

ALAIN VALENTINI

# Le maître du miel

S'il a grandi auprès d'un père apiculteur, l'assistant dans chacune de ses récoltes, Alain Valentini s'était pourtant orienté vers un tout autre domaine professionnel.

Aujourd'hui, le goût du miel l'a rattrapé. Producteur de mars à septembre, il se transforme en responsable marketing de sa société au cœur de l'hiver...

*Il y a un grand travail à fournir. Il a fallu choisir la verrerie, mettre au point une étiquette qui convenait au Plaza Athénée mais sur laquelle je voulais qu'apparaissent la Corse, l'AOC mele di Corsica et le nom du producteur. Pour moi, la traçabilité est un gage de qualité et je ne voulais pas y déroger.* » Le Plaza Athénée adopte rapidement plusieurs des six miels produits par Alain Valentini, avec une petite préférence pour le miel de miellats du maquis. Très vite, le Georges V, puis récemment le Park Hyatt Paris ou le Shangri-La Hôtel – étonnamment créé dans une ancienne demeure du prince Roland Bonaparte – choisissent son miel. Pour le Georges V, il créera la ligne Barocco. Pour le Park Hyatt Paris et le Shangri-La hôtel, il inventera un nouveau packaging.

## L'ART ET LA MANIÈRE

Mais pour séduire des tables d'exception, il fallait un miel d'exception. Et lorsqu'Alain Valentini raccroche ses gants de responsable marketing, il se transforme en apiculteur hors normes. Pour lui, le cahier des charges de l'AOC miel de Corse est une avancée, certes, mais il dépasse largement ses exigences. « *Je travaille seul*, dit-il, *pour avoir la maîtrise totale du produit. Je récolte cadre par cadre, uniquement ceux qui sont operculés à 95 % et je contrôle l'hydrométrie pour être sûr que le miel est mûr. J'utilise une balayette pour chasser les abeilles sans les perturber. Entre la récolte et la mise en maturateur, le miel est filtré quatre fois. Chaque fût correspond à un site. Même s'il s'agit de miel de châtaignier, je ne mélange pas le miel de ruches qui sont à 200 mètres d'écart. Chez moi, rien n'est chauffé. L'AOC demande une décantation de 12 à 15 jours. Chez moi, elle est de quatre mois au minimum, elle peut atteindre une année pour les miels les plus épais dont les impuretés se séparent très lentement. Le miel est mis en pot au moment de la livraison.* » L'apiculteur a limité ses ruches à deux cent cinquante. Au-delà, il ne pourrait pas assumer ces déplacements répétés pour récolter cadre par cadre. Il récolte trois miels de l'AOC sans faire transumer les ruches. Pour les trois autres, il doit déplacer des ruches sans perturber les abeilles. Pour un miel très particulier, exclusivement fabriqué pour le Georges V, il effectue quatre transhumances... On l'aura compris, si le miel d'Alain Valentini est dorénavant sur les meilleures tables parisiennes, c'est parce que ce jeune homme est capable d'enchaîner des journées de 15 heures de travail physique pendant les mois de récolte, puis des journées non moins chargées pendant les mois de commercialisation de son produit. À tous les postes, de la récolte à la livraison en passant par l'étude du packaging, il est l'âme de ce miel qui fait honneur à toute une profession, à toute une île. ■

À tous les postes, de la récolte à la livraison en passant par l'étude du packaging, il est l'âme de ce miel qui fait honneur à toute une profession, à toute une île.

Alain Valentini est l'âme qui fait honneur à toute une