

LE MIEL SUISSE FAIT LE BUZZZZZZ

SAVOUREUX, BOURRÉ DE BIENFAITS, ÉTHIQUE... LE MIEL EST UN VÉRITABLE PRODUIT HAUT-DE-GAMME. EN SUISSE ROMANDE, APICULTEURS PASSIONNÉS ET CHEFS TRAVAILLENT ENSEMBLE À LE SUBLIMER

TEXTE JENNIFER SEGUI PHOTO CORINNE SPORRER

On adore le déguster en hiver, en médicament naturel contre les petits maux ou en ingrédient indispensable des pains d'épice et autres délices. Toutefois, seuls un printemps et un été où les fleurs abondent permettent aux abeilles de reconstituer les stocks. Avec ce mois de mai pluvieux et froid, Michel Munier, apiculteur à Founex [lire son portrait ci-contre] s'est un brin impatient. La récolte 2018 épuisée depuis longtemps, il rêve de voir ses colonies se remettre au travail sous le soleil.

Des abeilles sur le toit

Comme la plupart des 17 000 apiculteurs suisses, le Vaudois exerce sa passion en amateur pour fournir ce produit dont on raffole. L'engouement pour ce cadeau de la nature oblige en effet notre pays à importer deux tiers de sa consommation. Le miel de Michel, produit dans son rucher niché entre un pré à vaches et une prairie aussi sauvage que fleurie, a séduit Benjamin Breton, le chef du restaurant genevois le Fiskebar: «J'ai été attiré autant par son produit que par l'humain, le passionné. Ça collait bien avec notre désir de mettre les produits locaux en avant.» Si, pour l'instant, Benjamin peut compter sur le produit d'une ruche adoptée à Founex, il pourra, dans les mois qui viennent, s'approvisionner directement sur le toit de l'hôtel Ritz Carlton, qui abrite son restaurant, et sur lequel vont être installées plusieurs ruches.

Des abeilles en pleine ville? Certains y verront une hérésie, d'autres, comme Benja-

min Breton, un moyen éthique de valoriser la production de proximité et d'œuvrer pour leur préservation, menacées qu'elles sont dans certaines contrées par l'agriculture intensive et l'utilisation de pesticides. Dans la capitale vaudoise, le Lausanne Palace accueille quatre ruches sur son dernier étage. «La récolte sert notamment au petit-déjeuner des clients, à la cuisine. Nos ruches sont exploitées par Sixième épice, une entreprise locale spécialisée dans les miels d'exception», explique Edouard Millet, directeur adjoint de l'hôtel. Elles sont loin d'être isolées, puisque la Ville de Lausanne dispose elle-même de douze ruches dans lesquelles elle récolte un miel «produit à partir du butinage d'une cinquantaine de fleurs différentes et exempt de toute trace de métaux lourds.»

Effervescence

Franck Giovannini, chef triplement étoilé du restaurant de l'Hôtel de Ville, à Crissier (VD), affectionne cet ingrédient, qu'il accorde volontiers à des mets salés comme la chasse ou le foie gras. Parrain d'une des ruches de Stéphanie Vuadens [lire son portrait ci-contre], il en retire quelques dizaines de pots, qu'il utilise ou offre à ses clients. Comme d'autres, il constate la montée en puissance de ce produit made in Switzerland: «Il y a une certaine effervescence. On m'en propose régulièrement ce qui, il y a encore 10 ans, n'arrivait jamais. C'est un produit de plus en plus mis en valeur et ceux qui le font le font bien.» ●

LABELS

VIVE LE SWISSMADE!

Label de qualité d'apiculture Il garantit que les principes de base de la production de miel sont respectés et que les apiculteurs n'utilisent notamment pas d'agents chimiques interdits.

swishoney.ch

Label bio suisse Apiculteurs enregistrés pour la production de miel biologique, selon les directives Bio Suisse.

Label Suisse Garantie Il est décerné par l'Association suisse des apiculteurs transhumants et garantit l'ensemble du processus de production, en particulier la traçabilité.

REINE DES ABEILLES

Impossible de rater le véhicule tout-terrain qui lui sert à rejoindre les prairies abritant ses centaines de ruches des deux côtés du lac. Sa marque, les Miels de Stéphanie, est écrite partout, des portières au capot. Cette Parisienne d'origine, Genevoise par amour, a quitté son job dans la pharmacie pour devenir, en 2017, la seule apicultrice professionnelle du canton. Tout cela par la faute d'un essaim échoué dans le jardin de sa maison un jour de 2014. L'apiculteur qu'elle contacte pour l'en débarrasser lui propose alors d'installer une ruche: «Un beau jour, il n'a plus voulu s'en occuper. Je m'y suis intéressée, ça m'a passionné.» Le credo de cette maman de deux garçons de 11 et 12 ans, férue de nature et de bonnes choses? Faire un miel de qualité, non chauffé et bio. Sur ses pots, pas de nom de fleurs... mais, en plus de son prénom et de son empreinte digitale, l'emplacement du rucher et la date de production, qui distingue les récoltes de juin, juillet et août, pour plus de transparence et de qualité.

mielsdestephanie.ch

STÉPHANIE VUADENS, GENÈVE



MICHEL MUNIER, FOUNEX (VD)

L'HAPPY-CULTEUR

Ses abeilles, il les appelle ses fées. Pour elles, il a construit un palais. Passionné par ces valeureuses ouvrières depuis son adolescence et artiste dans l'âme, il a longtemps travaillé dans le design et a même dessiné des bijoux. Le Vaudois Michel Munier, 57 ans met de la beauté dans tout ce qu'il touche. Son rucher, avec 18 ruches rassemblées sur un champ, il l'a conçu comme un jardin entouré d'arbres, de bosquets, de refuges pour les hérissons et de haies de bois mort pour les insectes. Sur les maisons de ses abeilles, il a créé des jardins suspendus de plantes diverses, offrant à ses pensionnaires un abreuvoir permanent [photo ci-contre]. Sa récolte, quelque 350 à 420 kg par an, il la met dans des pots de verre cachetés à la cire par ses soins et la vend dans les épiceries fines du coin. Un travail d'orfèvre, un univers magique qu'il partage sur Instagram et qui lui vaut de rassembler pas moins plus de 9000 abonnés accro au quotidien de son merveilleux écosystème.

Instagram: @apis_apidae