View in browser

les Ruchers du Born

PRODUCTEURS DE MIELS DES LANDES

BOUTIQUE VISITE DE LA FERME CONTACT

De nouvelles animations vous attendent pendant les vacances de Pâques!

Atelier découverte "Des fleurs et des abeilles"

Lors de cet atelier, votre enfant découvrira le monde fascinant des abeilles!
Au programme: explications sur la vie de l'abeille et son importance dans notre environnement, course au nectar, atelier créatif, dégustation de miels... On apprend tout en s'amusant!

Pour les tous petits (3-6ans)
Le 26 avril à 10h30

Découverte d'une ruche et de sa colonie d'abeilles

Passez un temps privilégié avec une apicultrice avec qui vous aurez l’occasion de participer à l’ouverture d’une ruche et de partir à la découverte de la vie d’une colonie d’abeilles

Animation ENFANTS (à partir de 8 ans)
Le 13 avril, 20 avril, 27 avril, 04 mai
De 14h à 17h

Animation FAMILLE (à partir de 4 ans)
Le 21 avril, le 28 avril
De 15h à 17h

Infos et réservations

Les Ruchers du Born élu "Goût de coeur 2022" par l'Institut du Goût de Nouvelle Aquitaine

Nous avons été invités à la cérémonie des sentinelles du goût le 10 mars au cours de laquelle nous nous sommes vu remis la distinction "Goût de coeur 2022" des sentinelles du goût!

Merci pour cette belle valorisation de notre savoir faire et de nos produits!

Découvrir notre portrait de producteur

Un élégant hymne à la flore landaise

Visuel réalisé par notre graphiste Sandrine Chartrain

À retrouver à la boutique à la ferme sur des t-shirts! (reproduction interdite 😊)

Les nouvelles de nos abeilles

Nos colonies d'abeilles se sont bien développées au mois de mars avec des journées ensoleillées. Les pollens de saule, de pissenlit, de colza et de fruitiers dans le sud du département ont encouragé la ponte des reines, et nous réalisons les premiers essaims de l'année depuis plus de deux semaines maintenant. Dans le massif forestier des Landes, les ruches se développent aussi très bien. Par rapport à l'an dernier, les colonies sont bien plus en avance, tout comme la végétation.

Malheureusement, les gelées sévères qui ont frappé avec une vigueur certaine les végétaux n'ont pas épargné les acacias, qui sortaient déjà leurs grappes de fleurs. À l'heure où nous écrivons ces lignes, il est difficile d'évaluer le potentiel de nos emplacements où nos ruches produisent ce précieux miel mais sa récolte semble belle et bien compromise encore cette année.

A priori, les bourdaines n'ont pas souffert du gel, mais il faudra quand même le vérifier dans les prochains jours. Nous ne perdons pas espoir que cette année soit meilleure que les autres !

Entretien avec Jeremy Prevost, chef cuisinier du restaurant Loco By Jems à Bordeaux (33)

Le restaurant Loco By Jems, créé en mai 2018, propose chaque jour un menu différent du midi, mais aussi le choix d'un menu gastronomique qui change chaque semaine avec la possibilité d'un accord mets et vins.

Le soir la version gastronomique se compose de 4 ou 5 services accompagné d'un accord mets et vins.
L'équipe du Loco vous propose une cuisine locale, de saison et de produits frais et une jolie sélection de vin choisis par notre sommelier.
Le restaurant est référencé dans le Guide Michelin.

Avant sa création, quel était votre parcours ?

J'ai commencé dans la pâtisserie, J'ai travaillé en tant que demi-chef de partie pâtissier Château Cordeillan-Bages, 33250 Pauillac (2 étoiles au guide Michelin) ensuite j'ai été chef de partie pâtisserie au Restaurant Sketch à Londres (2 étoiles au guide Michelin) Chef Patissier au restaurant Ortolan à Los Angeles (1 étoile au guide Michelin).

Puis j'ai commencé en tant que chef pâtissier au restaurant Le Bélouga, 22700 Perros Guirec (1 étoile au guide Michelin) et c'est grâce au chef Michael Tanguy que j'ai été chef sous-chef de cuisine puis chef de partie de cuisine au restaurant La Villa Archange, 06110 Le Cannet (2 étoiles au guide Michelin) Ensuite je suis revenu sur bordeaux et travaillé au restaurant Glouton Le Bistrot, puis j'ai monté mon restaurant.

Comment est née l'idée du projet?

Après avoir acquis de l'expérience en tant que pâtissier et cuisinier depuis 15 ans avec des chefs étoilés, je voulais mettre en pratique mon savoir faire et mettre en valeur les produits locaux et de saison

Comment avez-vous connu Les Ruchers du Born?

Un client habitué du restaurant qui en prenant une infusion gingembre, miel et citron pour finir son repas, nous à parlé du miel des Ruchers du Born.
Nous avons un très bon retour sur la qualité du miel de fleurs des Landes, la puissance du miel n'est pas absorbé par les autres produits, donc le client ressent bien le goût du miel.

Le chocolat au lait de la Maison-Cluizel

Travaillé avec l'orange sanguine, biscuit au seigle et crème mascarpone au miel des Landes

Madeleines au miel des Landes

Quels sont vos objectifs à plus ou moins long terme?

Ouvrir un deuxième restaurant, pérenniser le restaurant actuel et essayé de décrocher une étoile un jour!

Loco By Jem's
293 rue d'Ornano
33000 Bordeaux
www.locobyjems.com
:05.56.55.99

Visitez notre boutique en ligne!

VENTE DES MIELS ET PRODUITS DES RUCHERS DU BORN

Miels des Landes: Bourdaine, Bruyère, Callune, Arbousier, Fleurs des Landes et Fleurs du Littoral landais

Commandez en ligne ›

GAEC Les Ruchers du Born
810 avenue de Mimizan
40200 Pontenx-Les-Forges
05 58 074 074
contact@ruchersduborn.fr

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur la liste de diffusion du GAEC Les Ruchers du Born.

Selon les recommendations de l'ADEME, stockez uniquement ce qu'il faut et seulement le temps nécessaire et nettoyez votre boite mail. Plus d'infos sur www.ademe.fr

Se désinscrire

Envoyé par
sendinblue