

Des Retrouvailles au goût de miel et d'érable

Quel plaisir de vous retrouver cher membre du secteur 05-D pour partager quelque douceur en votre compagnie. Ces activités nous les préparons pour vous en espérant qu'elles seront source de bonheur et propices aux échanges afin de mieux se connaître.

Sous un soleil radieux accompagnée d'une légère brise automnale, nous nous sommes retrouvés à la miellerie Lune de miel pour une visite guidée. Nous avons été accueillis par la propriétaire, madame Carole Huppé qui a fondée l'entreprise avec l'aide de son mari en 1978. Cette dernière nous a expliqué les subtilités inhérentes au bon fonctionnement de la ruche. De fait, les abeilles forment une société hautement organisée où chaque membre de la communauté exerce une fonction spécifique afin d'assurer la survie de l'espèce ainsi que la pérennité de la reine. Ce n'est pas sans surprise que nous avons appris que les abeilles ouvrières performement une danse frétilante afin d'indiquer aux autres abeilles l'emplacement des fleurs à butiner. De même, on sait maintenant que les mâles, dit faux-bourdon, qui ne s'accouplent pas avec une jeune reine sont invités à quitter la ruche à la fin de l'été.

Nous nous sommes ensuite déplacés vers le Domaine Nokomis pour une dégustation de produit alcoolisé fait à base de sirop d'érable. Heureusement pour nous, cette expérience gustative était accompagnée de fromages, de bouchées du terroir, de charcuteries et d'un succulent dessert en accord avec les boissons proposées. Le propriétaire, monsieur Stéphane L'Heureux a été un hôte formidable qui a inauguré notre visite par la dégustation d'un *vin d'érable fortifié* LEGENDE, qui a remporté la médaille d'or de la Coupe des Nations en 2019. Notre expérience nous a également permis de découvrir le gin AKENES élaboré à partir de la macération d'épices, d'herbes et de samares et sa variante AKENES BULL'S HEAD qui allie la puissance du gingembre et la douceur de l'érable. Après la dégustation de la bière RAMURES blonde faite sur feu de bois nous avons terminé notre expérience avec la CRÈME LEGENDE élaborée à partir d'ingrédients de notre riche d'érable, c'est-à-dire le sirop d'érable, la crème du Québec et l'alcool du Domaine Nokomis.

En somme, les *Retrouvailles* qui inaugure l'année 2026-2027 se sont déroulées dans une ambiance chaleureuse et décontractée qui ont permis aux membres de notre secteur de partager une expérience gourmande et conviviale des plus enrichissante.

Nous espérons sincèrement que vous serez des nôtres lors de nos prochaines activités.

Anne Béland
Secrétaire secteur 05-D



