

LE GOÛT DU *miel*

TOUT COMME
LES HUILES D'OLIVE
ET LES VINS, LES
MIELS PORTENT
L'EMPREINTE DE LEUR
TERROIR. LES FLEURS
DU QUÉBEC NOUS
OFFRENT TOUT UN
SPECTRE DE SAVEURS
À DÉCOUVRIR.

par CAROLINE FORTIN
photos MAUDE CHAUVIN

Félix Lapierre,
apiculteur



Judith Forget,
apicultrice,
avec Guillaume
et Eugénie



Félix Lapierre est devenu apiculteur un peu par hasard, en 1997. «J'ai trouvé des vieilles ruches dans le hangar familial, raconte-t-il. Ma grand-mère ne jetait rien, et son frère pratiquait l'apiculture dans les années 1960. Il ne me manquait que les abeilles!» Il en possède aujourd'hui quelque 6,4 millions, réparties dans 160 ruches. Avec Judith, sa conjointe, il gère à Brébeuf, dans les Laurentides, la ferme apicole Le petit rucher du Nord, qui comprend un kiosque ouvert au public.

La coqueluche de leur étal: le miel de printemps, qui est aussi le plus laborieux à concocter. «Et il n'y en a pas chaque année. S'il pleut pendant la saison des pissenlits – qui en est la principale source avec les arbres à fleurs –, je perds ma récolte. Chacune des ruches m'en procure seulement de 0,5 à 1 kilo. Ce serait plus simple de le laisser là et de l'extraire plus tard. Mais il est tellement bon, avec ses arômes d'agrumes.»

TERROIR ET SAISONS

Le goût de cette substance sucrée vient des fleurs visitées par les vaillantes butineuses, qui s'activent dans un rayon de trois kilomètres autour de leur ruche, idéalement sur des terrains sauvages offrant une grande diversité florale. Au Québec, les apiculteurs récoltent généralement à trois moments dans l'année, et chaque production a ses particularités.

Le miel de printemps est fait du nectar des pissenlits et des fleurs de cerisier, de merisier et de sureau. D'un jaune intense, il a une saveur florale, fruitée et légèrement corsée.

Le miel d'été est élaboré à partir du trèfle, mais également de l'asclépiade, du mélilot, de la luzerne, de la ronce et de la vesce. Il va du blanc au doré, et son goût est doux, chaud, légèrement floral. C'est aussi pendant les mois de juillet et d'août que le sarrasin fleurit; son miel est facile à reconnaître, d'une couleur qui se situe entre l'ambre et le brun foncé. Son caractère corsé et ses notes animales plaisent aux adeptes de saveurs intenses. ♦♦



**CIEL, MON MIEL
A CRISTALLISÉ !**
De grâce, ne pas le jeter !
La cristallisation est un signe que
le miel est vivant, qu'on n'a pas tué
toutes ses propriétés en le pasteurisant.
C'est donc un gage de sa qualité.
Il suffit de le reliquéfier en plaçant
le pot dans une casserole d'eau
frémissante – jamais
bouillante.

Le miel d'automne est souvent dominé par la verge d'or, que viennent compléter l'aster, l'eupatoire, les trèfles rouge et blanc. Il est doré, et son goût est légèrement piquant, avec des notes fruitées.

« Il y a 15 ou 20 ans, le Canada exportait du miel de trèfle en quantité, relate Anne-Virginie Schmidt, copropriétaire des Miels d'Anicet et sommité dans son domaine. Mais la culture du canola et du maïs a remplacé celle du trèfle. Le premier est souvent transgénique, cultivé à partir de semences enrobées de pesticides, et son miel n'est pas intéressant du point de vue aromatique. Quant au maïs, il ne fournit pas de nourriture à l'abeille. Au Québec, la monoculture est de plus en plus répandue, et les fleurs sauvages de moins en moins présentes. Or, ce qui donne au produit sa complexité, c'est qu'il soit issu de plusieurs fleurs et non d'une seule. » On comprend pourquoi les

connaisseurs apprécient davantage les miels provenant de secteurs plus sauvages et peu agricoles, comme les Hautes-Laurentides, région d'élection des Miels d'Anicet.

SA VRAIE NATURE

Pour savourer l'authenticité du miel, un critère s'impose : oublier ceux qui sont pasteurisés. Ce procédé sert à prévenir la croissance de la bactérie responsable du botulisme, une intoxication rare pouvant affecter les femmes enceintes et les enfants de moins de deux ans – à qui les médecins déconseillent de toute façon la consommation de miel. Et il tue au passage toutes les huiles essentielles, les enzymes et les protéines. « Le but principal de la pasteurisation est la standardisation, dit Anne-Virginie. En chauffant le miel, on empêche sa cristallisation pour qu'il reste liquide. On homogénéise aussi la couleur



En chiffres...

500 000 : nombre de fleurs qu'une abeille butine pour produire 1 kg de miel

309 : nombre d'apiculteurs commerciaux au Québec

49 635 : nombre de colonies au Québec. Une colonie est composée d'une reine, de faux bourdons et d'abeilles ouvrières, pour une population variant entre 32 000 et 83 000 insectes.

