

Le miel à l'honneur dans l'assiette

Saint-Ambroise, patron des apiculteurs fêté le 7 décembre, a veillé sur la maison du Bois d'Hauumont pour faire du 2^e repas apicole l'Abeille du Hain un événement gastronomique parfait.

La soirée a débuté par la délicieuse conférence de Madame Stranard, gardienne du musée du miel de Lobbes. Il va sans dire qu'elle maîtrise son sujet...

Après un bref historique de l'utilisation du miel en cuisine, les rappels de base des propriétés du miel, une multitude de petits conseils culinaires ont émaillé la trop courte présentation de cette personne que l'on pressent être un véritable cordon bleu ... Mais un autre cordon bleu s'activait en cuisine et nous n'allions pas être déçus !



Entouré de ses « marmitonnes », Alain Maréchal nous a régalié de ses préparations qui, de l'entrée au dessert ont sublimé le produit phare de la ruche : le miel.

Pendant que Catherine, Finella et Germaine, ciselaient les légumes et les herbes aromatiques ou dressaient les assiettes, le chef, Alain, supervisait la cuisson et la présentation des plats. Avec un équipement que l'on peut qualifier de rudimentaire et 22 personnes à table, il fallait assurer et laisser un minimum de place à l'improvisation !

Les convives n'ont pas manqué d'apprécier: tout était prêt et servi dans les temps sans sacrifier la présentation digne des meilleurs restaurants.



L'apéritif qui a suivi la conférence a donné l'occasion aux participants de goûter l'hydromel réalisé par le cercle.

L'aumônière de chèvre était croustillante à souhait avec un fromage de chèvre chaud et onctueux sur un lit de salade fraîche, un assortiment de crudités parfaitement assaisonnées.

Le savoureux braisé de porc aux pommes et pruneaux a suivi rapidement et nous a permis d'apprécier la sélection de vin de Sophie : un corbières La Petite Muraille qui accompagnait idéalement le menu.

Le dessert était quant à lui constitué d'une délicieuse glace maison au miel (confectionnée par Alain) agrémentée d'un caramel à l'orange et d'un crumble de pain d'épices (confectionné par Germaine). En réalité, il ne s'agissait pas d'un dessert mais du couronnement de ce repas convivial et chaleureux !



Merci au miel et aux petites abeilles laborieuses du cercle qui nous ont offert ce régal! A refaire sans hésiter l'année prochaine.

Marie-Chantal et Roger