



DES RUCHES SUR LA TÊTE

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURA ANNAERT - PHOTOS CHRISTOPHE BORNET

Au *Mans*, le pâtissier chocolatier **Vianney Bellanger** produit du miel depuis trois ans. Un projet né avec l'un de ses chocolatiers formé à l'apiculture... Et quand l'envie est là, la dynamique écologique devient possible. *Desserts* les a visités.



« En mettant les ruches sur le toit du laboratoire, il n'y a qu'un pas vertueux à faire du lieu de production au lieu de transformation. »



Jocelin retire le premier rayon délicatement. Avec un enfumoir, il apaise les abeilles pour prélever les rayons de la ruche. À l'aide d'un grand couteau, les alvéoles de cire sont désoperculées afin de pouvoir extraire le miel qui se trouve à l'intérieur.

Page de gauche — Vianney et Jocelin sur le toit du laboratoire au Mans.





Comment est venue l'idée de ruches sur le toit ?

— L'idée d'un miel Bellanger vient de l'envie viscérale de maîtriser une partie de nos matières premières. De l'origine au produit fini, là où c'est possible, nous cherchons à mettre en place une solution ou micro-filière durable.

Quelles sont vos principales motivations ?

— D'abord l'envie d'apporter notre pierre à la bonne santé de l'écosystème local, au niveau écologique et économique. Ensuite, il a semblé logique de mettre en valeur le savoir-faire de Jocelin qui s'est formé à l'apiculture par passion. Par ailleurs et dans un même esprit, nous fabriquons une partie de nos tartes et pâtes de fruits avec les pommes récoltées au verger de mon père. En saison, nous préparons aussi une partie de nos purées de fruits avec les fruits locaux, comme la framboise ou l'abricot, pour les entremets à proposer hors saison.

Quelles sont les différences entre le miel et le sucre en pâtisserie-confiserie ?

— Le miel a une valeur et des qualités nutritionnelles supérieures au sucre. Il est donc naturel de vouloir l'utiliser parfois en remplacement de ce dernier. Mais il est malheureusement plus rare et donc plus cher que le sucre. Et c'est également un accélérateur de cuisson !

Comment valorisez-vous le miel récolté ?

— Nos clients étant friands de notre miel, nous le vendons au détail en pot. Nous l'utilisons aussi pour préparer des glaces et des produits frais qui évoluent au fil des saisons.



INFOS —

Pour devenir apiculteur... amateur

Possibilité de suivre des cours dans un « *rucher école* » dans chaque département (association locale d'apiculteurs). Renseignement auprès de la chambre d'agriculture.

Mieux connaître les abeilles et l'apiculture — Magazine mensuel *L'abeille de France*
www.labeilledefrance.com & www.abeillesentinelles.net



— Les rayons sont posés dans un extracteur activé manuellement afin d'extraire le miel à froid.



La pratique de l'excellence

Bachelor, Reconversion, Formations professionnelles en arts culinaires

ducasse-education.com

Centre de Formation Alain Ducasse ORGENTEUIL

École Nationale Supérieure de Pâtisserie Alain Ducasse & Yves Thuriès YSSINGEUX

Vianney Bellanger vous présente deux recettes réalisées avec son miel fabriqué maison.

GÂTEAU DE NOUGAT AU MIEL

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

200 g de sucre cristal
70 g d'eau
45 g de sirop de glucose
175 g de miel Bellanger
35 g de blanc d'œuf
14 g de sucre semoule
1,5 g de gélatine 200 bl
10 g de sucre glace
150 g d'amandes Marcona grillées
150 g de noisettes du Piémont grillées
90 g de pistaches



Fondre la gélatine, préalablement gonflée dans un peu d'eau tiède, au bain-marie et l'ajouter au mélange.

Dès que la masse s'épaissit, enlever le fouet du batteur et le remplacer par la feuille. Lorsque la masse est suffisamment froide et montée, verser le sucre glace.

