



Concours des miels de France 2019

Le mot du président du jury

En toute modestie, malgré son immense talent, Michel Bras se présente comme simple cuisinier. Élu meilleur cuisinier au monde par ses pairs en 2016, c'est un amoureux des plantes, des abeilles, de la nature. Avec son fils Sébastien, il propose une cuisine d'exception dans son restaurant du Suquet, au milieu de nulle part, à coté de Laguiole dans l'Aubrac. C'est un immense plaisir et un très beau cadeau qu'il fait à l'UNAF et à la CNTESA. Il est également partenaire avec une grande fidélité du programme Abeille, Sentinelle de l'Environnement® ! Il nous fait découvrir les rapports magiques qu'il entretient avec les abeilles...

AUJOURD'HUI, élever des abeilles n'est pas sans poser de problème. Je sais trop que la situation est préoccupante pour ne pas être tenté d'évoquer les pesticides, les conditions climatiques, les quatre saisons qui ne sont plus, la sécheresse et j'en passe... Mais je ne veux pas me substituer aux spécialistes de tout ordre car je n'en ai pas les compétences. Par ces quelques mots, j'ai plutôt envie de vous emmener dans mon quotidien, lorsque dans mon jardin j'effectue la cueillette pour le restaurant de Sébastien, mon fils. Ce jardin est situé dans un village à 1 000 mètres d'altitude, au milieu de nulle part, près de Laguiole, vous savez, le village sans nom.

Dans ce jardin, plus de 200 variétés aromatiques s'échelonnent au fil des saisons. Depuis longtemps, j'y ai installé quelques ruches.

J'avais d'abord opté pour une abeille noire, à vrai dire peu sociale. Je vous fais grâce du nombre de piqûres ! Aujourd'hui, j'ai adopté l'espèce Buckfast – un croisement d'abeilles mellifères réalisé par le frère Adam – qui me donne entière satisfaction. Pourquoi ? Parce que j'entretiens une relation étroite avec ces belles lors de la floraison.

L'hiver, tout comme nos jolies engourdies dans leur abri, j'hiberne avec impatience dans l'attente de ce temps. Ma cueillette d'aromatiques commence tôt, très tôt, juste quand les premiers rayons du matin irisent la ligne d'horizon. À cette heure-là, tout juste si dans la pénombre « Dame Nature » se laisse conter. Toutes les perturbations lumineuses sont absentes. Ainsi, je découvre au fil du temps qui s'écoule toutes les variations subtiles qu'offre la nature.

Le silence règne, mais déjà je discerne des murmures. Le murmure des abeilles. Alors, tel un rituel, je vais rendre visite aux ruches. Je me pose sur un mouvement de terrain qui les surplombe. Je m'approche. Elles commencent à s'agiter dans une danse folle. Je me glisse auprès d'elles pour les observer. Bienheureux ! Elles m'ignorent.

J'ai le sentiment que la charge du ciel, la densité des brumes, la montée de la température influencent leur effervescence, leur gesticulation. Qu'elles orchestrent leur journée. Après un temps d'observation, je les quitte pour retourner à ma cueillette.

Ma cueillette ! Dans mon subconscient, au premier éveil de la nature, mes sens de nez et de langue sont en alerte. Mes mains interrogent les folioles par un effleurement. Mon oreille aux aguets saisit la consistance. Tout m'interroge, la vivacité de l'air, la rosée de l'aube, le souffle du vent. Je guette partout et nulle part, à la recherche de l'accord qui va engendrer la mise en « cuisine ». Autant d'éléments qui d'emblée vont donner à mes sens le goût de ce jour.

Malgré leurs yeux aux multiples facettes, qui leur permettent de bien se repérer dans cette semi-pénombre, les abeilles se déplacent peu. Puis viennent les premières chaleurs matinales qui les incitent à se bouger. Les parfums montent en puissance et avec eux la danse commence.



Michel Bras, président du jury du 3^e Concours des miels de France.



Bras - Le goût du jardin

De Michel et Sébastien Bras
Editions Plume de Carotte



C'est l'histoire d'un jardin blotti au creux de l'Aubrac où se côtoient le cresson de Para, l'épazote, le tomatillo du Mexique, l'hémérocalle, le shiso et autres rau-ram. Des espèces d'ici et d'ailleurs aux spécificités organoleptiques étonnantes.

Bienvenue dans le jardin personnel de la famille

Bras. Michel l'a créé, en même temps que son restaurant, *Le Suquet*, de renommée mondiale. Il l'entretient et le cultive, permettant à Sébastien, son fils désormais aux manettes du restaurant, de créer en permanence une cuisine aux saveurs surprenantes, incomparables, naturelles, de saison...



© Yannick FOURRIÉ

Découvrez les secrets de cette famille hors du commun, de l'origine de leur cuisine végétale à l'assiette, en passant par l'art de la cueillette, et les bonnes associations en cuisine. Plongez dans les goûts et les saveurs de plus de 250 plantes rares... Rendez-vous dans ce jardin étonnant, alimenté au gré du temps et des voyages, entre terroir et exotisme.



Michel Bras

© Yannick FOURRIÉ

Les abeilles vont voler de-ci de-là durant toute la saison des fleurs ; des plantes à sucre en passant par les herbes odorantes, venues d'ici et d'ailleurs. Fleurs d'Amérique du Sud, d'Asie, qu'importe, car rien ne viendra perturber leur balai. Observer les abeilles caresser les pétales diaphanes des coquelicots me fascine, tout comme lorsqu'elles se blottissent dans les hémérocalle, bien calées au fond d'un calice, à l'abri des regards. Certains jours, je les trouve en nombre sur certaines variétés de fleurs. C'est étonnant ! Les ouvrières sont là, agglutinées, délaissant pour l'instant souci, bourrache, serpolet... comme si elles avaient épuisé tous leurs nectars. À bien observer, il n'en est rien car plus tard je les verrai revenir sur ces variétés qu'un temps elles avaient délaissées.

Parfois à hauteur des yeux, je les observe, posées avec leurs petites pattes au-dessus des inflorescences de fenouil, telles des sculptures. Bel effet de contraste entre ces couleurs dites chaudes. Tantôt perchées sur un tournesol ramené du Mexique, elles maintiennent leur équilibre par un léger bruissement d'ailes. Agiles, leurs pattes chargées de pollen, telles des cargos, elles vont, elles viennent avec une rare élégance, de corolles en corolles. Certains précisent que les couleurs bleues et jaunes attirent davantage les abeilles ! Qu'en est-il ? Mon épouse cultive une multitude de dahlias colorés, eh bien là, je les retrouve en train de voguer, bon gré mal gré, sur les dentelles de pétales.

Je suis subjugué par leur propension à s'harmoniser à chaque disposition florale, à toutes ces architectures et sculptures végétales. Je conçois ma cueillette comme un travail d'orfèvre. Après la période d'observation suivie d'un temps de discernement, je prends le temps de



© Laurent HAZEGUI pour l'UNAF

ciseler à façon tout ce petit monde dont l'offre change au jour le jour, accompagné par ces belles venues égayer ma solitude. L'histoire se réécrit quotidiennement avec la joie et le bonheur de pouvoir encore partager ces instants si précieux pour nous et la vie de notre Terre. Aujourd'hui plus que jamais, les abeilles sont en danger. J'ai le sentiment que, loin d'être impuissants, nous pouvons tout simplement en cultivant des plantes mellifères, qui de surcroît embellissent nos jardins, les aider à trouver le nectar et le pollen dont elles ont tant besoin. Et ainsi participer à leur survie. Mais fini de bavarder, allons butiner !

Michel Bras