



Page ci-contre : Claude Desrochers dans son univers.

## Ferme apicole Desrochers

# LES PIQUÉS DE L'HYDROMEL

L'HYDROMEL NE REPRÉSENTE QU'UN TOUT PETIT MARCHÉ, AU QUÉBEC, MAIS CELUI QU'ON FAIT EST PARFOIS TRÈS BON.

PAR GUY SABOURIN

Il fallait une sacrée détermination pour se lancer dans l'apiculture à Ferme-Neuve, dans les Hautes-Laurentides. Et encore plus pour produire de l'hydromel. Le climat est rude, là-haut. Or non seulement l'intrépide Claude Desrochers a-t-il réussi son pari, mais trois de ses «vins de miel» ont respectivement récolté l'or, l'argent et le bronze lors de l'Apimondia 2009, à Montpellier, en France.

Son aventure débute dans les années 70, à l'époque du fameux retour à la terre. Un projet de commune l'amène à Ferme-Neuve en 1976 avec sa conjointe Marie-Claude Dupuis (décédée il y a deux ans). Ils y font bourdonner les premières ruches en 1978.

«Faire du miel dans une région nordique ne coulait pas de source», dit-il. Les abeilles ne survivraient pas à l'hiver québécois si, durant l'automne, on ne les nourrissait pas de sucre et d'eau. Cette opération coûte annuellement de 30 000 \$ à 40 000 \$ aux Desrochers, qui exploitent

environ 1000 ruches. Puis, en lisant un magazine, surgit l'idée de la transformation. «Nous nous sommes lancés, dans l'espoir entre autres d'un meilleur avenir financier.»

Ce qui ne fut pas évident, parce que l'hydromel ne représente encore qu'un tout petit marché. Il y a de 15 à 20 producteurs au Québec, en Montérégie, en Gaspésie, dans les Basses-

## ÇA SE FAIT COMMENT ?

En gros comme le vin, sauf que le miel remplace le raisin. Et l'eau remplace le jus de raisin.

Toutefois, l'hydromel n'est pas millésimé. Le producteur mise surtout sur l'assemblage de diverses années et cuvées, sur le vieillissement et sur différentes techniques de fabrication. La Cuvée de la Diable, qui titre 14 % d'alcool, vieillit de trois à cinq ans en barrique de chêne. Le Blizz et l'Envolée, deux secs à 12 % d'alcool, sont élevés six mois sur lie et subissent un bâtonnage partiel (remise en suspension des levures mortes pour favoriser le développement d'arômes complexes). Le MarieClos est différent : on lui ajoute des framboises entières durant la fermentation. Une technique d'ailleurs répandue chez les hydroméliers, qui se servent des bleuets, fleurs de rose, canneberges et mûres, entre autres, pour parfumer leurs produits.



## LES PIQUÉS DE L'HYDROMEL *suite >>*

En partant de la gauche : Claude Desrochers (avec sa petite-fille), Anne-Virginie Schmidt et son conjoint, Anicet Desrochers, puis Naline Desrochers et son conjoint, Géraud Bonnet.



### L'HYDROMEL PASSE À TABLE

Selon les Desrochers, il faut sortir le foie gras, les desserts ou les mignardises chocolatées avec les hydromels liquoreux. Fromages et hydromels créent en général aussi de bons accords. « Particulièrement [avec les] chèvre et brebis aux textures fines et parfois soyeuses », a déjà écrit la regrettée Françoise Kayler, dans un billet sur l'hydromel publié sur son blogue.

Laurentides, entre autres. « L'image de l'hydromel est restée morose jusqu'à un certain point, et on a toujours une côte à remonter », déplore l'hydromélière.

#### UNE BOISSON PAÏENNE

Les catholiques ont jadis presque réussi à faire disparaître l'hydromel, jugeant « païenne » cette boisson que les Celtes et les Vikings associaient à la fécondité. Les jeunes mariés devaient en boire après leur union jusqu'à la prochaine lune ; d'où l'expression « lune de miel ». Il s'en fait encore aujourd'hui un peu partout, mais très peu en comparaison du vin.