Incorporer alors les fruits secs en mélangeant doucement et le moins longtemps possible afin d'éviter de les casser.

Pour finir, débarrasser le nougat sur une feuille anti adhésive et le modeler selon vos souhaits. Pour le couper, attendre qu'il soit bien froid et utiliser un couteau à pain. Le conserver à l'abri de l'humidité.



Retrouvez les tours de main et les astuces du chef sur notre site : www.relais-desserts.net
Vianney Bellanger : www.chocolats-bellanger.com

PRÉPARATION

— Cuire le sucre cristal, l'eau et le glucose à 155 °C dans une casserole. Verser le miel et recuire à 140 °C. Monter ensuite le blanc d'œuf au batteur avec le sucre semoule puis verser le sucre cuit.

GÂTEAU DE CRÊPES & COMPOTÉE DE FRAISES AU MIEL



USTENSILES

3 moules à tourte (tourtière) en aluminium de Ø 15 cm, 18 cm et 23 cm.
1 disque rigide, en carton ou en métal, de Ø 23 cm.

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

CRÈME PÂTISSIÈRE (NON CUITE)

50 g de farine
5 g de fécule de pomme de terre
100 g de jaune d'œuf
25 g de sucre cristal
1 gousse de vanille Bourbon
325 g de lait
40 g de beurre fondu

MERINGUE

150 g de blanc d'œuf
75 g de sucre cristal
20 g de jus de citron

COMPOTÉE DE FRAISES AU MIEL

300 g de purée de fraises Mara des bois non sucrée
15 g de poudre à crème
40 g de sucre
100 g de miel Bellanger
650 g de fraises fraîches Mara des bois
20 g de crème de fraises

CRÈME PÂTISSIÈRE

— Tamiser la farine avec la fécule. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent à peine. Ajouter les poudres et mélanger au fouet jusqu'à homogénéisation. Fendre la gousse de vanille en deux et la gratter. La mettre avec les grains dans le lait puis ajouter le beurre et faire bouillir. Verser lentement le lait (tiédi au préalable) sur le mélange à base de jaunes tout en remuant. Filmer et réserver à chaud (four à 40 °C).

MERINGUE

— Dans une cuve, mettre les blancs à monter au batteur électrique. Dès que les blancs moussent, ajouter le sucre en pluie fine et remettre à fouetter. Ajouter tout de suite le jus de citron.

GÂTEAU DE CRÊPES

— Mélanger ¼ de crème pâtissière crue avec la meringue et remuer à la spatule doucement jusqu'à homogénéisation. Veiller à toujours remuer sans discontinuer. Ajouter un second ¼ de crème crue et homogénéiser à nouveau puis verser le reste et finir de mélanger. Beurrer généreusement vos trois moules en aluminium et réserver au réfrigérateur. Quand le beurre a durci (compter 30 minutes environ), sortir les moules et y verser 150 g de mélange dans le moule de 15 cm, 190 g dans celui de 18 cm et 230 g dans celui de 23 cm. Enfourner à 225 °C et cuire jusqu'à ce que les crêpes soient dorées (attention, les 15 cm seront cuits avant les autres). Sur votre disque rigide de carton ou de métal, démouler à chaud le moule de 15 cm, puis par-dessus celui de 18 cm et enfin celui de 23 cm. Veiller à bien centrer les trois les uns sur les autres. Filmer le tout avec un film étirable très tendu afin de former un dôme parfait et lisse puis laisser refroidir.

COMPOTÉE DE FRAISES AU MIEL

— Dans une casserole, cuire la purée de fraises, la poudre à crème et le sucre en fouettant bien 3 minutes à ébullition. Dans une autre casserole, verser le miel, le chauffer et jeter à feu vif les fraises fraîches et la crème de fraises. Arrêter avant compotage afin de garder des morceaux de fraises. Ajouter alors la purée de fraises cuite puis 10 % des fraises crues coupées en bâtonnets dans le mélange encore chaud. Laisser refroidir.