MUSEE VIVANT DE L'ABEILLE ET CAVES A HYDROMELS

CORBENY

RN 44 (Laon-Reims) 02820 ST-ERME
Tél.(23) 22 40 14

Laissons parler le propriétaire, Monsieur Gérard JORAND

L'HYDROMEL, boisson antique et potion magique par excellence, résulte de la fermentation alcoolique d'une solution de miel dans l'eau en proportions définies : les sucres du miel se transforment en alcool sous l'action de levures. Nous les faisons à 14, 14,5° d'alcool acquis, plus miel non transformé. Selon la proportion de miel dans le moût au départ et le degré acquis, il reste après fermentation, plus ou moins de sucre de miel. Souvent l'hydromel est fait trop sucré ; nous en faisons aussi du sec . Nous fabriquons en EXTRA-SEC, ou BRUT, SEC, DEMI-SEC, MOELLEUX et LIQUOREUX.
Nous fabriquons à froid, alors que les méthodes habituelles, par cuisson, altèrent la couleur, le goût et les propriétés du miel et dissolvent de la cire. Les fabrications utilisant jus de fruits, vins, alcools, plantes aromatiques sont interdites sous la dénomination d'hydromel.
Notre première fabrication remonte à 1949, nous avons mis au point notre technique en collaboration avec la "RECHERCHE AGRONOMIQUE" en 1960 et années suivantes , avons recherché les miels préférables, et créé en 1976 notre propre laboratoire. Alors que l'hydromel tendait à

disparaître, nous le relançons, contactés même de l'étranger.

DEGUSTATION, Boisson originale, l'hydromel surprend souvent à la première gorgée, surtout qu'il est souvent fait avec des miels trop corsés ou de deuxième choix. Nous avons toujours tendu à faire des hydromels plus fins, mais ceux-ci demandent davantage à vieillir, surtout en sec et plus encore en brut. Le succès des nôtres nous prive encore de vieillissement suffisant en bouteille. Nous invitons nos clients à patienter au moins un an avant de les boire. Ils seront parfaits après deux ou trois ans. Les plus secs peuvent vieillir jusque 8-10 ans, les plus sucrés jusque 15 ans ou plus.

D'autre part, nos hydromels doivent être bus TRES FRAIS, mis au réfrigérateur (éviter le freezer) au moins de deux ou trois heures, ou mieux de la veille. Le goûter avec biscuits à champagne, ou cubes de fromage ; ou bien olives, cacahuettes, biscuits salés.

APERITIFS & COCKTAILS : nos hydromels se prennent en guise d'apéritif. Les secs ne fatiguent pas le palais au début du repas. Vieillis, ils ont leur place dans les réceptions, five o'clock, lunchs ... Certains l'aiment en cocktails : vu l'extrême fantaisie régnant en ce domaine, nous ne donnons que quelques indications : avec COGNAC, ARMAGNAC, GRAND MARNIER... exclure les secs. Avec le WHISKY, ce n' est valable qu'en long drink. On peut essayer le RHUM BLANC (1/4) avec sirop de sucre (1/4) et glaçons. On peut prendre l'hydromel à la GAULOISE, moustache comprise, avec cervoise brune (1/2), dans une corne ... mais c'est traitre ou à la

Viking, avec CALVADOS (1/3) dans un crâne. Ceux qui regrettent les fructimels, (fabrication avec jus de fruits) peuvent ajouter un dizième d'extrait de fruits : framboises, cassis, groseilles, cerises, mûres ...

REPAS A L'HYDROMEL : A CONDITION D'AVOIR 3 OU 4 ANS DE BOUTEILLE, L'ESTRA-SEC s'allie très bien aux huîtres, escargots, crustacés, poissons ; le SEC avec le corps du repas. On peut servir des hydromels plus sucrés avec desserts sucrés.

CUISINEZ A L'HYDROMEL : le MELON préparé à l'hydromel comme on fait avec le porto, préparé de la veille, avec le sec ou le moelleux. Le PAMPLEMOUSSE GRILLE ; les salades de fruits sucrées au miel. Préparer la veille et laisser macérer au réfrigérateur. PREPARER à L'HYDROMEL les plats de recettes au vin : gibiers, rognons, lapins, volaille, tripes ; arrosez vos rôtis et faites le ROUX à l'hydromel.

ETE; servez glacé 1/4 d'hydromel, 3/4 d'eau avec zeste de citron.

HIVER : 2/3 d'eau bouillante sur 1/3 d'HYDROMEL, avec zeste de citron ; sucrer au miel.

