



« J'ai obtenu un diplôme de dégustateur de miel... »

Délicieuse chronique d'Olivier Nouaillas, de *La Vie Hebdo*, sur son expérience de juré au Concours des miels de France.

EN cette belle matinée hivernale du 17 janvier, je suis affecté à la table n° 13 intitulée « jury miel de lavande, lavandin ». Cela tombe bien, je préfère les miels doux et fleuris à ceux plus forts et typés. Mais très vite, en découvrant le nom et surtout la profession de mes compagnons de table, une angoisse me saisit. Tous sont des grands connaisseurs de miel, à une seule exception près : moi !

En effet, je suis assis à la même table que – excusez du peu – François Pasteau, à la fois chef cuisinier à *L'Epi Dupin* (il propose notamment à sa clientèle des menus « bons pour le climat »), président du jury de ce concours, Bruno Bonnelles, vice-président des Toques blanches, Pierre Ickowicz, directeur d'Icko (une importante société de matériel de ruches fondée en 1947), et deux apiculteurs : Yves Chauvin, retraité qui possède toujours huit ruches à Saint-Berthevin dans la Mayenne, et David Tiberghien qui, lui, en exploite... 2 500 dans le Var ! Autant dire que je suis le candide de service pour ne pas dire le nul... Heureusement, notre « président de table », Pierre Ickowicz, un jeune homme tiré à quatre épingles, se montre très pédagogique : « Ce qu'il faut, c'est procéder en quatre étapes, nous informe-t-il : 1. la présentation (notée sur 2) ; 2. l'odorat (noté sur 3) ; 3. la dégustation (notée sur 12) ; 4. la texture (notée sur 4).

Ce qui vous fait un total sur 20. » Et d'ajouter : « Si vous n'êtes pas sûr de vous, écrivez les notes au crayon, vous pourrez toujours avec la gomme rectifier votre appréciation. » Dis comme cela, cela paraît simple...

Sur la table, il y a 8 verres fermés par un film plastique, contenant chacun un miel différent de lavande, mais aussi des pommes et des bouteilles d'eau, pour aider les membres du jury, entre chaque dégustation à l'aveugle, à dissiper le goût du sucre et de l'acidité. Nous ouvrons le premier verre. Pour ne pas faire de gaffe, j'écoute attentivement ce que disent mes compagnons de jury : « aspect trouble », « faible en bouche », « granuleux »... Visiblement, ce n'est pas terrible. Discrètement, je tente de regarder ce qu'écrit mon voisin : il ne donne pas la moyenne. Pour ne pas être ni à contre-courant, ni trop sévère, je mets des demi-points



La table n° 13 « lavande-lavandin », avec de gauche à droite : Yves Chauvin, François Pasteau, Pierre Ickowicz, David Tiberghien, Bruno Bonnelles et Olivier Nouaillas.

pour aboutir à la note de 9,5... Plus nous avançons dans la dégustation, plus j'y prends goût. Et je me surprends à parler comme mes autres compagnons : « fruité et savoureux », « reste longtemps en bouche », « floral et crémeux »... Mmum ! Au fur et à mesure que mon taux de triglycérides augmente, les notes s'élèvent : 16/20 pour un miel de lavande nettement au-dessus du lot, 17 pour le dernier, encore meilleur... Notre chef cuisinier lui attribue même un 20 sur 20 ! L'ivresse (de miel) nous guette... Heureusement, le concours est fini et nous faisons nos totaux. Nous sommes six jurés très différents, et pourtant nos appréciations convergent pour décerner, à l'unanimité, une médaille d'or et une médaille

d'argent à deux apiculteurs (Thomas Décombard et Pascal Perronneau), domiciliés dans le département de la Côte-d'Or, mais qui pratiquent tous deux la transhumance de leurs ruches dans le Gard et le Midi de la France. Entre les 30 tables disposées dans le hall du CESE, l'euphorie gagne et nous échangeons nos miels primés pour découvrir ceux des autres... Surtout, les « coups de cœur du jury », décernés notam-

ment à des miels de bruyère blanche et de romarin à tomber par terre. Ca y est : je suis devenu un « vrai » dégustateur de miel ! Rendez-vous demain matin au petit déjeuner familial...

Olivier Nouaillas

Article du magazine « *La Vie* » du 22 janvier 2019 et publié avec l'aimable autorisation de son auteur (<http://www.lavie.fr/blog/olivier-nouaillas/j-ai-obtenu-un-diplome-de-degustateur-de-miel,5130>)

