

## Recettes de cuisine au miel

### Poêlé de foie gras « à la Suzette » d'une amie Haïtienne à Nivelles

Faire chauffer 2 C à Soupe de miel dans un peu d'huile d'olive sur une poêle bien chaude. Y ajouter quelques feuilles de chicons. Les caraméliser. Saupoudrer avec un peu d'ail et du persil plat suivant ses préférences. Quand tout est bien doré verser dans un plat et le garder au chaud.

Dans la même poêle, faire revenir des tranches de foie gras frais (dorer les deux côtés +/- 1 à 2 min). Saler, poivrer, saupoudrer de persil.

Déposer sur le lit de chicons caramélisés avec quelques bouts de chicons crus.

Servir aussitôt accompagné d'une tranche de pain d'épices, une petite salade et un confis d'oignons.

### Et voici maintenant à l'intention des Dames pour se mettre en beauté, Recette à base de miel, et aphrodisiaque de surcroît...

#### « Le bain de Cléopâtre »

350 gr de gros sel marin non raffiné

500 gr de miel (tilleul, lavande, romarin)

3 litres de lait d'ânesse (à défaut de jument)

2 C à soupe d'huile d'amande douce

5 C à soupe d'huile d'olive

50 gr de son

10 gouttes d'huile essentielle de citron

Versez tous les ingrédients dans la baignoire remplie d'eau à 37°C et bien remuer. Et vous voilà partie dans les bras du bien-être ou ...de Cléopâtre...

(Extraits d'un travail des élèves –Soins-Beauté-Coiffure du CEFA La Louvière. Repris dans le Rif Tout D'ju N°25

## Conférence et cours de l'Abeille du Hain

(Contacts: Madame Agnès Beulens 02/366.03.30)

Rue du Zouave Français Michel, 18 à 1440 Wauthier-Braine

Une conférence le vendredi 18/11/2011 à 20h par M. Jean Petit-Barreau sur l'influence du sous-sol sur le comportement des abeilles

3) Les habitants de la ruche par Véronique Gillyns le samedi 19/11/2011 de 14h00 à 17h00

4) Les ruchers par Agnès Beulens le samedi 3/12/2011 de 14h00 à 17h00

5) Législation apicole par Jean-Luc Strebelle le 17/12/2011 de 14h00 à 17h00

reprise après les fêtes avec le cours sur

6) L'année apicole par M. Roger Bauduin le samedi 14/01/2011.

Vendredi 20/01/2012 Bach K. Nguyen : Monitoring du dépérissement des colonies.

## Compte-rendu de l'AG du Cercle Royal Apicole de Nivelles et Environs

Notre AG s'est déroulée le 6/11 à 15h00 au Canotier en présence de 17 membres.

Elle a été précédée par l'exposé de Daniel Cauberghs « La cire et ses usages ».

L'ordre du jour a été exécuté sous la présidence de notre président Roger Bauduin qui a d'abord présenté un compte-rendu des activités de l'année écoulée.

-Excursion à Mariemont organisée par Guy Van Ael. Tenue du secrétariat par Alain Schockert. Le poste est toujours à pourvoir.

-Le président en profite pour remercier ses deux vice-présidents.

-Succès de la foire agricole pour faire découvrir l'abeille et l'apiculture.

-Visite du rucher de Donat Kartheiser, apiculteur autodidacte aux bons résultats.

-Réussite de « l'opération Sirobeille » avec la vente de 120 bidons.

-Participation à l'inauguration du « RAVEL » à Genappe.

Présentation des comptes 2011 (dépenses et recettes), rapport des vérificateurs.

-Un hommage a été rendu à l'adresse de Jules Verralewyck ancien trésorier pour la bonne tenue de la comptabilité. L'Assemblée Générale donne quitus pour la fin de l'exercice réalisé par le trésorier f.f. Jean-Marie Lecoq qui avait accepté de reprendre la trésorerie à l'époque.

-Vérification des comptes et décharge par l'Assemblée Générale entérinées.

**-Nomination à l'unanimité de Jean-Marie Lecoq au poste de trésorier.**

-Nomination des 2 vérificateurs aux comptes 2012 Thierry Dulait et Alain Bolain.

Notre trésorier insiste pour un versement des cotisations 2012 avant la fin d'année. En effet, il lui faut rétrocéder une partie de la somme à la Fédération du Brabant, pour l'envoi de « La Belgique apicole ». Tout retard provoque une « coupure » de l'abonnement.

Tous les membres du comité se déclarent démissionnaires et rééligibles au poste qu'ils occupent. Vu l'absence de candidats, le comité actuel est réélu dans ses fonctions.

Les lots des futures tombolas seront déterminés au prorata des présences. Vous recevrez une carte de membre dont les cases verso seront cochées lors des activités ou conférences.

Divers : il nous est demandé de pouvoir insérer des annonces dans la revue. Le principe est accepté. Le rédacteur rappelle aussi la possibilité offerte aux membres du Cercle de proposer des idées ou des sujets d'articles que l'on pourrait traiter dans la revue. De même, on peut y annoncer événements, des manifestations apicoles, foires aux miels, etc... ou même renseigner des sites Internet traitant d'apiculture.

### Le petit mot du rédacteur

Chers membres du Cercle Apicole,

Malgré l'hivernage, l'arrière-saison nous ayant gratifiés de magnifiques journées jusqu'à 17°C, les abeilles sont sorties. Elles sont même beaucoup sorties et ont rentré du pollen jusqu'en novembre. Ce qui est tout de même inquiétant, c'est que les colonies forment des grappes « mouvantes » qui restent en mouvement de par la température trop clémente de ce début d'hiver.

