



Maria Colombani exploite 125 ruches à Cozzano.

Maria Colombani fait son miel du salon

Cette jeune apicultrice a quitté la Corse-du-Sud pour promouvoir son meile di Corsica AOP à la Porte de Versailles. Objectif : recueillir l'avis des visiteurs sur sa dernière production.

Un vilain virus l'a clouée au lit deux jours cette semaine, mais elle est de retour au salon derrière sa pyramide de petits pots couleur d'or. Maria Colombani, 33 ans, a déserté cette semaine Cozzano, où elle exploite 125 ruches depuis 2013, pour Paris, bien décidée à faire connaître le fruit de son travail. Dans ses bagages : 800 pots de miel de maquis de printemps, « au goût délicat de caramel et de cacao, à l'odeur de réglisse », de miel de châtaigneraie, « ambré et long en bouche, avec une légère amertume » et une petite nouveauté, une marmelade de clémentine corse et épices, sucrée au précieux nectar. Quelques mois ont été nécessaires à la jeune apicultrice pour « mettre au point cette recette et trouver le juste équilibre ».

Car si la production de miel reste son cœur de métier – elle en extrait 20 kilos par ruche et par an –, Maria Colombani n'aime rien tant que « faire sa petite cuisine », en imaginant des produits dérivés qu'elle sucre et parfume avec le miel de ses abeilles. C'est ainsi

que la jeune femme s'apprête à lancer, fin avril à Aléria, à l'occasion de l'Art à Gustu, vitrine des saveurs du terroir, « des chutneys et des crèmes de légumes au miel ». Plus tard, dans l'été, Maria Colombani proposera « des vinaigres au miel, notamment un vinaigre vieilli en fût de chêne et un vinaigre de pommes bio du jardin », autant de spécialités qu'elle crée et confectionne elle-même, artisanalement, en petites quantités. Son credo : « Travailler des produits locaux, de saison, qui s'accordent parfaitement avec le miel. »

Sur le salon, Maria guette les réactions des visiteurs qui demandent à goûter ses miels et sa marmelade. « Les gens sont séduits, je reçois beaucoup de compliments », s'enthousiasme-t-elle.

D'ailleurs, si elle a momentanément délaissé son coin de nature, entre chênes verts et arbusiers, c'est que la jeune femme « aime beaucoup tourner dans les foires et les salons », où elle peut « faire goûter ses produits aux visiteurs et recueillir leur sentiment ». Des avis dont elle tient compte ensuite pour affiner un goût, réajuster un dosage.