

**Notre jury tout sucre tout miel  
(et à la fin tout collant) a goûté  
et apprécié huit miels d'acacia.  
Lisez pour en connaître un rayon.**

Naturel, adoré des enfants, avec sa texture liquide, le miel d'acacia est un aliment magique ! Fabriqué depuis la nuit des temps par les abeilles qui butinent de fleur en fleur, il est ensuite récolté par les apiculteurs. Car, bien sûr, ce n'est pas l'homme qui fait le miel, mais les abeilles ! Ou plutôt les fleurs et les plantes dont il provient : acacia ou mille fleurs pour les plus doux, en passant par la lavande, le romarin ou le thym, plus goûteux. Les amateurs de saveurs corsées préféreront l'amandier, le sapin des Vosges, le châtaigner ou même le cactus ! Autant de différences qui se retrouveront dans la consistance, la couleur, la granulation, l'arôme et la saveur.

Les miels sont proposés selon leur provenance (miels géographiques) ou leur composition florale (miels d'appellation florale) : le miel contenant des pollens identifiables, il est alors classé en fonction du pollen dominant mais ne sera jamais monofloral à 100 %. « L'homme intervenant "mécaniquement" et non gustativement dans la qualité du miel, c'est aux abeilles que devraient revenir les médailles lors des concours », s'amuse Jean-Jacques Schakmundes, apiculteur, propriétaire de l'unique boutique (1) de matériel d'apiculture à Paris. Car la capitale est un paradis pour les abeilles ! On trouve même des ruches sur les toits de l'Opéra. Jean Paucton et ses divas d'abeilles y font un miel (en)chanté ! (en vente chez Fauchon et sur [www.madeleinemarket.com](http://www.madeleinemarket.com))

Avant d'acheter votre pot de miel, renseignez-vous auprès du vendeur sur sa méthode de fabrication. Beaucoup de miels sont réchauffés pour garder leur consistance liquide. Résultat ? Les parfums et les vertus thérapeutiques de cet aliment santé, riche en vitamine B et en oligo-éléments, sont altérés.

À l'achat, le logo AB (agriculture biologique) garantit que les abeilles n'ont reçu ni traitement chimique ni nourriture artificielle et qu'elles butinent en zones sauvages ou non traitées.

# Razzia sur



## **BALLOT-FLURIN** Miel d'acacia de la forêt de Rajat (AB)

13/20

5 € le pot de 125 g.

En vente chez Biocoop,  
Naturalia, Bio Génération,  
Satoriz, Botanic et en VPC.

On aime sa couleur d'or pâle,  
sa saveur très douce,  
dominée par les fleurs  
blanches et la vanille. Il est  
vraiment fondant en bouche.  
On n'aime pas le fait qu'il soit  
un peu trop court en bouche.

**BON À SAVOIR** : Ballot-Flurin, c'est une histoire d'amour entre un homme, une femme et le petit peuple des abeilles, à Cauterets (Hautes-Pyrénées). Leur miel, récolté en mai dans l'une des dernières forêts sauvages d'acacias, est caractéristique de l'appellation.

## **LEADER PRICE** Miel d'acacia

12/20

4,41 € le pot de 500 g.

En vente chez Leader Price  
et Franprix.

On aime sa suavité, sa  
limpidité, sa couleur presque  
blanche, sa saveur dominée  
par des notes florales et une  
pointe de marron glacé.  
On n'aime pas son goût  
un peu trop sucré, ni  
sa consistance légèrement  
visqueuse.

**BON À SAVOIR** : c'est le  
meilleur rapport qualité/prix !  
L'étiquette précise qu'il  
s'agit d'un mélange de miels  
d'acacia originaires de la  
communauté européenne.

## **LA MAISON DU MIEL** Miel d'acacia

12/20

4,50 € le pot de 250 g.

En vente à la Maison du miel,  
24, rue Vignon, Paris 8<sup>e</sup>.

On aime sa couleur blond  
clair, son étonnante note  
fumée en attaque, qui  
s'arrondit en bouche pour  
laisser place à la douceur  
de la rose et à une touche  
de foin et de marron glacé.  
Un miel gourmand.

On n'aime pas l'odeur  
parasite de fumée.  
**BON À SAVOIR** : plus que  
centenaire, cette institution  
est la plus ancienne boutique  
de miel de la capitale. Plus  
de 40 miels, dont certains  
d'exception : de bruyère  
blanche de France, de  
manuka de Nouvelle-Zélande  
ou de lychee de Thaïlande.

# 700g

**C'est la consommation de miel  
par an et par personne en France.  
Et sachez qu'il y a 85 000 possesseurs  
de ruches (dont 7 000 professionnels).**

## DU MIEL PARTOUT !

Sur des tartines, des crêpes, dans les yaourts, fondu dans un lait chaud, une tisane (goûtez les tisanes gourmandes du Carré des Simples, comme la Madeleine de Proust ou la Botanique de George Sand) ou dans un grog, le miel se coule partout. Des pâtisseries jusqu'aux vinaigrettes, certains fromages à pâte dure et bien sûr le chèvre, un canard laqué ou le fameux yaourt à la grecque, il parfume tout. Mais là où il s'exprime vraiment, c'est dans la cuisine orientale. Fatéma Hal, patronne de La Mansouria (2) et auteur du « Grand livre de la cuisine marocaine » (Hachette pratique) l'utilise de mille et une manières : « L'acacia, peu envahissant, laisse de l'espace aux autres aliments et permet d'aller plus loin en cuisine. » La mourouzia, de l'agneau roussi parfumé au vrai ras-el-hanout, sauce au miel, raisins secs et amandes, est son plat phare.