Sources : Fédération des apiculteurs du Québec, Institut de la statistique du Québec

du produit. Des entrepreneurs qui importent la matière d'Argentine, du Brésil, d'Australie – parce que la main-d'œuvre y est moins chère – mélangent les miels foncés



aux plus pâles pour obtenir toujours le même doré. »

Une pratique qui explique sans doute pourquoi nombre de consommateurs considèrent cette teinte jaune comme la norme... et fuient les produits plus foncés, dont ils estiment la saveur trop prononcée. « Ils disent souvent que le nôtre ne "goûte pas le miel", pour-

suit Anne-Virginie. Mais la plupart des gens âgés me confient, tout heureux, retrouver celui de leur enfance ! » Avec le mouvement *foodie*, se réjouit-elle, « bien des gens veulent redécouvrir la saveur du miel et sont moins intéressés par ceux qui sont mélangés avec des produits d'ailleurs ».

Une tendance que confirme Christine Jean, directrice générale de la Fédération des apiculteurs du Québec. « Depuis quelques années, on a commencé à recevoir des appels de consommateurs à la recherche d'un produit venant de certaines fleurs en particulier. En France, on vend depuis longtemps du miel d'acacia, de lavande, etc. » Certains apiculteurs d'ici font désormais analyser leurs récoltes afin de déterminer quelle en est la fleur dominante et de pouvoir ainsi l'inscrire sur l'étiquette.

BIEN CHOISIR... ET DÉGUSTER

Comment savoir si le miel qu'on achète est

artisanal ? La simple mention « produit du Québec » (ou « du Canada ») ne signifie pas nécessairement qu'on a affaire à un miel produit par un artisan apiculteur. L'étiquette sur le pot doit spécifier le nom de l'entreprise apicole ainsi que le nom d'un village, une adresse... On en trouve dans la section des aliments naturels ou biologiques des supermarchés, ou encore dans les épiceries fines. Mais rien ne vaut une visite chez un producteur ou dans une miellerie. (Voir la Route du miel sur le site apiculteursduquebec.com, ou taper « miel Québec » dans un moteur de recherche.)

Pour vraiment apprécier toutes les subtilités des saveurs, on goûte à quatre ou cinq miels à la cuillère, du plus pâle au plus foncé, en prenant une gorgée d'eau entre chacun. Et puisque le miel se marie à merveille aux produits laitiers, on peut s'offrir une dégustation en associant deux fromages, un doux et un plus goûteux, respectivement à un miel clair et à un foncé. On accompagne le tout de noix grillées et de fruits confits ou d'une compotée de fruits.

Chez Les Lapière, on en met bien sûr sur les rôties du matin, mais également dans les réductions, les vinaigrettes, le yogourt, les laques. « Comment faire manger du poisson aux enfants ? On le badigeonne d'un mélange de miel, de moutarde et d'ail », conseille en souriant Félix, papa de trois petits connaisseurs qui grandissent parmi les ruches. ♦



Petits pots d'ici



MIEL URBAIN D'ALVÉOLE,
350 G, 10 \$, ALVEOLEMTL.COM

MIEL DE FLEURS D'ÉTÉ
DES MIELS D'ANICET,
340 G, 6,50 \$,
MIELSDANICET.COM



MIEL DE SARRASIN DU PETIT
RUCHER DU NORD, 650 G, 9 \$,
LEPETITRUCHERDUNORD.COM



L'ÉTONNANT MIEL URBAIN

Il y a de plus en plus de ruches dans les villes. Montréal en compterait au-delà de 500, la plupart sur les toits, dont ceux de la TOHU, de l'Université de Montréal et de l'hôtel Reine Elizabeth. Sans parler des citadins qui se lancent dans cette aventure.

« La moitié de nos clients sont des parents qui veulent initier leurs enfants à l'apiculture », dit Alexandre McLean, cofondateur d'Alvéole. L'entreprise livre des ruches à des organisations et à des particuliers et, à la fin de la saison, récolte le miel obtenu et leur en remet des pots. « Une grande partie de notre travail consiste à expliquer aux gens que les abeilles ne sont pas dangereuses. Elles piquent rarement, contrairement aux guêpes. »

Alvéole a installé 300 ruches dans une douzaine de quartiers montréalais, et commercialise des miels provenant de quatre secteurs – Plateau-Mont-Royal, Westmount, Villeray et Sud-Ouest –, des produits très distincts. « Sur le Plateau, par exemple, il y a beaucoup de tilleuls, ce qui donne un goût un peu mentholé et un produit très clair, précise Alexandre. Par contre, à Saint-Henri, dans le Sud-Ouest, les fleurs indigènes comme la verge d'or abondent, et le miel est plus sucré et plus foncé. La diversité florale est hallucinante, en raison, entre autres, des plants que les gens font pousser chez eux. On se retrouve avec une vingtaine de pollens différents. Plusieurs fleurs sont exotiques et ça donne des pollens bleus, verts, rouges ! »