



La Compagnie du Miel : entre gastronomie et social

Des paysans malgaches aux plus grandes tables du monde, un développement économique et social durable et éco-responsable, des miels aux saveurs uniques : tel est le projet de la Compagnie du Miel, une entreprise créée en

2018 à Madagascar.

Pour l'aider à grandir, ses fondateurs ont lancé une campagne de Crowdfunding, toujours en cours.



C'est à l'initiative de **Gaël Hankenne, Olivier Carbon, Haingo Rakotobe et Thibaut Lugagne Delpon** qu'est née cette entreprise sociale qui produit et commercialise en Europe des miels de Madagascar aux saveurs inédites.

Un impact social en amont de la chaîne de valeur

La Compagnie du Miel a choisi de travailler avec peu d'apiculteurs qui possèdent chacun plusieurs centaines de ruches afin de générer une réelle activité économique et créer des emplois durables.



Les apiculteurs sont sélectionnés en fonction de leur volonté d'apprendre et de grandir. Avant de s'implanter, la Compagnie du Miel vérifie que la zone est adaptée à la production de miels monofloraux, sans pesticides et relativement accessible par tous les temps. Elle pré finance les ruches et forme les malgaches à l'apiculture et l'entrepreneuriat. S'ils respectent le cahier des charges, la Compagnie du Miel s'engage à leur acheter le miel à un prix fixé à l'avance.

L'entreprise sociale travaille avec **10 apiculteurs pour un total de 850 ruches**. Elle vient de signer avec 80 nouveaux paysans dans la région de Diana (Nord-Est).

Son action participe aussi au repeuplement des abeilles à Madagascar et au développement économique du pays.



Des miels aux saveurs nouvelles sur les grandes tables

Litchi, Mangrove, Palissandre... font partie des saveurs proposées par la Compagnie du Miel. La qualité des miels et l'investissement important dans la production et la formation obligent à un positionnement haut-de-gamme. Qui valorise aussi le travail des artisans, tire le pays vers le haut.

Ces miels ont déjà séduit plusieurs chefs étoilés comme **Patrick Bertron du Relais Bernard Loiseau** ou le **Passage 53**. Ils sont aussi distribués dans une cinquantaine d'épicerie fines en France et en Suisse.

Au total, avec **l'Eucalyptus, le Niaouli et le Jujube**, 6 variétés saisonnières sont ou seront disponibles.



Quatre défenseurs de la biodiversité et de l'entrepreneuriat social

La Compagnie du Miel est une aventure de rencontres autour de valeurs et passions communes. **Gaël Hankenne** et **Olivier Carbon** vivent à Madagascar depuis plusieurs années. **Haingo Rakotobe** y est consultant en écologie. Enfin, **Thibaut Lugagne Delpon** vient d'y passer 4 ans et rêve de promouvoir la gastronomie malgache à travers le monde.

Chacun de leurs côtés, ils rencontrent des apiculteurs locaux qui leur font découvrir ces miels uniques au monde. Marqués par la pauvreté du pays et déjà très engagés à titre individuel, ils lancent la Compagnie du Miel avec pour leitmotiv la vocation sociale et écologique de l'entreprise.

En mai 2019, ils ont lancé sur Ulule une campagne de **crowdfunding** (active jusqu'au 21 juin) pour faire connaître leur projet et participer au financement des ruches en pré-commandant des pots de miel. Plus de 500 contributeurs ont déjà

financé 640 ruches.



Thibaut Lugagne Delpon est le responsable des ventes de la Compagnie du Miel

[**La Compagnie du Miel sur Facebook**](#)



Filet de canette sauce miel et soja, tagliatelles de courgettes et carottes au citron confit et coriandre

Le filet de canette sauce miel et soja, tagliatelles de courgettes et carottes au citron confit et coriandre, une recette proposée par la Chef Pauline Teston-Unger du restaurant Les Linottes à Tours.

Ingrédients (pour 6 personnes)

6 filets de canette
50 g de miel
10 cl de sauce soja
10 cl de vinaigre balsamique
3 courgettes
6 carottes
3 pincées de graines de cumin
½ citron confit au sel
1 botte de coriandre
Sel fin
Gros sel
30 g de beurre



Filet de canette sauce miel et soja, tagliatelles de courgettes et carottes au citron confit et coriandre. ©DR

Préparation

Pour les légumes :

Laver les courgettes et éplucher les carottes. A l'aide d'un économe, réaliser de grosses tagliatelles.

Faire bouillir une grande casserole d'eau chaude salée au gros sel. Plonger les tagliatelles environ 2 minutes, puis les égoutter et les refroidir dans de l'eau froide. Bien égoutter.

Enlever le cœur du citron confits et couper le zeste en petits dés. Hacher la coriandre.

Pour la viande

Préchauffer le four à 210°C (th.7)

Parer les filets de canette et inciser légèrement la peau en la quadrillant.

Dans une poêle sans matière grasse, saisir la viande sur la peau à feu vif. Une fois qu'elle est bien dorée, retourner les filets de canette, et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes, puis les débarrasser dans un plat allant au four.

Déglacer la poêle de cuisson avec le miel, le faire bouillir, puis ajouter la sauce soja, et le vinaigre balsamique. Porter à ébullition et laisser réduire environ 2 minutes jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse.

Remettre les filets de canette dans la sauce et les arroser à l'aide d'une cuillère pour les laquer. Les disposer à nouveau dans le plat, enfourner 3 minutes pour une cuisson rosée.

Pour le dressage

Dans une grande poêle, disposer le beurre, lorsqu'il est fondu, ajouter les légumes, le cumin, le citron confit et assaisonner de sel fin. Lorsqu'ils sont chauds, finir avec la coriandre fraîche.

Avant de dresser en assiettes, couper les filets de canette en 5 morceaux, et les servir avec les tagliatelles de légumes et le reste de sauce.

A lire également

[Pauline Teston-Unger, « Eviter de tomber dans la routine »](#)

Restaurant Les Linottes

22 Rue Georges Courteline

37000 Tours

02 47 38 34 82

www.leslinottesgourmandes.com