

Chronique du terroir avec Véronique Milette

1^{er} février 2012

Sujets :

Auberge le Baluchon , Marché de Noël de Trois-Rivières , Cap-Rouge , Québec , Amqui

Qui l'eût cru? En milieu urbain, comme Cap-Rouge, un restaurant possède ses propres ruches sur le toit de la bâtisse pour ensuite vendre son propre miel. C'est ce que fait le restaurant Chic Alors ! de Cap-Rouge près de Québec. Les ruches installées sur le toit sont entretenues par la Miellerie de Champlain, qui n'en est pas à sa première expérience semblable. L'Auberge le Baluchon a aussi son propre miel qui est en vente à l'Éco-Café du Monde.



Moi qui croyait que «du miel, c'est du miel», mes papilles gustatives ont hautement été surprises d'y découvrir des goûts beaucoup plus complexes que je ne l'aurais cru.

La Miellerie de Champlain, ayant aux commandes Jean Forest, prend de plus en plus d'espace sur le marché québécois. L'auberge le Baluchon n'a pas hésité à sauter sur l'occasion d'avoir son propre miel étiqueté à son nom. M. Forest s'est empressé de répondre à cette demande grandissante, car le miel est un produit brut aux milles et une saveurs qui se laisse doucement déguster.

Que ce soit pour les hôtels qui désirent donner du miel éponyme à leurs clients comme cadeau d'accueil, ou encore pour un restaurant d'agrémenter le menu d'un produit à leur nom. Les abeilles qui travaillent si fort vont chercher le précieux nectar dans les fleurs à proximité, alors elles nous surprennent toujours avec leurs recettes secrètes. La Miellerie de Champlain était aussi de passage lors du Marché de Noël de Trois-Rivières, où j'ai pu tester un miel de bleuets et un miel de framboises. Moi qui croyait que «du miel, c'est du miel», mes papilles gustatives ont hautement été surprises d'y découvrir des goûts beaucoup plus complexes que je ne l'aurais cru. Prenez le temps de goûter ce que vous consommez, car bien souvent, nous mangeons sans apprécier le moment, ce qui devient une utilité plutôt qu'un moment de plaisir !

M. Forest s'est aussi attardé à ce fameux mélange contre la toux de nos grand-mères; miel, gin et jus de citron. C'est en effectuant des recherches sur le web qu'il a trouvé une recette pour le Sirop Roseanna, c'est-à-dire du miel, de la gomme de sapin, de la gomme de pin (qui vient d'un producteur d'Amqui) et de l'eau-de-vie. Pour l'avoir essayé, je vous assure que ce sirop est le «Chuck Norris» des sirops, rien ne peut lui résister.

Les produits de la Miellerie de Champlain sont disponibles dans plusieurs endroits au Québec, entre autres au Baluchon, à la boulangerie Le Panetier de Trois-Rivières ainsi qu'en consigne à l'ÉcoMarché, et font aussi plus de 40 expositions et marchés chaque année. M. Forest, fin connaisseur, m'a invitée à braver ma peur des abeilles cet été en allant visiter les ruches. Je vous promets à mon tour un reportage tout en photos et bien sûr, mes impressions sur le travail acharné de ces petites bêtes ailées.

C'est une histoire mielleuse à suivre!