

«En plein été, une ruche peut contenir jusqu'à 40 000 abeilles. J'ai dû m'adapter à un univers que je ne connaissais pas. Ce bal incessant est une leçon de vie»



(DAVID WAGNIÈRES POUR LE TEMPS)

## PROFIL

### 3 juin 2003

Rencontre avec son mari, plus qu'un coup de foudre, une évidence.

### 12 août 2006

Naissance de son premier enfant, Maxens, la découverte d'un univers empreint d'émotions.

### 7 janvier 2008

Naissance de son deuxième garçon, Alexandre. «Le deuxième trésor de ma vie, mon petit dernier.»

### Mai 2013

Un essaim naturel tombe dans son jardin. Panique, curiosité et révélation.

### Décembre 2014

Se lance corps et âme dans la défense des abeilles et de l'apiculture.

# Amour est fertile de miel

**ARTISTES DU GOÛT (2/5)** Dans le moindre recoin de la campagne genevoise, un nouveau produit de Stéphanie voit le jour. Rencontre avec une apicultrice honnête aux procédés ancestraux et naturels

ÉDOUARD AMOIEL [@EAmoiel](#)

Rencontre Stéphanie Vuadens pour la première fois procure la même sensation de bonheur qu'un doux rayon de soleil capturé lors d'un après-midi d'hiver. Son sourire est resplendissant, son rire communicatif. Une joie de vivre – qu'elle aurait du mal à dissimuler – émane de cette jeune femme élégante, heureuse et épanouie qui a troqué du jour au lendemain la monotonie rassurante de son entreprise pharmaceutique pour le monde bourdonnant du miel et des abeilles. Alors que des spécialistes prédisent un cataclysme sans précédent si ces insectes sont amenés un jour à disparaître, l'apicultrice les dorlote comme autrefois et redonne goût à un produit ancestral entaché par les abus de l'industrie agroalimentaire.

Parisienne de naissance, Stéphanie est Helvète de cœur même si elle a déménagé 19 fois durant les deux premières décennies de sa vie. «Je n'ai pas d'empreinte et je me sens là où se trouvent mes pieds. J'aime me fondre dans le paysage.» Après avoir rencontré son mari lors de vacances

au Club Med, c'est l'amour qui l'a amenée sur les rives du lac Léman où elle s'est installée depuis maintenant quinze ans.

Dès le premier jour, elle savait qu'il était l'homme de sa vie. «Je peux être quelqu'un de très cartésien dans ce que je fais au quotidien mais lorsque j'ai une décision importante à prendre, je la prends avec le cœur et je fonce sans réfléchir.» Côté professionnel, l'apicultrice en devenir a fait carrière avant qu'un essaim d'abeilles tombe au beau milieu de son jardin.

### Pourquoi pas des ruches?

Premier réflexe: rentrer les enfants à l'intérieur de la maison! La panique s'empare de la jeune femme avant que son mari – accoutumé aux animaux – la rassure et décide d'appeler un apiculteur en renfort. En pleine période d'essaimage, ce dernier ne sait plus où donner de la tête. Autour d'un café et après avoir installé le nid dans un carton, il lui propose l'impensable: pourquoi ne pas installer deux ruches dans le jardin?

Stéphanie refuse catégoriquement mais son mari met le projet à exécution. Après avoir surmonté sa peur et son

appréhension, la jeune femme se documente et observe. «En plein été, une ruche peut contenir jusqu'à 40 000 abeilles. J'ai dû m'adapter à un univers que je ne connaissais pas. Ce bal incessant est une leçon de vie.» Comme à son habitude, Stéphanie fonce tête baissée sans jamais regarder en arrière. Son nouveau monde sera entouré d'abeilles, un point c'est tout!

Avec des mots d'enfant, l'apicultrice explique ce procédé ancestral et naturel. Tout d'abord, le pollen est une protéine végétale qui est ramenée à la ruche pour nourrir les larves. Il faut savoir que les abeilles ne font pas de distinction entre les fleurs mais, comme un chef de cuisine, elles font en sorte d'accorder leurs parfums en fonction de leurs propres goûts.

Elles vont donc butiner à proximité de la ruche avant de voyager un peu plus loin si l'ensemble des saveurs ne leur convient pas ou n'est potentiellement pas disponible. «C'est quelque chose que l'on ne peut pas maîtriser. En apiculture, il est impensable de faire des prévisions ou des calculs. On sera toujours à côté de la plaque.»

Le procédé de pollinisation est une étude scientifique en soi. Une abeille se pose sur les pétales – comme sur un terrain d'atterrissage, rappelle Stéphanie – et fonce vers le cœur de la fleur où se trouve l'étamine. «Une abeille ne fait pas du miel avec du pollen mais avec le nectar des fleurs», précise l'apicultrice. Une fois sélectionnée, elles le transportent dans leurs joues et, sauf accident comme la rencontre d'un prédateur aguerri, reviennent toujours vers leur maison mère.

### Les ventileuses

D'une manière collective, elles se passent le nectar entre elles, mélangeant au même moment leur salive, avant de le déposer dans les alvéoles de la ruche. Une abeille ventileuse prend le relais en battant des ailes plus intensément afin d'augmenter la température devant l'alvéole et d'en extraire ainsi un maximum d'eau. Cette préparation séchée naturellement est protégée avec de la cire qui par la suite sera sabrée. «C'est à ce moment que le miel est mature. Si on le récolte trop tôt, le volume sera plus important, car il contiendra davantage d'eau, mais la qua-

lité ne sera jamais au rendez-vous. C'est comme si l'on ajoutait un verre d'eau dans un Château Margaux.»

De Corsier à Versoix, en passant par Veyrier, Stéphanie possède 400 ruches éparpillées aux quatre coins du canton de Genève. Ses miels sont convoités par les plus belles tables des restaurants étoilés, autant que par les particuliers désireux de tartiner ce shoot de bonheur naturel. Son secret au-delà de l'amour du produit? Un savoir-faire hors norme, respectueux de la nature, et une transparence à toute épreuve.

### Une bombe à enzymes

Chaque pot de miel mentionne une date et son lieu de récolte pour une raison bien précise. Au-delà de l'aspect local, Stéphanie démontre ainsi que son miel n'est pas un assemblage de différents millésimes provenant de zones géographiques diverses. «Pourquoi le miel est bon pour la santé? Parce qu'il est rempli d'enzymes. Ces protéines se dégradent avec le temps et la chaleur. Si un miel est vieux, il ne sert à rien.» Comme c'est un aliment qui ne se gâte pas, les contrefaçons vont bon train et il arrive qu'il soit mélangé avec des stocks des années précédentes et dilué avec du sucre liquide.

Stéphanie ne changerait de vie pour rien au monde. «J'ignorais que je pouvais procurer des sensations et donner du plaisir aux gens. Savoir que je peux transmettre des émotions avec mes miels me remplit le cœur de joie.» ■

Les miels de Stéphanie, chemin du Bois-Gourmand 31, Vessy (GE), tél. 076 570 50 02, [www.mieldestephanie.ch](#)

A consulter: le site internet d'Édouard Amoiel, [www.crazy-4-food.com](#)

Demain: le fabuleux pain au levain de Didier Félix-dit-Nicolet