Pour respirer à trois mille mètres, tiédir de l'hydromel à feu lent ; dès les premières vapeurs, respirer dans un bol d'inhalateur, en continuant de chauffer très lentement (trop chaud, cela deviendrait insupportable). Vous pouvez ensuite boire l'hydromel chaud, sucré au miel, comme du vin chaud.

MODE D'EMPLOI DE NOS AUTRES PRODUITS

MIELS : Nous ne pouvons ici décrire les mille façons d'utiliser le miel, par gourmandise ou pour ses bienfaits. Nos miels, de densité contrôlée par nous, se conservent intacts en pots fermés. Laisser le pot en cours dans l'appartement, non au réfrigérateur, et les pots en réserve dans un endroit plutôt frais.
Nous vendons liquides les miels destinés à le rester des mois, selon leur origine florale. Ils risquent à la longue de granuler naturellement. Ceci s'évite pour des semaines, voir des mois, en tiédissant à 40-45 degrès, pendant 12-15 heures, (par ex. une nuit sur un radiateur, pot bien couvert) au début de la granulation. L'excès de chaleur détruirait des diastases et le miel ne serait plus aussi naturel. De toute façon, nous avons remarqué que les amateurs de miels liquides très fruités les aiment aussi "cristallisés" en santant mieux le goût.

GELEE ROYALE : nous la présentons soit pure, soit à 3 % dans du miel (3,75g dans 125g) à prendre de préférence à jeun, mieux au réveil, en la laissant se dissoudre sous la langue (ce qui est plus facile avec la gélée pure) à doses régulières, (ce qui est plus facile en mélange miel).
Ne pas forcer en quantité : on risque d'en prendre plus qu'il n'est utile ou de provoquer une certaine excitation selon les sujets (sauf indications du médecin, dans certains cas graves dans lesquels il s'agit de prolonger un malade ou l'aider à mieux réagir à

certains traitements) ou encore pendant les huit premiers jours, si la gelée vous a été conseillée en cas de fort surmenage, après un choc opératoire, une mauvaise grippe. Au besoin, à l'expérience, réduire pour les enfants nerveux (ne pas en donner après 15-16 heures, pour ne pas risquer de le gêner à s'endormir) réduire de moitié ou plus chez les jeunes ou très jeunes enfants,(même raison). En cas de régularisation du cycle menstruel, 3-4 grammes sur huit jours avant suffisent.
La température idéale de conservation est de + 3° dans la pratique. Nos prix sont dégressifs, mais ne pas prendre de gelée en mélange pour plus de 5-6 semaines; elle risque à la longue de perdre un peu de son efficacité. Notre étiquetage sur pots de mélange indique la date de préparation.
Un pot à 3, 5 g est prévu pour une quinzaine, à titre de référence adulte; Un flacon de 10 g, pour 5 semaines; sauf application des remarques ci-dessus.(Gelée pure valeur d'un grain de riz mélangé une demi-cuiller à café par jour.

POLLEN Le pollen est utilisé soit extérieurement (beauté, cuir chevelu) soit par voie orale.
Si le pollen vous a été conseillé comme régulateur des intestins, pour son effet légèrement laxatif et émollient, le prendre en une fois, le matin à jeun ; s'il s'agit d'assainir la flore intestinale, en cas de coliques, entérites, le prendre aux principaux repas, en suivant l'avis du médecin.

Si vous combattez la cellulite ou le prenez comme reconstituant avec ou sans gelée royale, (surmenage, préparation aux examens, efforts sportifs ...) prise au choix.
Consulter son médecin pour les cas de régularisation de la tension (hyper, mais aussi hypo-tension) et chez les hommes, pour éviter l'opération de la prostate. La prise est plus facile en pelotes avec du liquide froid : prendre une cuillerée de pollen, un peu de liquide aussitôt ; le pollen s'avale comme des granulés. Certains le prennent tel quel, mais cela fait pâteux et amer dans la bouche. Des apiculteurs conseillent de la moudre au moulin à café électrique; cela est inutile quant à son effet, mais facilite l'absorption par les enfants, avec confiture par exemple. Il arrive parfois des cas de légère nausée : réduire la quantité prise à la fois. Un pot de 250 g dure environ trois semaines à raison de 3 cuillerées à café par jour.

PRODUITS DE BEAUTE : à base de GELEE ROYALE, POLLEN, MIEL, CIRE, PROPOLIS. Nos produits, préparés par un apiculteur, ont des bases garanties par des laboratoires spécialisés en produits de toute première qualité, et anallergiques entre eux.

PROPOLIS : Pours cors, durillons, oeil-de-perdrix, nous la préparons en poudre à malaxer.