

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 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: 24.01.2026

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 lèches 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.

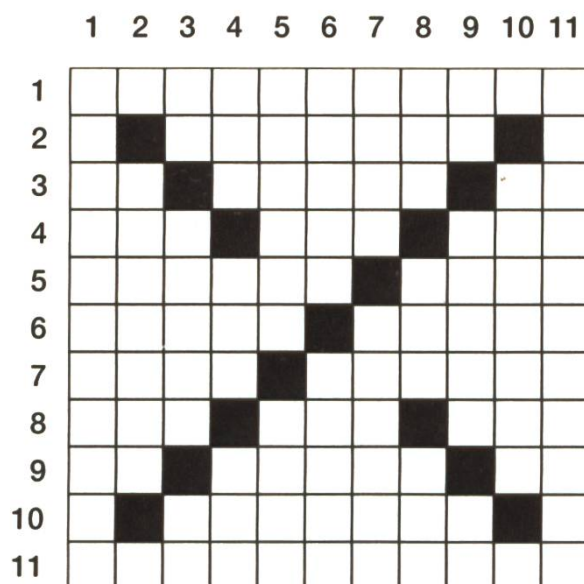
La reine et ses ouvrières ont côtoyé la foule au comptoir suisse. Elles se sont montrées à la hauteur de leur réputation, leur miel a été apprécié, leurs mœurs un peu mieux connues.

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

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^e pers. – Donne un 3^e 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.