

**A.G. du 28/01/2023 :**

## Bon sang, toujours pas cuit...!

Une AG en plus d'être obligatoire c'est vital pour une association. C'est le moment où tous les membres actifs ou non peuvent se rencontrer et débattre de la vie de ce qui les réunit. Il ne manquera qu'un des membres et pourtant le plus important : nos abeilles.

J'aurais bien proposé que notre grand Timonier se déguise en reine de nos chères butineuses mais je crains que cette proposition ne rencontre peu de succès.

Tant pis, je mettrai mon teeshirt « Je ne ronfle pas, je rêve que je suis une abeille » car moi, en tant que membre de l'équipe d'apiculteurs référents j'assume...

Si au niveau administratif tout semble prêt ( rapport moral et financier) il faut encore préparer l'accueil de tous et je sais que les amis des abeilles ne se déplacent pas seulement pour écouter nos joyeux débats mais qu'ils comptent aussi bien boire un verre, grignoter et partir avec quelques emplettes sucrées.

L'équipe de choc du rucher s'est donc retrouvée pour préparer tout ça à la maison des associations qu'on nous avait prêtée pour la circonstance. On se divise donc en plusieurs ateliers : étiquetage des pots de miel, confection des paniers de nos productions ( miel, bougies, savons etc...) et surtout mise en moule et cuisson du méga super pain d'épices élaboré par François.

Une fois la pâte versée dans un toit de ruche Varé qui sert de moule comme le veut la tradition, il ne reste plus qu'à l'enfourner dans le grand four préchauffé.

Mais ce satané four nous laisse dubitatif car le temps passe et notre marmiton s'inquiète de plus en plus. Deux heures passent et la bête n'est toujours pas cuite.

C'est pas Versailles ici...

Il faut pourtant finir par rendre les clefs des locaux car les gardiens ne semblent pas décidés à passer la nuit avec nous à scruter la porte d'un four récalcitrant. Aussi après moult réflexions nous prenons enfin la décision d'aller terminer la cuisson dans le four d'Etienne notre Leader Maximo. François, dépité, ose parier que le moule ne rentrera pas dans un simple four et ça lui coutera une bouteille de champagne ; mais vraiment de justesse, car on n'aurait pas pu glisser une feuille de papier à cigarette en plus ! Notre bonne étoile veille sur nous et merci pour la bouteille.

Il faut donc attendre plus d'une heure de cuisson supplémentaire pour achever enfin le monstre ce qui nous offre une bonne raison de prendre l'apéro ensemble (même si d'habitude nous n'avons pas besoin d'une bonne raison pour le faire).

Le lendemain après midi, l'heure H a sonné et à tout un chacun d'installer tables, chaises et pour accueillir nos invités. La réunion se déroule dans une ambiance sympathique et toutes les propositions présentées sont votées à l'unanimité. L'énorme pain d'épice finira grignoté jusqu'à la dernière miette tout en étant bien arrosé d'un jus de pomme chaud épicé digne d'une potion magique bien connue.

Certains d'entre nous se retrouveront pour finir la soirée ensemble dans une troisième mi temps qui restera ancrée dans nos souvenirs mais que ma bonne éducation m'interdit de raconter ici.

**BZZZZZZ**

Igor.

**Au plaisir de vous voir au rucher\*.**