# le miel d'acacia



## ALBERT MÉNÈS Miel d'acacia de France

11,5/20

6,15 € le pot de 250 g.

En vente chez Albert Ménès,  
41, boulevard Maiesherbes,  
Paris 8<sup>e</sup>, à la Grande Épicerie  
de Paris, chez Monoprix,  
Carrefour et sur  
[www.albertmenes.fr](http://www.albertmenes.fr)

**On aime** sa couleur tres  
claire, son arôme, à la fois  
puissant et équilibré avec  
ses notes de caramel,  
de vanille et de fruits cuits.  
**On n'aime pas** son goût  
légèrement trop sucré

**BON À SAVOIR** : ce miel  
de printemps, récolté en  
Franche-Comté, est l'un des  
400 produits que l'on trouve  
chez Albert Ménès,  
« découvreur de saveurs »  
depuis 1921

## FAUCHON Miel d'acacia de la région Rhône-Alpes

11/20

10,50 € le pot de 350 g

En vente chez Fauchon,  
26, place de la Madeleine,  
Paris 8<sup>e</sup>, et sur  
[www.fauchon.com](http://www.fauchon.com)

**On aime** sa couleur blond  
doré, son nez discret, aux  
délicates notes de fleurs  
d'acacia et d'oranger. C'est  
un miel fin et élégant

**On n'aime pas** son manque  
de longueur en bouche  
**BON À SAVOIR** : récolté  
dans les bois du Beaujolais,  
il s'inscrit dans une nouvelle  
gamme de 10 miels issus  
de nos régions et illustre bien  
la nouvelle politique de  
la maison « made in F »,  
F pour Fauchon et pour France

## JARDIN BIOLOGIQUE Miel d'acacia, origine Hongrie

10/20

4,16 € le pot de 250 g

En vente en GMS

**On aime** son équilibre,  
sa couleur blond clair,  
ses notes tres florales  
**On n'aime pas** qu'il soit  
aussi liquide

**BON À SAVOIR** : il est bio  
mais ne convient pas  
vraiment aux « locavores »  
puisqu'il vient de Hongrie !

## MONOPRIX BIO

10/20

3,99 € le pot de 375 g

En vente chez Monoprix.

**On aime** son odeur,  
sa fluidité

**On n'aime pas** les grains  
de pollen apparents,  
son manque de longueur  
en bouche, ni son goût  
trop sucré

**BON À SAVOIR** : il vient  
aussi de Hongrie, le pays où  
les acacias sont toujours  
en fleurs ! Le seul qui donne  
des infos nutritionnelles .  
321 kcal/100 g, c'est toujours  
moins que le sucre !

## LUNE DE MIEL Miel d'acacia biologique

9/20

3,40 € le pot de 250 g

En vente en GMS et  
sur [www.lunedemiel.fr](http://www.lunedemiel.fr)

**On aime** son packaging  
**On n'aime pas** son manque  
de personnalité, ni  
l'impression qu'on a  
qu'il a été chauffé

**BON À SAVOIR** : ultra  
pratique dans son flacon  
souple, enfin un produit qui  
ne colle pas ! On s'étonne  
toutefois du résultat obtenu  
par la famille Michaud, leader  
sur le marché (en GMS) et  
apiculteurs de père en fils  
depuis 1920. Mais que font  
les abeilles « bio » ?

## UN JURY PUR NECTAR

C'est dans son restaurant La Mansouria que Fatéma Hal a chaleureusement et délicieusement accueilli notre jury. À ses côtés Laura Fronty auteur de « Le Miel et ses bienfaits » (Flammarion) Brigitte Blond, journaliste spécialisée en nutrition (dont le placard abrite 50 pots de miel !) Laure Lanier, chargée de mission chez Keldélice (le miel figure à la 23<sup>e</sup> place du palmarès des produits recherchés par les

internauts), Jean-Jacques Schakmundes, qui regne sur l'étonnante boutique Les Abeilles dans laquelle vous trouverez de quoi vous transformer en apiculteur urbain Jean-Claude Charlet qui reinvente chaque jour la tisane au Carre des Simples (3) (pour vous booster, mélangez 3 gouttes de son grog tonique à du miel et à de l'eau chaude) et Patrice Cail créateur de Matin d'Abeille boutique en ligne de miels haut de gamme



(1) **Les Abeilles**, 21 rue de la Butte-aux-Cailles Paris 13<sup>e</sup> Tel 01 45 81 43 48

(2) **La Mansouria** (photo ci-contre),  
11, rue Faidherbe, Paris 11<sup>e</sup>  
Tel 01 43 71 00 16

(3) **Le Carré des simples**,  
22, rue Tronchet Paris 8<sup>e</sup>  
Tel 01 44 56 05 34

[www.lecarrédesimples.com](http://www.lecarrédesimples.com)