



Chez Xavier Rennotte

Apiculteur et créateur d'un l'hydromel belge

Xavier Rennotte a tout pour lui: jeune papa, entrepreneur talentueux et apiculteur heureux. En effet, il a réussi à concrétiser le rêve qu'il nourrit depuis ses douze ans: développer l'économie apicole et en vivre. En 2003, il lance Nectar & Co, une coopérative de transformation qui ne travaille qu'avec des produits de la ruche. Xavier met l'accent sur la provenance des produits et la qualité de ceux-ci. Ainsi, sur le site en ligne www.nectar-co.com, on peut acheter douze miels monofloraux européens de cru, non chauffés, non ultrafiltrés et non mélangés à des miels d'autres provenances. On trouve également d'autres produits comme du vinaigre de miel, de la moutarde ou une pâte à tartiner des plus surprenantes, qui associe la crème de noisettes et le miel. Mais s'il y a bien une création dont Xavier parle avec fierté, c'est l'hydromel. Il lui a fallu pas moins de sept années pour mettre au point une recette dont il est satisfait. En effet, cette boisson ancestrale, qui a disparu aujourd'hui, est la boisson typique de l'apiculteur et le jeune homme tient à lui rendre ses lettres de noblesse. Le procédé, qui se situe entre celui du vin et de la bière, nécessite de la patience et de la passion. Du miel et de l'eau, des levures vini-ques, une fermentation de quatre semaines et une clarification à l'argile sont indispensables pour obtenir un produit de qualité. Il en résulte deux hydromels différents: le belge, créé uniquement à base de miels belges de forêts et celui à la fleur d'oranger. Encore trop peu connu, l'hydromel est une boisson fraîche et riche en saveurs et fera merveille à l'apéro à condition de le choisir plutôt clair, avec une teneur en alcool de 12° maximum et plutôt demi-sec. Xavier précise qu'on peut même y ajouter un petit glaçon!

<http://fr.nectar-co.com/fr/>



ON BOIT UN MOJITOMIEL

Mélangez 10 g d'eau tiède et 50 g de miel et laissez refroidir. Ajoutez-y le jus de 1 citron vert. Dans 6 verres à cocktail, répartissez le mélange miel/eau/citron. Ajoutez quelques feuilles de menthe et une bonne poignée de glace pilée. Terminez par l'hydromel.