

**Zeitschrift:** Revue suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 126 (2005)  
**Heft:** 11-12

**Rubrik:** Insolite

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 07.06.2025

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

## La reine au comptoir suisse

*Elle est où, la reine? A quoi sert la reine? C'est quoi la reine? Combien de reines il y a dans la ruche? Elle naît comme ça avec un point rouge? Elles ne sont pas malheureuses là-dedans?*

*Je la vois...*

Quelques questions posées par les enfants autour du stand des apiculteurs au Comptoir suisse de Lausanne.

Les passants et surtout les enfants attendent des explications, cherchent les réponses; ils dégustent une cuillerée de miel entre deux léchées de glace.

Ce jour au milieu des visiteurs passe comme une révélation: celle de la fascination exercée par le monde des animaux et, en particulier celui des abeilles puisque le produit de leur récolte est connu et apprécié de tous, petits et grands.

« la reine c'est la femme du roi »

« la reine elle fait le miel »

« la reine elle pond des œufs »

« les abeilles travaillent toujours, elles n'ont pas de dimanche ».

Les essais de réponses fusent, les explications simples pour les petits: la reine est la maman de toutes les abeilles de la ruche...

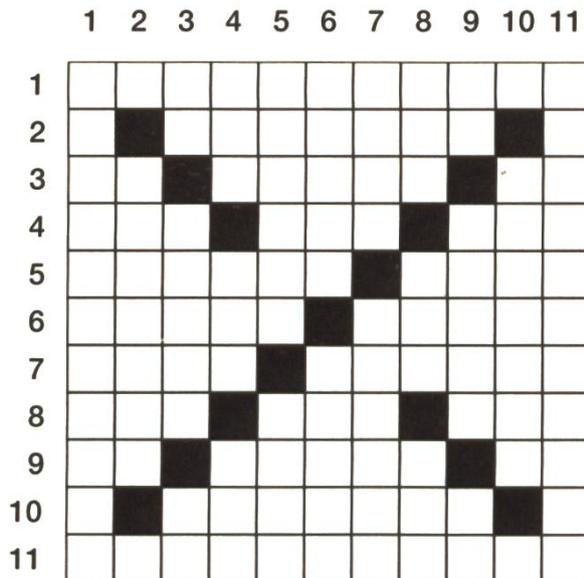
Les parents commencent les explications, nous pouvons les compléter, tous les visiteurs sont aussi intéressés, voire même fascinés par le mouvement incessant qui se déroule sous leurs yeux.

La reine et ses ouvrières ont côtoyé la foule au comptoir suisse. Elles se sont montrées à la hauteur de leur réputation, leur miel a été apprécié, leurs mœurs un peu mieux connues.

Ce fut pour les apiculteurs présents une bouffée d'air frais dans la jungle des lois, des maladies, des soucis de récolte, de qualité, de quantité....

*Jacqueline*

## Mots croisés N° 110



## Verticalement

1. Tribunal de l'Inquisition.
2. Valaisan en or à Moscou.
3. Contravention – Célébrée – Animé.
4. Succès – Certain – Douleur.
5. Vieils espagnols – Cochon (chercheur de truffes).
6. Vagabondes – Jeunes garçon nu.
7. Lie – Barbant.
8. Vieux – 5 au pass, 10 à la belote – 4 saisons à l'envers.
9. Personnel – N° 1 mondial – Balai.
10. Toujours N° 1 mondial.
11. En forme de pièce de monnaie.

C. Michaud

## Horizontalement

1. Valaisanne en or à Linz.
2. Il solidifie le béton.
3. 3<sup>e</sup> pers. – Donne un 3<sup>e</sup> labour – Modulation de fréquence.
4. Jeune admirateur, mal tourné – Brame – Unité de mesure.
5. Figures réthoriques – Potelé.
6. Borné – Gel après dégel.
7. Altier – Ornera.
8. Carabosse – Produit de l'infection – Choses latines.
9. Personnel – Deux roues – Phon.: vagabondèrent.
10. Ex N° 1 mondial.
11. Ils donnent une saveur douce.

## Solution du N° 109

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



## Croûtes au sésame

100 g de graines de sésame décortiquées  
90 g de miel d'acacia  
poudre de cacao pour soupoudrer

1 Rôtir légèrement à sec les graines de sésame et les laisser refroidir. Les mixer finement.

2 Mélanger la farine de sésame et le miel.

3 A la main, former de petites boulettes avec la masse. Eventuellement les déposer dans des caissettes en papier. Soupoudrer la poudre de cacao.

## Truffes à la noix de coco

100 g de flocons de noix de coco  
50 g de miel d'acacia  
1 orange non traitée, zeste râpé

1 Mixer finement les flocons de noix de coco, les mélanger au miel et au zeste d'orange et en former une masse maléable.

2 Former des boulettes et les rouler dans la farine de coco.

## Truffes aux noix et chocolat

100 g de cerneaux de noix  
100 g d'amandes mondées  
50 g de chocolat noir, concassé  
100 g de miel d'acacia  
1 à 2 cs de Grand Marnier  
Amandes ou cerneaux de noix finement moulus ou chocolat en poudre pour enrober

1 Mixer finement les cerneaux de noix, les amandes et le chocolat noir. Mélanger au miel d'acacia et au Grand Marnier, jusqu'à ce que la masse soit maléable.

2 Former les truffes avec la masse et les passer dans les noix moulues ou le chocolat.