

Distillerie Louis Morand & Cie SA

L'été de tous les cocktails!

Spritz, mojito, Hugo... avec ou sans alcool, le cocktail est le roi de l'été, un irrésistible *shot* de pure fraîcheur quand la température grimpe. Pour les bartenders avertis ou débutants, la distillerie Louis Morand à Martigny, célèbre notamment pour ses eaux-de-vie, propose un vaste choix de spiritueux et de sirops aux parfums originaux.



HOFER

Un soin particulier est apporté à la fabrication des produits.

Depuis 1989 et cinq générations, la distillerie valaisanne Louis Morand élabore des eaux-de-vie, des liqueurs et des sirops de grande qualité dont ses emblématiques Williamine® et Abricotine AOP. «Elles sont réalisées avec des fruits 100% valaisans, précise Fabrice Haenni, directeur de la distillerie Louis Morand. Pour les abricots, nous utilisons le luizet, mais il s'agit d'une variété très fragile. Nous avons nos vergers, mais lorsque nous subissons le gel, il nous arrive de devoir nous fournir auprès de producteurs de la région. Or, ils sont de moins en moins nombreux à cultiver cette variété. Pour les poires Williams du Valais, nous avons eu plusieurs années de belles récoltes par le passé et nous possédons des stocks. Nous devons cependant rester vigilants, car les volumes produits diminuent année après année».

Afin de répondre aux nouveaux modes de consommation, la distillerie a développé

ces dernières années de nouveaux produits innovants et gourmands. C'est par exemple le cas de l'«Abricot sur Fruit», de la «Williamine sur Fruit» et de la «Framboise sur Fruit», qui associent eau-de-vie et compotée de fruit. «Au lieu des 43% de la Williamine et de l'Abricotine AOP, ces trois nouvelles créations sont plus douces, avec un taux d'alcool de 21,5%, ce qui correspond mieux aux attentes des consommateurs». C'est dans cette tendance que s'inscrivent

également les Mousses de Williamine et d'Abricot. Présentées dans une bonbonne, ces mousses tout en légèreté se consomment en *shot* sur un café, un dessert ou une glace.

Cocktails et sirops

Le succès toujours grandissant des cocktails a incité la distillerie Louis Morand à lancer son département «Swiss Cocktails»,

GROS PLAN

Une saga familiale

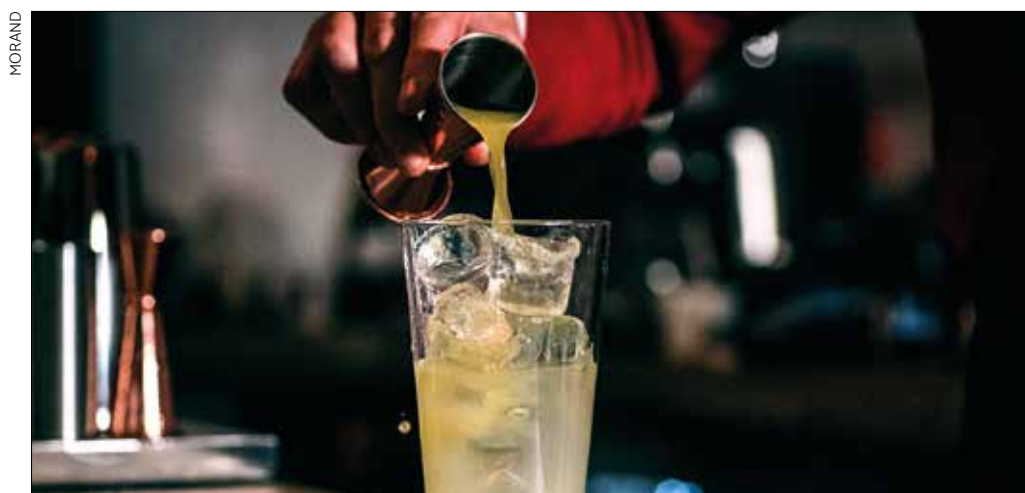
C'est l'histoire d'une entreprise, mais aussi celle d'une famille et de l'économie d'une région que raconte le livre que la journaliste Marie Mathyer et l'historienne-ethnologue Carine Cornaz Bays consacrent à la distillerie Morand. Le livre, qui se lit comme un roman, relate les destins des fondateurs et de leurs descendants, ainsi que des ouvriers très attachés à l'entreprise. Tout cela sur fond de produits qui ont marqué leur époque, telles les liqueurs du Simplon et du Grand-Saint-Bernard.

La Distillerie Morand «Terres d'encre», par Marie Mathyer et Carine Cornaz Bays - Editions Pillet

CHEVALIERS DU TERROIR



Un vaste choix de spiritueux et de sirops aux parfums originaux.



Le succès toujours grandissant des cocktails a incité la distillerie Louis Morand à lancer son département «Swiss Cocktails».

entièrement dédié à la mixologie: visites, dégustations, cours de cocktails et - surtout - traiteur cocktails, une super-idée pour les soirées autour de la piscine. «Notre liqueur de fleur de sureau, par exemple, convient très bien au Hugo, constate Fabrice Haenni. La liqueur de menthe verte est aussi très

appréciée, notamment par les jeunes». Parallèlement, les sirops connaissent un développement sans précédent, représentant aujourd'hui 1,5 million de bouteilles par an. «Il y a vingt ans, nous avions une dizaine de parfums, contre soixante aujourd'hui. Ils se boivent dilués avec de l'eau - une

dose de sirop pour dix doses d'eau -, mais ils entrent aussi dans la composition des cocktails». La gamme comprend les grands classiques - abricot, framboise, cassis, grenadine, etc. -, mais aussi des parfums étonnants: pastèque, yuzu, crème brûlée, noisette, et encore rhubarbe, le sirop préféré de Fabrice Haenni. La distillerie a même imaginé en édition limitée, dans le cadre de l'événement Polymanga dédié à la culture pop, aux jeux vidéo et aux mangas, le sirop «Diana des bois», à base de fraise, de menthe et de pamplemousse.

Dans l'air du temps, elle propose enfin une véritable gamme «mocktail» avec quatre grands classiques en version sans alcool: Spritz, Mojito, Hugo et Pina Colada. ■

VIRGINIA AUBERT

Distillerie Louis Morand & Cie SA
Place de Plaisance 2 - 1920 Martigny
Tél. + 41 27 722 20 36
Mail : info@morand.ch
www.morand.ch

Recette de l'Abricot Spritz

Ingrédients:

4 cl de liqueur abricot sur fruit
8 cl de vin pétillant
Eau gazeuse
Glaçons

Etapes:

Réalisez la recette directement dans un verre à vin; le remplir de glaçons. Ajoutez 4 cl de liqueur abricot sur fruit. Ajoutez 8 cl d'un vin pétillant et un trait d'eau gazeuse. Dégustez!

Le Marché des Mattines
UN GRAND CHOIX DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON EN VRAC
DU GOÛT, DU CHOIX, DE LA FRAÎCHEUR, DU CONSEIL
MATTINES.CH