

# Balade autour du miel et du calamondin

**Ravir ses papilles peut devenir un acte militant ! Malgré les thématiques émergentes du bien-vivre et du retour de la nature en ville, le respect des saisons et le choix des circuits courts pour soutenir les producteurs locaux ne coulent pas encore de source. La transition passe par un apprentissage du terroir régional et le soutien citoyen aux initiatives mettant en avant savoir-faire et créativité.**

## EN SAVOIR PLUS

Une rubrique gourmande qui marie les plaisirs de la haute gastronomie aux traditions populaires et aux produits du terroir

**S**téphanie Vuadens a délaissé un métier scientifique dans l'industrie pharmaceutique pour se convertir à l'apiculture en 2014. Devenue la seule professionnelle, au masculin comme au féminin, du canton de Genève dans ce domaine, elle approvisionne aujourd'hui en miel les meilleurs tables. Le hasard, « *une rencontre atypique entre un essaim et [son] jardin* », est très vite devenu une passion, une évidence puis un engagement. Sa production, totalement artisanale, issue de plusieurs centaines de ruches disséminées à travers les prairies du canton genevois, va directement de ses rayons de cire naturelle aux pots de miel sans aucun intermédiaire. 100 % brut de ruche, ses miels sont non chauffés, non mélangés et sans sucre ajouté. La relation personnalisée et de proximité est déterminante pour la cuisine gastronomique. C'est ce qui garantit

la qualité des produits et la réponse à des attentes souvent très spécifiques, comme pour la recette qui va suivre. « *Pour confectionner le drapé de chocolat noir au miel, nous recherchons le meilleur des miels "en rayon", avec la cire. Contenu dans les alvéoles, le miel délivre un goût originel exceptionnel* », explique Franck Meyer, chef des cuisines de l'hôtel Président Wilson, bras droit de Michel Roth depuis 14 ans.

## DES VALEURS ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES

Au-delà de l'intérêt pour la qualité de la denrée qu'elle produit, Stéphanie Vuadens lutte en faveur d'une prise de conscience générale. « *Mon travail est minutieux, respectueux, passionné, au fil des saisons et des années. Il renvoie à des valeurs de qualité de vie, mais surtout de conscience écologique, d'éducation et d'espoir pour la relève à venir. On ne parle pas simplement de miel, mais de survie pure et simple des abeilles dans notre région* », déclare t-elle. « *Je souhaite encourager l'écologie participative, active et d'hyper proximité, en incitant les Genevois non seulement à déguster les miels locaux mais aussi en appréciant le nectar produit par une ruche parrainée.* » En recréant une biosphère et en préservant un savoir-faire, Stéphanie nourrit les hommes et nourrit leur vie. Plus qu'une simple ouverture économique, voilà le terroir porteur de nouveaux récits symboliques dans la région. À l'instar de Stéphanie Vuadens, Niels Rodin a quitté son métier de banquier pour devenir agrumiculteur... Peu courant dans la région, d'autant qu'il fait pousser pas moins de 150 variétés, parfois uniques, souvent issues d'hy-

bridations originales dans ses serres, installées à Gland (VD). Il caresse même le rêve de créer une collection d'agrumes helvétiques dans le cadre d'un programme de recherche national. Sa production d'oranges amères suisses, de yuzus, cédrats, kumquats ou autres bergamotes est encore confidentielle mais elle inspire, elle aussi, les plus grands chefs. On dit du calamondin (*Citrus mitis*), issu de l'hybridation entre la mandarine et le kumquat, qu'il est décoratif, mais c'est une idée reçue, il est très parfumé et son amertume se marie parfaitement avec le miel, doux, et le chocolat. Goûter le Drapé de chocolat noir, miel de ruche et crémeux calamondin prend soudainement une toute autre dimension. ■

Sophie Barenne

[www.mielsdestephanie.ch](http://www.mielsdestephanie.ch)  
[www.nielsrodin.com](http://www.nielsrodin.com)

## DES ATOUS SANTÉ

La cire d'abeille est un concentré de miel, fréquemment utilisée en pâtisserie. Le fait de mastiquer cire et miel en même temps, puis d'avaler la cire, est excellent pour la santé. L'effet mécanique allié aux propriétés antiseptiques du miel a pour effet de dégager les bronches.



Photos : © DR • © Grant Symon

