

⊕ Les secrets de fabrication d'un miel onctueux made in Belgium (+recette)



Michel Verlinden
Journaliste

Découverte de notre gourmande Belgique, avec des produits locaux qui subliment un savoir-faire forcément unique. Rencontre avec l'apiculteur Xavier Rennotte (Nectar & Co).



© TONY LE DUC

C'est par une belle journée de septembre que l'on rencontre Xavier Rennotte. L'apiculteur a fixé rendez-vous à Assesse, au bout du jardin du D'Arville, adresse réputée de la scène gastronomique wallonne. A la demande du chef Olivier Bourguignon, Rennotte a implanté des ruches sur place. Ce n'est pas une première pour ce passionné qui dispose également de plusieurs colonies à L'Air du Temps, le restaurant doublement étoilé de Sang-Hoon Degeimbre.



© TONY LE DUC

On trouve le maître des abeilles au taquet, vaporisant une vapeur blanche et dense au moyen de son enfumoir. Agréablement odorante, cette préparation - qu'il concocte à base de tanaïs, 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. A l'observer, on comprend que Xavier Rennotte est ici dans son élément.

A l'origine de cette attirance, il y a la rencontre avec un apiculteur de Fernelmont. "J'avais 10 ans lorsque j'ai découvert son travail. 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", raconte l'intéressé. Dès 12 ans, avec l'aide de son père, il achète ses premières ruches. "Je produisais le miel, mes frères et soeurs le mangeaient, c'était une activité familiale", sourit-il.



© TONY LE DUC

Au fil des années, son intérêt ne faiblit pas. Après un cursus de hautes études commerciales, il décide de persévérer mais refuse de souscrire à la vision d'une apiculture du dimanche. Rennotte entend devenir un véritable chef d'entreprise, capable d'assurer tant une assise économique solide à sa passion qu'une qualité impeccable à ses produits. "Je voulais que cela soit bien plus qu'un loisir, même si dans notre pays, il y a une faible valorisation du miel."

Pour ce faire, il imagine Nectar & Co en 2009. Cette structure produit, transforme (50 tonnes en 2020) et distribue une large gamme de produits de la ruche, de la gelée royale au nougat, en passant par des crèmes tartinables qui panachent fruits et miel. Le tout pour un éventail de goûts, une diversité florale unique et des textures incomparables assurées par Mathieu Doornaert, son collaborateur en charge de l'onctuosité.



© TONY LE DUC

Pour élargir ses approvisionnements, Xavier Rennotte voyage, car il tient à connaître personnellement l'apiculture chez qui il se fournit. De cette façon, l'entrepreneur wallon s'est bâti un réseau d'une vingtaine de producteurs étrangers (Italie, France, Bulgarie, Grèce...) lui permettant de se spécialiser dans les "monofloraux", soit les miels issus d'une seule fleur (lavande, bergamote, acacia, chêne, fleurs de coriandre...), mais également de pallier la faible qualité des miels que l'on trouve sur le marché. "La réalité en Belgique est que nous ne produisons qu'un quart de notre consommation. Sur les 75% restants, 90% n'ont aucune traçabilité, c'est un vrai problème", regrette-t-il. ●

- Pour plus d'infos: terroir.be

Pour se fournir



© TONY LE DUC

Sous l'onglet éponyme, le site de Nectar & Co recense tous les points de vente de la marque aussi bien à Bruxelles, qu'en Wallonie et en Flandre. Il suffit d'entrer son code postal pour trouver le magasin le plus proche de chez soi.

- nectar-co.com

Figues rôties ricotta et miel d'été (inspiré par un voyage en Sardaigne)

- 8 figues (ou prunes, si l'on préfère miser sur le local)
- 160g de ricotta fraîche
- 80g de miel d'été
- Les grains d'1/2 gousse de vanille
- 20 pistaches non salées passées au mixer

Laver les figues. Les ouvrir et retirer le noyau. Les mettre dans un plat allant au four et enfourner 5 minutes au four préchauffé à 180°C.

Dans un bol, mélanger la ricotta, le miel et la vanille.

Déposer le mélange à base de ricotta dans les figues. Enfournier 10 minutes.

Saupoudrer de poudre de pistache et manger chaud. Pourquoi pas avec une boule de glace.