

VALAIS

Experte des eaux-de-vie

Christiane Grandmoulin
Monique Eberlé

A la tête de la société Abricool SA à Fully, Véronique Mermoud est passée maître dans la production d'eaux-de-vie et liqueurs. Ses nectars ont reçu moult distinctions et se savourent chez d'illustres chefs de la gastronomie.

Véronique Mermoud a ce qu'on appelle «un nez». En plus de ce don, son ex-mari, arboriculteur et distillateur, l'a entraînée à l'art de l'analyse sensorielle: tous les matins, elle devait s'exercer à reconnaître neuf parfums de différents alcools. Elle a aussi développé ses compétences grâce aux conseils de Peter Dürr et suivi des cours à Changins. Sa curiosité et son appétit de nouvelles connaissances l'ont toujours poussée à aller de l'avant.

Depuis 2001, la Valaisanne dirige seule Abricool SA à Fully, près de la sortie d'auto-route de Saxon. L'entreprise est spécialisée dans la production d'eaux-de-vie, liqueurs et jus, avec l'abricot en tête de liste des fruits transformés.

Une sélection sévère des fruits est le premier pas vers la qualité. Tous les fruits sont



Véronique Mermoud, directrice d'Abricool SA, surveille la fermentation des fruits dans les tonneaux.

achetés à quelques producteurs locaux. Véronique fait le tri et doit parfois retourner des livraisons qui ne correspondent pas aux critères.

Le dénoyautage est suivi d'une fermentation à bondes fermées, méthode apprise lors d'un cours donné par le spécialiste Peter Dürr.

Le contrôle des tonneaux se fait tous les jours avec serrage des couvercles. Jean-Renaud, son fils, en a la responsabilité. Après dix à quinze jours, la distillation a lieu chez Sauthier

à Charrat, un processus que Véronique suit pas à pas. Elle ne garde que le cœur de la distillation et c'est elle qui décide du moment optimal: là, c'est son nez qui parle! Pendant la période des abricots, le produit phare d'Abricool, quatre à cinq employés supplémentaires sont engagés.

Abricool SA reste aux dimensions humaines. Véronique ne désire pas en faire une multinationale. Pour le moment, l'AOC ne la tente pas: «Trop de contraintes administratives».

Nombreuses médailles

Créer, miser sur la qualité des produits, susciter l'envie à chaque client qui doit se sentir unique et satisfait, sont les règles de la maison et «sa maison», Véronique la connaît! Cette rigueur paie: Abricool compte 59 médailles pour ses eaux-de-vie, liqueurs et cordial (boisson vivifiante) obtenues dans de nombreux concours nationaux entre 1999 et 2009.

La présentation joue son rôle. Les étiquettes sont créées par une artiste de la région, Florence Vouilloz. Des séries sont peintes à la main et numérotées. Elles font la joie

SPÉCIALITÉS

Tout ou presque se distille, mais pour Véronique Mermoud deux points sont impératifs:

- que le fruit ou la plante l'intéresse au départ; c'est elle qui décide d'accepter ou de refuser les propositions qu'on ne manque pas de lui faire;
- que la réalisation soit rentable.

Ainsi sa liqueur l'Edel'eis, à base de fleurs d'edelweiss cultivées biologiquement, ce sont des Neuchâtelois qui lui en ont demandé le développement; elle a collaboré avec un pharmacien qui donne des cours sur les plantes. Le Dzé, une eau-de-vie provenant de l'aspérule odorante, est créée pour répondre aux amoureux du terroir du val d'Ille. L'herboriste Agnès Gex-Collet récolte les plantes en été. Le parfum et la complexité des arômes enchantent plus d'un grand chef de cuisine.

Un projet est en attente avec Carlo Crisci, le chef de Cossonay. Peut-être une nouvelle spécialité prochainement.

CG-ME

des collectionneurs. Les boxes en bois et les présentoirs sont réalisés dans les ateliers Saint-Hubert.

Jusqu'à ce jour, Véronique n'a pas pris beaucoup de vacances, elle aspire à passer la main et forme son fils Jean-Renaud dans cette optique. Il y a trois mois, sa fille Virginie lui a fait la joie de lui donner un petit-fils, Lucas. Toujours curieuse, l'alchimiste des eaux-de-vie aime partir sac au dos à la rencontre de nouveaux horizons.

SUR LE WEB

www.abricool.ch



Le magasin où sont vendus les divers assortiments d'eaux-de-vie et de liqueurs.

Un long chemin vers la notoriété

Après son diplôme d'école de commerce, Véronique Mermoud passe sa maturité pédagogique et enseigne pendant quinze ans à Saxon. De 1985 à 1991, pendant la petite enfance de Jean-Renaud, né en 1982, et de Virginie en 1984, elle travaille à mi-temps dans l'enseignement et durant son deuxième mi-temps, elle participe à l'écriture de livres d'histoire, de géographie et de sciences pour les élèves des classes primaires, un mandat du Département de l'instruction publique (DIP). Ce travail la passionne. Sa curiosité et son envie d'apprendre la poussent toujours vers de nouveaux horizons.

Durant ces six ans, elle est également responsable pour le groupe du contact avec les musées et les bibliothèques. Le mandat se termine en 1991. Reprendre une classe, travailler à nouveau à plein temps, une amie et collègue qui s'en va, la motivation n'est plus là.