Je suppose qu'il faudra vérifier très tôt l'état des provisions au début de l'an prochain.

Nous sommes aussi au début des sessions des cours d'apiculture qui profitent de l'effet de mode actuel. Il faudra voir ce qu'il en sera après quelques piqûres mais en attendant, les élèves affluent et on en refuse même dans certaines écoles. Si j'ai bien compté, nous étions 21 lors du dernier cours à l'Abeille du Hain. Et oui, je me suis réinscrit pour nouer de nouveaux contacts et (déjà) approfondir certains aspects de la matière.

Au plaisir de vous rencontrer lors de notre souper de St-Ambroise, J-F Charlier



Le comité du Cercle Royal Apicole de Nivelles et Environs  
a l'honneur et le plaisir de vous inviter

**le samedi 10 décembre à 20h00**  
**à notre «grand souper» de la Saint-Ambroise**

au restaurant LOLI Grand'Place N°37 à Nivelles (près du Fournil)

### Choix des menus

La papillote de gambas et filet d'ombrine en feuille de bananier (choix 1)

Ou

Le carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras et parmesan, huile truffes  
blanches (choix 2)

~~~~~

Le dos de cabillaud sur son lit de risotto au tartufata (choix 3)

Ou

Le tagliata de bœuf (émincé de pommes de terre rissolées, bœuf irlandais,  
roquette, tomate et parmesan) (choix 4)

~~~~~

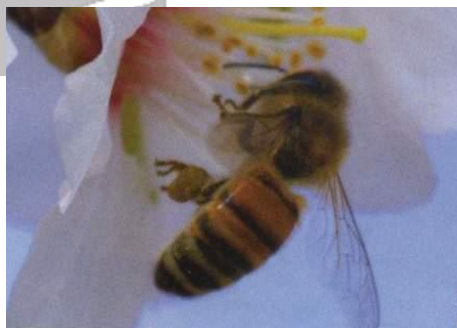
La trilogie de macarons et son sorbet (choix 5)

Ou

Le moelleux au chocolat (choix 6)

PAF : 40,00€ par personne y compris boissons (vins blanc & rouge, eaux, café et  
Apéritif LOLI qui pique (crémant d'Alsace, crème de cuberdons).

**Pour réserver**, contactez Roger avant le **20 novembre** en mentionnant les  
numéros des plats que vous avez choisis. (Contacts: **Roger Bauduin** 067 /  
21.77.03)



## Conférence et activités du Cercle Royal Apicole de Nivelles

(Contacts: monsieur **Roger Bauduin** 067 / 21.77.03)

Voici les conférences prévues par notre Cercle pour l'an prochain.

Elles se dérouleront (sauf exception) à notre local « Le Canotier » Grand'Place à Nivelles et commencent en général à 15H00.

Dimanche 11/3 « Travail de l'apiculteur en synergie avec l'abeille ». Respect de l'abeille et de son organisation par monsieur Jan Kuppens.

Dimanche 22/4 Botanique apicole & fleurs mellifères par monsieur J. Laroche.

Lundi 28/5 Pentecôte Journée d'étude et de promotion du miel, de l'abeille et de l'apiculture avec monsieur Roger Bauduin.

Dimanche 17/6 La cire d'abeille, ses particularités par Mme Véronique Gillyns

Dimanche 23/9 Les types de piège à pollen par monsieur Guy Séressia.

Dimanche 28/10 Histoire et développements d'Apimondia par Roger Bauduin

**Et maintenant un petit texte pour nous ramener déjà vers le bon temps et nous rappeler le rythme immuable de la nature**

Il nous vient d'un des membres du Cercle apicole, artisan d'art, et poète à ses heures...

### L'Abeille – Fleur

Dès le premier jour de beau temps, je me suis envolée aux premières heures  
Du matin pour toute la journée à butiner des milliers de fleurs.

J'avais tellement récolté de pollen sous mes pattes que mes ailes n'arrivaient  
Plus à battre l'air, provoquant ma chute dans le sillon d'une taupe qui creusait  
sa galerie, en me recouvrant de terre à son passage.

Toute cette récolte de pollen se transforma en un germe, qui me repoussa en douceur à la  
surface de la terre pour donner naissance à une jolie fleur  
Aux multiples pétales qui changent leurs couleurs aux rayons du soleil.

### Dit par Claude Peeters extrait du recueil « Les Véganipers »

Quelques mots à propos du PCDN (Plan Communal de Développement de la Nature)

Avec Gérard et Thomas Hubaux, nous sommes allés visiter le jardin de la cure de Baulers et un emplacement chez Mme Calicis à Bornival. Ce sont deux sites qui peuvent convenir pour y installer des ruchers didactiques Maya. Gérard va confectionner deux dossiers (photos, orientation, etc) à soumettre pour accord préalable au conseil communal. Si OK, nous introduirons les dossiers officiellement.

Nous avons aussi visionné le fameux rucher de la Dodaine qui est en cours de réalisation (panneaux placés, petite toiture installée, etc). L'idée serait de collaborer avec le projet tel que présenté sans interférer. Nous pourrions collaborer pour le didactique en partenariat avec l'apiculteur de Seneffe qui placerait ses ruches comme prévu. Nous programmerons une rencontre cet hiver. JF Ch.