



► Sarah Mistretta

Bon signe, quand on entre dans la boutique « À la Ruche », place de l'École à Castelnou, quelques petites abeilles fredonnent une douce mélodie à nos oreilles. Elles deviennent de plus en plus rares les abeilles. L'humain, les flingue en toute conscience, comme le reste, accélérant son inévitable chute. Mais avant la chute, il nous reste encore le miel de ses butineuses et, toutes ses merveilles obligatoires pour une santé fleurie. Sarah Mistretta, 37 ans, fille d'apiculteur, tient la boutique mielleuse. Ses deux frères travaillent avec elle, pour cette ancienne éleveuse de bovins, qui a une licence en anthropologie et

en éducation environnement. Donner un coup de main à son père dans les ruchers, à l'époque, n'était que dans l'ordre des choses. Puis, à l'arrêt de l'exploitation du père, à cause de la trop forte mortalité des abeilles (pollutions diverses, frelons asiatiques...), la fratrie reprit la boutique, mais sans les ruches. Ils travaillent désormais avec six apiculteurs catalans et produisent des dérivés du liquide ambré. Nougatine, confitures, hydromel, moutarde, pain d'épices, propolis, pollen, bougies, gelée royale, amandes au miel, chapelure de pain d'épices... Véritable créateur de recette au miel, comme leur fameuse pâte à tartiner « Melichoc », en tant qu'anciens apiculteurs, le client est certain de ne pas être trompé sur la marchandise. Succulent.

**Th. G.**