

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 126 (2005)
Heft: 6

Rubrik: Les infos ; La rédaction communique

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 26.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

A la découverte du sentier apicole



Une année déjà que le sentier apicole empruntant les innombrables ponts sur la Tine consacré aux multiples attraits de l'apiculture a été inauguré. Equipé de plus de vingt panneaux traitant l'abeille et ses dérivés sous toutes ses formes, il s'étale sur quelque six kilomètres enchanteurs.

Le succès qu'il remporte déjà, dépasse tout ce que l'on avait imaginé. Tant les écoles, les apiculteurs que les promeneurs de tous âges apprécient ce vallon morginois situé dans le Chablais valaisan. Exempt de circulation, il garantit

aux parents une promenade en toute sécurité à la découverte de la flore alpestre et de quelques phénomènes comme la source d'eau ferrugineuse.

Pour vous qui allez venir après la fonte des neiges, vous aurez peut-être l'occasion d'apercevoir, un aigle royal, des truites se profilant dans l'eau limpide du petit lac ou, tout simplement, une gerbe de lys martagon.

L'enthousiasme soulevé auprès du public par le thème apicole a incité l'office du tourisme à lui donner une vocation de toutes les saisons. A cet effet et dès l'automne prochain, un balisage pour les amateurs de raquettes à neige permettra au tourisme hivernal de le découvrir dans le calme le plus total.

Bonne visite et bien sûr encore beaucoup de plaisir avec vos abeilles.

Guy Rouiller

La rédaction communique

Dans la revue de mai, page 30, sous la rubrique «Le Grand Apier», en fin d'article concernant le concours romand des miels suisse, manque une adresse. Malheureusement, suite à un transfert informatique maladroit, cette adresse s'est perdue. Voici donc l'adresse de la personne de référence pour les inscriptions comme pour les demandes d'information à ce concours:

Guy Rouiller
Case postale 79
1870 Monthey
Tél. 024 471 66 02 Fax 024 472 36 89
E-Mail: guyroui@bluewin.ch

Parfait

2 œufs
2 à 3 cs de miel de sapin ou de châtaignier
(se marie bien avec les noix)
1 pc de cannelle en poudre
1 cs de Grand Marnier, selon goût
1,8 dl de crème entière
50 g de cerneaux de noix hachés

Pruneaux au vin rouge

$\frac{3}{4}$ l de vin rouge fruité
200 g de pruneaux secs
2 bâtons de cannelle
1 gousse de vanille incisée
2 clous de girofle
1 tranche de zeste d'orange
ou de citron non traités
6 cs de miel

Parfait aux noix et pruneaux au vin rouge

1 Pour le parfait, battre en mousse, au fouet ou au robot ménager les œufs, le miel, la cannelle et le Grand Marnier. Battre la crème en chantilly et l'incorporer à la mousse, de même que les noix. Verser immédiatement la masse dans des ramequins ou dans un moule à cake. Congeler 4 à 6 heures.

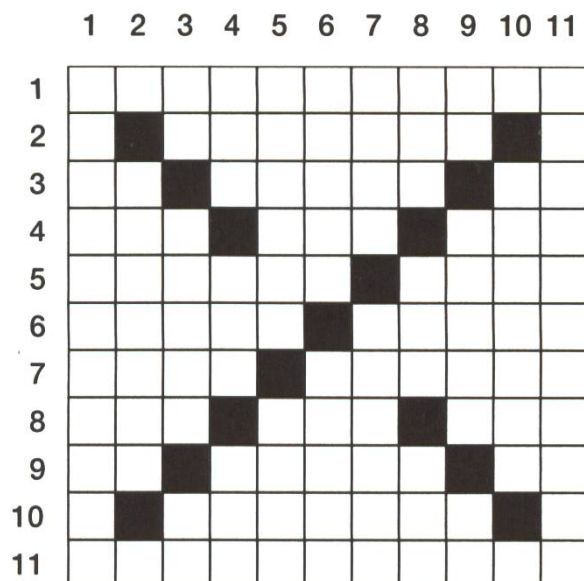
2 Pour les pruneaux, mettre tous les ingrédients dans une poêle, porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Laisser macérer dans le vin durant la nuit.

3 Tremper brièvement les ramequins dans l'eau chaude et les renverser sur les assiettes. Placer les pruneaux à côté et napper d'un peu de sauce.



Mots croisés

Mots croisés N° 105



Verticalement

1. Irréalizable!
2. Produit par un long travail intellectuel.
3. Symbole chimique – Palmier à huile – Deux de vol.
4. Exprime le débit – Apparence d'une personne – Capitale du carnaval.
5. Annule, abroge – Bien en main.
6. Peu fréquents – Odeur, saveur âcre.
7. (A l') à qui mieux mieu – Etablissements d'instruction.
8. Général américain – De bas en haut: manie – Née dans le désordre.
9. Article – Régnèrent en Asie – Possessif.
10. Dotes d'une armée.
11. Idiatement.

C. Michaud

Horizontalement

1. Fromages italiens au lait de vache.
2. Qui présente des bandes semblables à des rubans.
3. Note – Se dit d'un regard oblique – Filet mignon.
4. Enflamme l'arène – Circulent en Roumanie – Pied de vigne.
5. Ustensile de nettoyage – Cave à vin.
6. Se soumet à la volonté de quelqu'un – Le quart d'un sou.
7. Petit rongeur d'Europe – Cadence régulière.
8. Son curé l'a rendue célèbre – Suit le tic – Fils de Jacob.
9. Négation – Prénom féminin – Personnel.
10. Prénom masculin.
11. Aveuglant.

Solution du N° 104

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	P	I	E	D	D	E	P	O	U	L	E
2	I	■	T	R	A	V	E	R	S	■	P
3	E	T	■	U	N	I	T	E	■	D	O
4	D	O	T	■	S	A	I	■	H	O	U
5	D	U	R	A	■	N	O	P	A	L	S
6	O	R	A	G	E	■	T	R	I	O	S
7	I	N	C	I	S	E	■	E	R	I	E
8	S	E	T	■	S	S	E	■	A	R	T
9	E	R	■	M	U	C	U	S	■	E	A
10	A	■	M	A	Y	O	R	A	L	■	G
11	U	N	I	L	A	T	E	R	A	L	E

