



extrait de la lettre de Marie-Cécile, Directrice du Domaine  
de mi-avril 2016

Tenez, puisque que l'on s'est rappelé le fameux adage « en avril ne te découvre pas d'un fil », je me dis que je devrais vous parler du fil des abeilles, justement je suis sûre que cela va vous amuser, vous allez voir.

Comme vous le savez, il existe de nombreuses sortes d'abeilles. La plus connue c'est bien sûr celles que nous élevons au Domaine, appelée par les savants « apismellifera », ou autrement dit « l'abeille mellifère », si précieuse et bien connue de tous. Mais il y a aussi les abeilles solitaires que l'on voit souvent aussi et une variété très particulière qui s'appelle la grande anthidie. Vous connaissez la grande anthidie ? C'est vrai on dirait le nom d'une actrice du début du siècle dernier, mais c'est bien une abeille, même si elle ressemble un peu à une guêpe. Elle agit comme sa petite sœur l'anthidie cotonnière et c'est là que mon histoire rejoint ce fameux fil dont il s'agit de ne pas se découvrir en avril !.

Car cette charmante abeille, qui ne vit pas en colonies comme les nôtres, utilise une technique très maligne pour construire son petit nid dans la nature. Vous vous souvenez que nos abeilles mellifères possèdent de petites corbeilles sur les pattes arrière, n'est-ce pas ? Oui c'est cela .... C'est là qu'elles rangent leur pollen pour le transporter vers la ruche.

L'abeille solitaire, elle, possède plutôt de petites brosses sur ses tibias postérieurs comme si elle était coiffeuse pour messieurs. Mais la grande anthidie, elle, est équipée d'une petite brosse sur son ventre. Cette petite brosse est d'une jolie couleur orangée, mais la grande anthidie ne s'en sert pas pour faire des brushings à ses congénères ou à d'autres animaux de la nature !!! Elle s'en sert pour récolter des fils justement ou plutôt des poils dont certains végétaux sont munis sur leurs feuilles.

Par exemple, la molène, que l'on appelle aussi le bouillon blanc ou la fleur de laine justement. Vous la connaissez, j'en suis sûre, la molène pousse le long de chemins et forme de grandes hampes laineuses avec de jolies fleurs jaunes qui s'ouvrent tous les matins. Nos abeilles en raffolent d'ailleurs car ces fleurs sont gorgées de nectar.

Enfin bref, la grande anthidie va donc aller peigner les feuilles des molènes pour y prélever ses minuscules poils. Elle fait la même chose sur les épiaires laineuses, ces plantes que nos anciens appelaient les oreilles de lapins ou les oreilles d'ours ..... quand il y avait encore des ours dans nos campagnes !!.

Mais que va faire notre amie de ces minuscules poils de molène ou d'épiaire laineuse ? Et bien, elle en fait de petites boules qu'elle va ensuite transporter sous son corps comme un hélicoptère. Elle va ensuite en garnir son nid bien douillet et bien chaud qui se retrouvera alors recouvert de ces petites billes qui ressemblent à du coton. C'est très joli !. D'ailleurs, par chez nous, on appelle la grande anthidie « la cueilleuse de coton ».

Parfois, certains l'appellent aussi « la dragueuse de lavande » car elle adore aller butiner les fleurs bleues et profondes, comme la lavande justement.

Et puis, j'ajoute qu'il faut protéger la grande anthidie et les petites anthidies aussi car elles sont toutes très pollinisatrices. C'est cela, tout comme nos petites apes mellifères, si utile à l'humanité toute entière. Ah oui, comment ne pas confondre une anthidie avec une guêpe ? Et bien, l'anthidie est plus large, elle n'a pas vraiment une taille de guêpe !!, elle est aussi beaucoup plus noire, avec moins de jaune et son thorax est recouvert de poils, comme celui de nos petites abeilles.

En tout cas, c'est une abeille très sympathique, mais comme elle ne vit pas en colonies, on ne pourrait pas la domestiquer. Oh, à propos de sympathie et puisque la saison du miel va commencer, je voudrais vous donner une recette au miel que je voulais vous passer depuis longtemps, elle est très facile à préparer et est vraiment excellente. Vous verrez, vous m'en direz des nouvelles !.

Je l'appelle, ..... roulement de tambour s'il vous plaît ..... « la tarte à l'oignon Marie-Cécile »

D'abord réunissons les ingrédients. Il faut une pâte brisée, un kilo d'oignons, 50 gr de beurre, deux cuillères à soupe de miel doux (comme l'acacia ou le miel blond de printemps), un peu d'huile d'olive, un peu de thym, sel et poivre.

Pour la préparation, vous émincez bien les oignons et les faites cuire dans le beurre mélangé à l'huile d'olive. Quand ils deviennent légèrement transparents vous ajoutez le miel et le thym, vous mélangez bien, salez et poivrez à votre goût et vous déposez ce mélange sur votre pâte brisée dans un moule. Il ne vous reste plus qu'à faire cuire comme une tarte à l'oignon tout-à-fait normale, environ 20 minutes à 180°.

Vous verrez, c'est excellent chaud ou froid, et cela fait un merveilleux plat principal. Moi je sers cette tarte avec une salade frisée agrémentée de pignons de pin.