Claude Desrochers persiste à vouloir fabriquer un produit qu'il aime consommer lui aussi – en plus des pinots

noirs et notamment des bourgognes, qu'il affectionne. Preuve que son amour du travail bien fait porte fruit, il devient en l'an 2000, dix ans après sa première cuvée, le premier artisan lauréat du prestigieux

#### Les hydromels québécois seraient meilleurs que ceux élaborés en France.

Renaud-Cyr pour sa Cuvée de la Diable, qui récompense les meilleurs artisans de la table, producteurs et cuisiniers du Québec.

L'apiculteur savait déjà que son miel était exceptionnel parce qu'une clientèle fidèle venait de loin lui en acheter. « Les plaines du Saint-Laurent se font envahir

de monocultures comme le maïs et le soya, ce qui donne des miels ordinaires. En raison de notre climat plus rude, on vit encore avec de vieilles plantes très variées, ce qui se traduit par une palette de goût plus intéressante.»

Dans le voisinage des Desrochers, les golfs, les usines et l'agriculture intensive – ennemis des apiculteurs – n'existent pas. Leurs abeilles ne butinent que des fleurs sauvages sur 60 kilomètres le long de la rivière La Lièvre. Mais tout n'est pas rose. Le varroa (un acarien arrivé dans les années 1990) affaiblit les abeilles et participe au déclin des colonies. Les hivers sans assez de neige, 30 % des abeilles meurent, faute d'isolant naturel autour de la ruche.

## MIEUX QU'EN FRANCE

Même s'il ne les a pas impliqués durant leur jeunesse dans ce dur métier, son fils Anicet, 32 ans, s'occupe aujourd'hui des abeilles et élève des reines, tandis que sa fille Naline, 30 ans, gère les assemblages d'hydromels. Les deux sont venus de leur plein gré.

À deux reprises, Claude Desrochers s'est rendu en Europe pour goûter différents hydromels, qu'il trouve souvent trop alcoolisés. «On fait mieux au Québec, honnêtement», dit-il.

Si Claude Desrochers, à 58 ans, reste déçu du peu de reconnaissance des hydromels, il s'estime béni des dieux de vivre sur un si beau terroir et se nourrit encore, comme aux premiers jours, de la magie du miel devenant hydromel. ■

### CHOCOFOLIE Miel Nature

20,25 \$, 10990415, 375 ml

Au-delà des hydromels «tout court», nombreuses sont les versions aromatisées de ce vin de miel. Une des plus originales est certainement ce Chocofolie élaboré à Melocheville, et agrémenté de cacao et de cassis. Une boisson pour la fin du repas, visiblement, qui pourrait être servie rafraîchie comme digestif, ou pour parfumer un café ou une crème glacée. P.B.



### MÉDIÉVAL RÉSERVE Intermiel

25,30 \$, 11259296, 750 ml

Couronné de médailles et de critiques fort positives, cet hydromel savoureux fait appel à la lointaine tradition médiévale des vins de miel bien relevés. De couleur ambrée, il présente un nez complexe d'abricot, de fruits secs et de vanille. Le tout est également agrémenté de subtiles notes florales et boisées. Mariant douceur et fraîcheur, ses saveurs harmonieuses se conjuguent en une finale persistante et agréable. J.P.



### ÉLIE-ANNE Domaine Le Clos des Brumes

29,20 \$, 10304673, 500 ml

Pierre Gosselin, l'artisan du Clos des Brumes, élève tous ses hydromels soigneusement pendant un minimum de cinq ans. Le résultat est toujours d'une grande finesse, comme en témoigne cette cuvée de miel automnal, qui exprime des notes empyreumatiques prononcées, et des saveurs de caramel, de *butterscotch*, de pomme mûre, de paille mouillée, de bois brûlé, d'amande et de cire d'abeille. De la complexité et de la richesse, pour un bon accord avec un vieux cheddar. P.B.



### CUVÉE DE LA DIABLE Ferme apicole Desrochers

16,25 \$, 10291008, 375 ml

La famille Desrochers livre certains des hydromels les plus originaux – et les plus délicieux – au Québec, comme cette cuvée élevée près de trois ans en barrique sous voile. Ce procédé procure au produit une oxygénation ménagée, qui donne du caractère au bouquet. Le résultat est un vin de miel d'un doré profond aux arômes complexes de cire d'abeille, de noisette grillée et de poire caramélisée, le tout avec une texture onctueuse et une étonnante fraîcheur en bouche. J.P.



Quantités limitées. Le millésime des produits présentés peut varier d'une succursale à l'autre.

Commentaires de dégustation : Patrick Beauregard, Julie Perreault.