

# Xavier Rennotte, «happyculteur»

En imaginant Nectar & Co, Xavier Rennotte a voulu inscrire son amour des abeilles dans le cadre d'une activité économiquement rentable. Mise sur pied en 2009, cette structure élabore, transforme et distribue une large gamme de produits de la ruche, de la gelée royale à l'hydromel. Le tout possède un éventail de goûts variés, une diversité florale unique et des textures incomparables.

TEXTE MICHEL VERLINDEN PHOTOS FRÉDÉRIC RAEVENS

**C'**est par une belle journée sans nuage que nous rencontrons Xavier Rennotte (36 ans). L'apiculteur nous a fixé rendez-vous à Liernu, dans le potager du restaurant L'Air du Temps, fer de lance de la gastronomie wallonne. Avec l'accord du chef «San» Degeimbre et de Benoît Blairvacq, ex-banquier qui préside au destin des plantations, notre hôte a implanté six colonies sur place. On s'attend à trouver le maître des abeilles détendu, voire un peu engourdi par le soleil de ce début d'après-midi. Il n'en est rien. L'homme est au taquet, vaporisant généreusement une vapeur blanche et dense au moyen de son enfumoir. Agréablement odorante, cette préparation à base de tanaisie, de lavande séchée, de tabac, d'épines de pin, de copeaux de bois et de paille possède une double fonction : prévenir les abeilles de la présence de l'apiculteur et les calmer.

## LA VIE EN ESSAIMS

Vrombissant en tous sens, les hyménoptères semblent comme en alerte. Xavier confirme et explique le pourquoi de cette agitation : «Elles sont gagnées par la fièvre d'essaimage. Ce phénomène se produit lorsque la colonie est à son apogée – elle compte alors quelque 80.000 individus – et que la nature offre de la nourriture en abondance. S'il continue à faire beau, un essaim risque de se former autour d'une ancienne reine. Celui-ci va prendre le large pour aller s'implanter ailleurs.

Aujourd'hui, nous ne possédons plus d'abeilles sauvages ayant la capacité d'établir une autre colonie par elles-mêmes. Du coup, on peut soit les diviser et les mettre dans une autre ruche, soit laisser l'essaim se former et le récupérer rapidement après son départ. On se sert alors d'une cloche de paille. Une fois qu'on a rattrapé les abeilles, on les enferme dans une cave pendant

deux jours pour faire redescendre la pression. Après, il suffit de les installer dans une nouvelle ruche.» Pour un apiculteur, cette période d'essaimage est un moment particulièrement sensible : pas question d'être dissipé car le risque est de perdre purement et simplement une grosse partie de ses abeilles. Xavier Rennotte ne se lasse pas de cet «attachement particulier» qui le lie à ces infatigables travailleuses ailées.

## RÊVE D'ENFANT

A l'origine de la fascination de notre homme pour les abeilles, il y a la rencontre avec un apiculteur de Fernelmont. «J'avais 10 ans lorsque j'ai découvert son travail», raconte l'intéressé. «Cela a laissé en moi des images inoubliables. Voir les cadres gorgés de miel a été pour moi une vision d'abondance, un peu dans le même esprit qu'un seau rempli de lait tiré du pis de la vache. Cela m'a littéralement fasciné.» Dès l'âge de ▶

PERLES DE NOS  
TERROIRS

C'est dans le potager du restaurant L'Air du Temps, à Liernu, que Xavier Rennotte a installé six de ses colonies. Pour s'annoncer aux abeilles, l'«happyculteur» se sert de son enfumoir.



► 12 ans, il achète ses premières ruches avec l'aide de son père. «Je produisais le miel, mes frères et sœurs le mangeaient. C'était une activité familiale», sourit-il.

Au fil des ans, son intérêt pour l'apiculture ne faiblit pas. Au contraire, il monte même d'un cran au moment de faire son mémoire en 2009. «Je suivais de hautes études commerciales, j'ai donc opté pour un sujet en phase avec ma passion. Il s'agissait d'examiner la possibilité de créer une hydromellerie. Dans notre pays, il n'en existe plus aucune qui produit avec du miel local depuis les années 80», précise l'apiculteur.

### PASSION DE LA TRADITION

De façon souterraine, le travail réalisé a un impact inattendu sur le destin de Xavier Rennotte. Après quelques mois passés dans la finance, il décide de se diriger vers une voie plus conforme à ses attentes et à ses valeurs. Il détaille : «A la lumière de l'étude que j'avais faite, je me suis dit qu'il y avait moyen de tracer un chemin économiquement rentable dans l'apiculture. Je voulais que cela soit bien plus qu'un loisir, même si dans notre pays, on valorise peu le miel. Je me suis fixé d'en redorer le blason et aussi de créer un hydromel digne de ce nom.»

Pour ce faire, notre homme va miser sur la diversification, notamment en créant une coopérative apicole européenne qui compte aujourd'hui vingt-deux producteurs issus d'Italie, de France, de Bulgarie, de Grèce... But de la manœuvre ? Se spécialiser dans les miels monofloraux, les miels issus d'une

seule fleur (lavande, bergamote, acacia...) mais également palier la faible qualité des miels que l'on trouve actuellement sur le marché. «En Belgique, nous ne produisons qu'un quart de notre consommation. Sur les 75 % restants, 90 % n'ont pas de traçabilité.» A titre de comparaison, on pourrait dire que son travail s'apparente à celui d'un Pierre Marcolini dont l'ambition a été de renouer avec des chocolats de terroir. De la même façon, Xavier Rennotte traque les meilleures zones de production européennes et en extrait le nectar.

### BOISSON DES DIEUX

Au sommet de la pyramide imaginée par l'apiculteur, on trouve l'hydromel, le fameux «vin de miel». «Pour en produire, j'ai dû tout réinventer. Il n'existe ni littérature, ni cours du soir à ce propos», confie-t-il. Perfectionniste, il a eu à cœur de ne pas s'écarter des ingrédients de base de cette boisson. «De l'eau, du miel et des levures, rien d'autre», jure-t-il.

Dans la foulée, il raconte le processus de fabrication : «On est sur une fermentation proche du vin blanc. Il faut brasser du miel avec de l'eau de source. Après, on ajoute une levure œnologique de type Chablis ou Sauternes. Ce type de levure peut supporter une haute densité de sucre. On laisse travailler ensuite un à deux mois entre 16 et 18 °C. Le résultat se situe entre le vin et la bière. La première bouche est vineuse, tandis que la finale est clai-



**Lors du reportage, les abeilles étaient gagnées par la fièvre d'essaimage, un moment crucial dans l'année d'un apiculteur.**

rement brassicole avec une amertume proche de certains houblons. Cela n'a rien à voir avec un vin doux», confirme le fondateur de Nectar & Co. La gamme comprend deux produits différents. D'un côté, le «Bee Wine», un hydromel monofloral issu d'un miel de fleur d'orange en provenance de Sicile. De l'autre, l'«Hydromel belge», une boisson alcoolisée un rien plus moelleuse que la précédente et dont la matière première arrive des forêts et des campagnes de notre plat pays. Verdict ? Délicieux tous les deux. ◀

### INFOS

[nectar-co.com](http://nectar-co.com)



Ci-dessus : au sommet de la démarche de Nectar & Co se trouve l'envie de redorer le blason de l'hydromel.  
 Ci-contre : à côté de la cuve dans laquelle sommeille le vin des abeilles, les entrepôts de Xavier Rennotte font place à une impressionnante variété de miels.