



Royal Framboise.



sWiss Hot Mojito.



Williamine Mojito.



Un festival de cocktails!

Distillerie Morand

Tendance cocktails

Festifs et colorés, les cocktails donnent une touche chic et glamour à la soirée. A Martigny, la distillerie Louis Morand, réputée notamment pour sa Williamine et son Abricotine AOP, propose un service premium clef en main de cocktails savoureux et créatifs.

«**Q**uand nous avons créé sWiss Cocktails, explique Fabrice Haenni, directeur de la distillerie Louis Morand, l'idée était de faire découvrir nos eaux-de-vie traditionnelles sous une forme plus innovante». Dix ans plus tard, ce département entièrement dédié à la mixologie - visites, dégustations, cours de cocktails et traiteur cocktails - est un succès, en raison notamment de la dimension festive des cocktails. «Ils conviennent parfaitement pour une soirée privée ou d'entreprise, comme la fête de fin d'année. Nous organisons aussi des workshops, ainsi que des challenges au cours desquels chaque équipe doit créer un cocktail original et son histoire. Les soirées cocktails se prêtent, par exemple, très bien aux enterrements de vie de jeune fille ou de garçon». Les prestations de sWiss Cocktails Service s'adaptent aussi bien aux petits groupes d'une dizaine d'invités qu'à des manifestations de plusieurs milliers de personnes.

«Nous gérons, par exemple, deux bars à la Foire du Valais pendant dix jours», précise Fabrice Haenni.

Des mini-cocktails

Côté cocktails, les *bartenders* de sWiss Cocktails ne manquent pas de talent, proposant aussi bien les grands classiques que des créations nouvelles comme le Royal Framboise. «Il est à base d'eau-de-vie, de liqueur, de sirop de framboise Morand, d'une pointe de gingembre et de 42 *Sparkling Wine* de la cave valaisanne Germanier. Ce moussoux est réalisé selon la méthode du prosecco. Il est moins structuré et convient très bien aux cocktails». Le mojito framboise fait toujours la course en tête parmi les cocktails stars, mais le sWiss Hot Mojito le talonne de près durant l'hiver. Il faut dire que sa recette gourmande est assez irrésistible: Williamine Morand, jus de pomme épicé chauffé, feuilles de menthe

et quartiers de citron vert «C'est une nouvelle alternative au vin chaud très appréciée».

Et comme les divers cocktails sont plus tentants les uns que les autres, Fabrice Haenni précise: «Nous travaillons avec des cocktails de taille normale ou avec des mini-cocktails. Les invités peuvent ainsi goûter les créations. Nous sommes les tapas des cocktails, avec un niveau d'alcool modéré».

Les cocktails sans alcool sont eux aussi de la partie avec, par exemple, un *virgin spritz* composé de sirop spritz Morand, de pétillant sans alcool, d'eau gazeuse et d'une tranche d'orange. Enfin, sWiss Cocktails peut également développer un concept 100% personnalisé pour une entreprise ou un événement particulier. ■

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