

Alain Valentini est le fournisseur officiel des palaces parisiens et d'une clientèle fortunée

L'apiculture, Alain Valentini est tombé dedans quand il était petit. Il a appris son métier avec son père, André, qui lui a inculqué le respect du travail à l'ancienne et la passion pour ce divin nectar.

Son allergie aux piqûres d'abeilles ne l'a pas empêché de reprendre l'exploitation familiale située à Angiolasca, dans l'Altu di Casaconi, et de la faire évoluer.

L'apiculteur produit une gamme de miels aux saveurs sauvages typiques à la Corse. Son cheptel comprend 250 ruches.

50 % de sa production est vendue localement. L'autre moitié est destinée à l'export. En Corse, ses produits sont diffusés dans les GMS et les épiceries fines comme Corsica Colis, U Montagnolu et Noi à Bastia, U Stazzu à Ajaccio et U Tavone à Porto-Vecchio.

La reconnaissance d'Alain Ducasse

Son rêve est devenu réalité grâce à Alain Ducasse, un grand amateur de miel : « Il a goûté le produit au Plaza. 50 chefs participaient à cette réunion. Il a jugé que mon miel était exceptionnel, qu'il était le meilleur au monde. »

Suivant les conseils du grand maître de la cuisine française, Alain Valentini est devenu le fournisseur officiel des palaces parisiens comme le Georges V et le Plaza Athénée à Paris ainsi que de l'hôtellerie de luxe à Monaco.

Ses miels sont également présents chez Hédiard et Fauchon.

En Corse, Davide Bisetto, le chef cuisinier du Casadelpare de Porto-Vecchio, réalise des desserts incroyables avec des alvéoles de cire gorgées de miels issus de son exploitation.

Pour chacun de ses clients (des hommes d'affaires et des milliardaires russes, américains, saoudiens ainsi qu'un diamantaire Belge) il conçoit des packagings personnalisés.

Une société de graphistes et un maître verrier italien réalisent les projets de l'apiculteur : « Tout sort de mon imagination. Je m'inspire de la mode, des tendances. Je mise sur le côté zen. »

Pour les matériaux, Alain Valentini privilégie l'acier, le carbone et l'aluminium. Des matières sobres et élégantes.



Plusieurs fois par an, l'apiculteur voyage à travers le monde pour faire connaître sa production.

Dans la foulée il a créé deux marques haut de gamme, Esprit Luxe destinée à la clientèle d'affaires et l'épicerie fine et Esprit Barocco pour un client Russe.

Pour le Plaza, il a spécialement conçu les pots de miels destinés aux petits-déjeuners en reproduisant les mêmes codes couleurs que le célèbre établissement. « J'offre des prestations uniques, des contrats d'exclusivité à des clients que je choisis. En exportant un savoir-faire, je souhaite véhiculer une belle image de la Corse », confie-t-il.

Une production artisanale

Cette percée dans l'hôtellerie de luxe n'aurait jamais été possible sans la qualité de ses miels

labellisés AOC.

« Le miel corse est un produit noble, naturel, sans additif. Il est le seul à avoir obtenu une AOC en France. Ma petite production est très artisanale et identitaire et je tiens à ce qu'elle reste ainsi. Je ne produis pas de volume important et je ne produirai jamais plus. Je préfère rester petit » explique l'apiculteur qui fait partie du syndicat AOC Miel de Corse.

Il produit cinq variétés de miels aux saveurs authentiques : le miel de clémentinier, le maquis de printemps au goût floral et typé caractérisé par les fleurs du maquis (bruyère blanche, lavande maritime). Le miel de la châtaigneraie (tannique et persistant) qui laisse poindre une pointe d'amertume. Le miellat du maquis (malté, persistant et long en bouche) se récolte dans les zones boisées, les maquis, les chênaies et les étendues de cistes. Le miel AOP (tannique et persistant) est caractérisé par son odeur boisée.

Mele di Corsica, une appellation d'origine contrôlée

Dès l'antiquité, les miels corses sont appréciés des Grecs et des Romains. Il faut dire que le climat exceptionnel de l'île et sa végétation (on recense 2800 espèces de plantes et de fleurs dont 127 n'existent qu'en Corse) offrent une grande richesse naturelle. Chaque saison a son miel. Chaque floraison a son parfum. La gamme des saveurs est multiple, du plus doux au plus amer. L'abeille corse (*Apis mellifica mellifica corsica*) produit son précieux nectar toute l'année avec des phases de repos l'hiver. Les 80 apiculteurs qui, comme Alain Valentini, se sont engagés dans une démarche qualité sont soumis à des contrôles stricts. Un décret réglemente la production, la commercialisation et le contrôle des miels en AOC.

La récolte des miels s'échelonne de juin à fin septembre. Quatre mois de décantation minimum dans des fûts en inox ultramodernes sont nécessaires pour obtenir des miels d'exception.

En dépit de sa réussite, l'apiculteur veut rester humble : « C'est la nature qui décide. Je suis soumis aux aléas climatiques. Pour que la récolte soit bonne, il faut que les saisons soient bien marquées. »

Si pour l'heure, les abeilles corses ne sont pas encore menacées de disparition, la profession reste vigilante sur les prédateurs qui pourraient les décimer.

Fourmillant de projets, Alain Valentini va bientôt transformer sa miellerie en show room. Une petite révolution dans le cercle très fermé des apiculteurs insulaires.

Francesca QUILICHINI

Valentini apiculteur

Angiolasca-Monte

Tel. : 04 95 36 74 78

E-mail : alainvalentini@orange.fr