

# L'abricot sous toutes ses formes

**ECLECTISME** | Chez Abricool, l'abricot est apprêté sous toutes ses formes. Mais quel que soit le produit, la patronne n'a qu'une exigence: «Du bon fruit mûr!»



Véronique Mermoud «apprête» l'abricot sous toutes ses formes. LE NOUVELLISTE

PAUL VETTER

Abricool: le nom de l'entreprise en dit déjà long sur la passion vouée par Véronique Mermoud à ce joyau de nos vergers. Chez elle, l'abricot valaisan se décline sous toutes ses formes. Du fruit à l'eau-de-vie, en passant par la confiture, la confiserie, le jus de fruit et la crème d'abricot, chacun et chacune trouvera dans la boutique de Fully une déclinaison de l'abricot à son goût.

«Pour mes eaux-de-vie, je n'utilise que du luizet», avertit d'emblée Véronique Mermoud.

Traduisez par «que le meilleur»! Elle se fournit chez une série de producteurs dont les vergers sont situés entre Martigny et Grône. «Mes fournisseurs varient en fonction de leur production. Certains ne reviennent plus, car ils me trouvent trop sévère, d'autres ne me livrent que lorsqu'ils en ont trop. Mais beaucoup sont fidèles», explique la directrice d'Abricool. Pour chacun de ses produits, Véronique Mermoud n'a qu'une devise: «Du bon fruit mûr et rien d'autre!» Pas d'abricots véreux, pas de pourriture, pas d'insuffisance ou d'excès de maturité.

## ENTENTE INDISPENSABLE

Cette ancienne enseignante est retournée sur les bancs de l'école pour apprendre son nouveau métier. Elle assure elle-même la «mise en œuvre» de ses purées et maîtrise les techniques de fermentation. La distillation qui s'ensuit est assurée par Sauthier et fils à Charrat. Mais la patronne d'Abricool a l'œil à tout. «Il est important de bien s'entendre avec son distillateur», précise-t-elle. Celui-ci doit bien connaître les exigences de sa clientèle en séparant avec rigueur ce que l'on nomme tête et queue de distillation. Seul le cœur est assez bon dans un premier temps. Véronique Mermoud l'utilise parfois tout seul pour des Sélections spéciales. On repasse ensuite la tête et la queue dans l'alambic; le cœur de cette deuxième distillation est enfin utilisé en assemblage avec le premier cœur, pour trouver l'équilibre idéal. «Il n'y a pas de recette toute faite, pas de constante. Tout se décide au palais.» Un palais féminin qui privilégie la pureté des arômes à la puissance alcoolique. Les eaux-de-vie d'Abricool ont un point commun, un degré d'alcool assez sage, 40% pour l'abricot, 39% pour la version affinée en barrique.

## L'IMAGINATION ET LE GOÛT

Une partie de cette eau-de-vie d'abricot est ensuite mise en petites barriques de chêne durant deux ans. Le reste sera embouteillé ou servira à des produits dérivés. Parmi ceux-ci une macération de fleurs d'abricotier. «Je voulais quelque chose alliant un nez floral à une bouche fruitée», relève la productrice. Autre spécialité: l'Abricolerie, un cordial à base de lait, de jaunes d'œufs pasteurisés et de sucre. «C'est une antique recette de la région, revisitée pour être moins compacte. Elle a été primée au Schnapsforum 2004», relève Véronique Mermoud qui propose de consommer avec de la glace pilée cette boisson fortifiante titrant à 15%.

L'abricot est en vedette chez Abricool, mais il ne constitue qu'une petite partie de l'offre. La boutique située à la sortie de l'autoroute, à Fully, est une véritable caverne d'Ali Baba pour les gourmets, avec, pour les seules boissons alcoolisées, une bonne trentaine de références.