

# Mellifera, l'apiculteur et le chocolatier

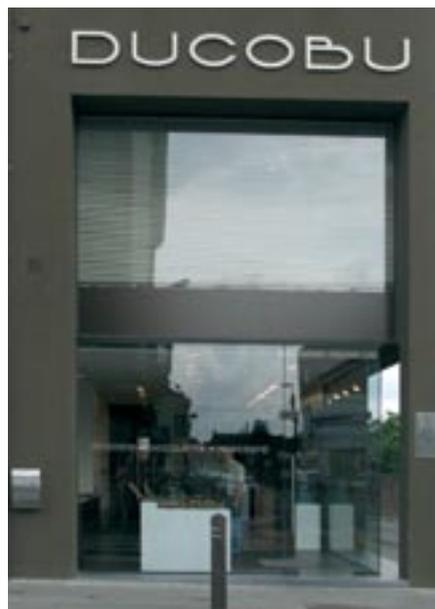
Agnès FAYET  
Texte & photos

**Le jeune pâtissier chocolatier Maxime Daujat, qui œuvre actuellement à la pâtisserie Ducobu de Waterloo, a créé récemment la praline Mellifera élue « Praline du Brabant wallon 2011 » en avril dernier. Un prix qui récompense un produit de grande qualité, né de la rencontre d'un chocolatier curieux et d'un apiculteur passionné.**

Mellifera la bien nommée est une ganache de chocolat couronnée d'une texture semi-liquide de miel artisanal, le tout relevé d'une touche de vinaigre balsamique et rafraîchi d'une pointe de citron et de sel de Guérande pour atténuer l'intensité du sucre. Son goût n'a d'égal que son design moderne épuré rappelant par le ton et la rayure l'insecte qui l'a inspirée. C'est sur le marché de Noël de Waterloo, cet hiver, que le chocolatier talentueux, toujours avide de découvertes et désireux de goûter des produits locaux, a rencontré Philippe Cougnet, apiculteur amateur, proposant du miel de Waterloo à des passants souvent incrédules tant il est vrai que Waterloo ne passe pas pour l'archétype de la commune favorable aux pratiques apicoles. Mellifera est donc issue du hasard et d'un paradoxe.

L'idée d'utiliser un miel artisanal local pour créer une praline a peu à peu germé. Maxime Daujat en a parlé à son collègue chocolatier Marijn Coertjens et à Marc Ducobu qui l'ont encouragé à creuser son idée, fidèles aux valeurs qui inspirent le travail chez Ducobu : la curiosité partagée, le désir de bien connaître les produits utilisés, la recherche de l'innovation dans le goût, la qualité et l'esthétique des desserts. Jusque là, le miel était un produit méconnu dans l'entreprise. Toute l'équipe a appris dans le sillage de Maxime Daujat la réalité d'un miel artisanal et sa palette de goûts, de couleurs et de textures. Cette nouvelle curiosité pour le miel

a eu un effet boule de neige. Le personnel de la pâtisserie a communiqué son enthousiasme à la clientèle, lui a parlé de la diversité du produit, bien loin du miel industriel uniformisé auquel on habitue le consommateur et que l'on utilise en pâtisserie par facilité. Pour Mellifera, la démarche est tout autre et relève du défi. La praline se soumet à la loi du millésime apicole, à la roue des saveurs nées de la flore butinée et du climat saisonnier. Comme il est plus facile de travailler à partir d'un miel liquide, moins cristallisé, l'apiculteur Philippe Cougnet a proposé de fournir au chocolatier du miel liquéfié à 37° en couveuse pour ne pas altérer la qualité du produit. La collaboration entre les deux hommes est aussi transmission de savoirs et découvertes réciproques. Mellifera est la rencontre de deux artisanats. Marc Ducobu rappelle l'importance de bien s'entourer, de communiquer ses valeurs, de transmettre son savoir-faire, de revisiter les classiques. Il s'est entouré de collaborateurs de tous les âges, venus parfois de loin, riches de passions et de spécialités complémentaires, pour la richesse des échanges et pour favoriser la recherche de l'amélioration des produits qu'il propose. La démarche est parallèle en apiculture et Philippe Cougnet de souligner l'importance de la transmission intergénérationnelle. Pour que ne périssent pas les savoir-faire, les échanges sont précieux et passent parfois,



DUCOBU, pâtissier chocolatier à Waterloo



Photo : Philippe COUGNET



De gauche à droite : Maxime DAUJAT, Marc DUCOBU, Philippe COUGNET

en apiculture comme dans tous les métiers artisanaux, par le compagnonnage : un gage de qualité dans le passage des connaissances et des pratiques.

A 22 ans, Maxime Daujat est un alchimiste pâtissier prometteur dont le principal secret est la curiosité, une énergie vive qui le conduit à beaucoup voyager autant qu'à s'intéresser à l'apiculteur qu'il croise sur un marché de Noël local. Gageons qu'il réalisera encore bien d'autres chefs-d'œuvre sucrés pétris d'histoire qui naîtront d'autres improbables rencontres.



Philippe COUGNET, apiculteur à Waterloo

### Mellifera ou la rencontre de trois talents

Marc DUCOBU - Maître pâtissier chocolatier belge au parcours international prestigieux émaillé de grands prix. Représentant de la chocolaterie belge à l'Exposition universelle de Shanghai en 2010. Ambassadeur du chocolat belge dont la pâtisserie à Waterloo, « Relais dessert international », évoque un concentré de saveurs. <http://www.ducobu.be/>

Maxime DAUJAT - Jeune pâtissier chocolatier franco-suisse plein de promesses, formé à la confiserie Moutartier en Suisse. <http://www.moutartier.ch/>. Lauréat de plusieurs prix. Créateur de la praline Mellifera.

Philippe COUGNET - Apiculteur amateur à Waterloo. Conférencier apicole passionné par la transmission des savoirs apicoles. Guide nature. Infirmier de profession.



Composition en chocolat du chocolatier Marijn Coertjens pour le lancement de la praline Mellifera

#### MOTS CLÉS :

miel, produits dérivés

#### RÉSUMÉ :

une initiative locale couronnée de succès qui valorise les produits de la ruche. Exemple d'une collaboration réussie entre un pâtissier et un apiculteur.