus globalement sur l'immunité. De plus, étant donné que la boisson n'est pas chauffée, toutes les propriétés du miel sont préservées.
À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé !

Ananas braisé au caramel de miel et vanille Madinina

Recette du chef des Bistronomes, Cyril Aveline

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 3 heures

Pour 4 personnes
Temps de repos : 1 heure

Ingrédients :

- Ananas Victoria
- Vanille de Martinique
- Gingembre
- Miel de châtaignier
- Glace vanille

Préparation :
Braisage de l'ananas :
Dans une cocotte en fonte, mettre l'ananas épluché, le miel, le gingembre, la vanille et un peu d'eau.
Le mettre au four et le cuire avec le couvercle pendant 3 heures à 180°C en l'arrosant toutes les 30 minutes.
Le faire refroidir.

Au moment de servir, tailler des tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Faire réduire le jus de cuisson pour qu'il soit sirupeux et arroser l'ananas avec.
Disposer la glace et servir.

Toute l'équipe de Graine d'Abeilles vous souhaite une belle et heureuse année 2023 !!

Avec le soutien financier :

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Graine d'Abeilles
sème la nature en ville

Rédaction et mise en page :
Blandine Dumenil, Lorris Niard