

Paris, le 20 juillet 2009

COMMUNIQUE DE PRESSE – INVITATION

Michel Bras récolte des perles de vie : son miel du Suquet !

Le célèbre chef Michel Bras et son fils Sébastien, partenaire du programme « Abeille Sentinelle de l'Environnement » fêtent leur 2^{ème} récolte de miel provenant des 2 ruches installées en 2007. Ce rucher est situé en pleine nature, dans le magnifique pays de l'Aubrac, sur l'espace que Michel Bras a réservé à la culture des plantes aromatiques destinées à son établissement gastronomique (trois étoiles au guide rouge). Selon l'INRA, 35% de la quantité de notre alimentation et 65% de sa diversité dépendent de la pollinisation par les abeilles. Michel Bras, cet artisan du goût se met au service de la biodiversité et nous l'en remercions.

Récolte de miel 2009 du rucher « l'Abeille sentinelle de l'environnement » Samedi 25 Juillet 2009 à partir de 10h00

Restaurant Michel Bras - route de l'Aubrac - 12210 Laguiôle

Michel Bras : du potager au rucher

Pour son restaurant gastronomique, cet amoureux de la nature, cultive avec passion son potager de plantes aromatiques. Il s'est récemment adonné à la récolte de miel, qu'il cultive avec autant de passion. « Ces perles de vie, nous dit **Michel Bras**, sont un nectar que j'aime à déguster à même la ruche. Il est pour moi un produit comme un autre que je travaille dans ma cuisine. C'est le symbole du miel qui m'attire, le travail des abeilles. Pour moi, toutes ces fleurs que l'on trouve dans la nature me donnent l'impression que je suis dans une coulée de miel...et me rappelle la nature que je parcours ».

Et le grand cuisinier soucieux de l'état du monde qu'il lèguera à ses petits enfants poursuit : « Derrière "Abeille, sentinelle de l'environnement", des Femmes et des Hommes m'ont sensibilisé au rôle des abeilles dans notre environnement. Ils m'ont fait comprendre encore plus, l'égarement du monde face à de tels enjeux. La disparition des abeilles qui est due à de multiples causes devrait nous interroger sur les bonnes questions, et le sens que nous voulons donner demain à notre existence ».

Gastronomie : des perles de miel dans les créations culinaires

Toute l'approche de la cuisine de ce grand chef se résume dans le respect du produit. **Michel Bras** ajoute : « Je ne suis pas un adepte des préparations chaudes à base de miel. J'ai le sentiment de détruire ce nectar. Je préfère le proposer en découverte pour

... / ...

apprécier sa robe - elle peut être tellement lumineuse, colorée, ambrée, translucide...- son nez - il nous fait sillonner les contrées à la rencontre des fleurs, et au-delà, des saisons...- sa saveur ».

Bien qu'il préfère les miels fluides et floraux, il n'hésite pas à associer sur des légumes racines, des fruits d'automne, un miel de bruyère qui donne des tonalités fascinantes. Sa puissance aromatique permet de définir une autre utilisation, une nouvelle approche du sucré. Suivez les suggestions du chef : « *Goûtez-le, dégustez-le nature comme une friandise. Découvrez-le par touche* ».

La protection des abeilles : un engagement crucial de l'UNAF pour la biodiversité



L'UNAF se bat depuis des années pour faire de la protection des abeilles une cause écologique nationale. En effet, les abeilles, non contentes de nous offrir du miel, sont indispensables à la pollinisation, donc à la reproduction de 80% des végétaux, soit environ 200 000 espèces différentes. Or, elles connaissent aujourd'hui un taux de mortalité anormalement élevé de 30% par an.

Lancé par l'UNAF, en décembre 2005, le programme « *L'Abeille, sentinelle de l'environnement* » est un programme national de sensibilisation et d'information sur la sauvegarde de la biodiversité végétale à travers la protection des abeilles appliquée en étroite collaboration avec des partenaires locaux publics ou privés.

Pour plus d'information sur :

☛ **Michel Bras**, connectez-vous sur le site www.bras.fr

☛ **L'UNAF**, téléchargez le dossier de presse et la charte « Abeille sentinelle de l'environnement »

sur www.unaf-apiculture.info. Des photos, libres de droit, sont téléchargeables à partir du site de l'UNAF.

CONTACTS PRESSE

Anne Henriot
Nadia Pierson
UNAF
04 99 61 29 90
Portable : +(0)6 61 10 45 60
contact.presse@unaf-apiculture.info

Véronique BRAS
Restaurant Bras
05 65 51 18 23
info@bras.fr