Son mari lui propose alors de participer à l'exploitation

du domaine. Lui-même abandonne son travail dans le commerce du bois et se consacre à l'arboriculture et à la distillation des fruits récoltés. Véronique prend en charge l'administration, la comptabilité, le triage, la vente directe et la conduite du personnel.

Suite à la reprise de plusieurs domaines, les Mermoud se retrouvent à la tête de 12 ha principalement en abricotiers à Sapin Haut et Tovassières.

Des années noires

Malheureusement, les catastrophes se succèdent: en janvier 1996, un incendie détruit tous les bâtiments, maison et exploitation. S'ensuivent les problèmes avec les assurances. Au printemps 1997, le gel réduit à néant la future récolte.

Le projet de reconstruire avec des chambres d'hôtes et une écurie destinée aux mulets pour des balades sur le coiteau ne rencontre plus le soutien des banques. Et, cerise sur le gâteau, l'entrée en vi-



Véronique Mermoud, «un nez» qui a su développer son talent avec passion.

gueur de la LFDR (Loi fédérale sur le droit foncier rural) provoque la dévaluation de leur domaine. Là, Véronique dit stop! Elle ne voit plus l'intérêt de travailler pour les banques. Le bilan est déposé en janvier 1998 et le domaine vendu aux enchères.

Nouveau départ

Grâce à l'appui de quelques amis, une nouvelle société est

fondée en mai 1998. Le nom de Mermoud et Terry est abandonné. Abricool SA est fondée avec comme seule responsable et directrice: Véronique Mermoud. Son mari malade ne travaille plus qu'à mi-temps.

Les fruits sont achetés et elle distille chez Sauthier à Charrat. En 1999, seulement une année après son lancement, Abricool est distinguée de sept médailles d'or au Forum suisse des eaux-de-vie pour l'abricot, le coing et la mirabelle, et de deux médailles d'argent pour la poire William et la cerise.

En 2001, le mari de Véronique ne peut plus travailler. La nouvelle société s'installe à Fully dans les locaux actuels, une vieille ferme restaurée. Son fils Jean-Renaud, après une formation d'arboriculteur, vigneron, caviste et œnologue à Châteauneuf et Changins, rejoint la société. Véronique l'intègre petit à petit et compte sur lui pour reprendre le flambeau.

CG-ME

Portrait ●●●

LAETITIA SIRE

Enseignante à la FRI
Courrendlin (JU)

Pédagogue agricole



Un travail au sein du monde agricole, Laetitia Sire en rêvait depuis toute petite. Dans son enfance de l'autre côté de la frontière, un livre l'accompagnait avec des chevaux Franches-Montagnes et des histoires de campagne... Quand elle serait grande, elle participerait au Marché-concours... Aujourd'hui, c'est chose faite!

La petite Laetitia a grandi en Alsace entourée de ses deux sœurs. C'est là qu'elle réalise son école obligatoire et oriente ses études vers une formation agricole. Ses parents sont un peu inquiets de ce choix, mais la motivation est si grande. Durant les vacances scolaires, elle séjourne dans une ferme de Delémont pour donner un coup de main et avoir l'opportunité de monter les chevaux. «J'aimais tellement aider à la traite des vaches et autres travaux que le soir j'étais trop fatiguée pour monter à cheval!» Son orientation professionnelle se confirme, son monde c'est l'agriculture.



Laetitia Sire devant la FRI de Courtemelon où elle travaille comme conseillère et enseignante.

Elle poursuit ses études pour aboutir à un Brevet technique supérieur (BTS) qu'elle réalise en Corrèze dans le Limousin. Elle complète sa formation avec une licence de biologie spécialisée en production animale. Grâce à des contacts au Jura, elle arrive en 2003 à la Fondation rurale interjurassienne (FRI) comme stagiaire durant quatre mois pour réaliser un dossier sur «les coûts de production de lait». Un peu plus tard, elle est engagée comme enseignante et conseillère en production animale en raison du départ subit d'un vulgarisateur. Aujourd'hui, la jeune femme travaille à 60% dans l'enseignement et 30% dans le conseil et la formation continue.

Offrir le plaisir d'apprendre

Laetitia est une enseignante motivée qui aime offrir le plaisir et le goût d'apprendre. «Pour cela, il est important d'être imprégnée soi-même de cette motivation.» Les cours sont donnés à Courtemelon et à Loveresse. Le secteur production animale emploie sept collaborateurs et une relation s'installe aussi avec les maîtres d'apprentissage. Actuellement, la baisse du prix du lait engendre une réflexion sur l'affouragement du bétail. «On revient à des choses plus simples. On essaie d'encourager la consommation des fourrages grossiers», explique la spécialiste. Des propositions et des outils de réflexion sont donnés aux élèves, ils peuvent ainsi comparer et choisir la meilleure façon de faire.

Laetitia Sire apprécie le Jura et ses vallons, elle aime se balader avec son cheval Téquila. S'initier à l'attelage fait aussi partie de ses projets et son but est de progresser en dressage. Un travail plaisant dans la durée qui permet de sentir le cheval. Dans ses moments de loisirs, Laetitia travaille le bois avec sa scie à champ tourné. Une activité créatrice manuelle dont le but est de faire plaisir aux autres avec des attentions faites maison tels que jardinières, personnages de la crèche, etc.

La reconnaissance du travail de la paysanne dans une structure mieux établie est une réflexion qui habite aussi cette jeune femme, empreinte de sincérité et d'humanité.

YVETTE PETERMANN

Dates clés ●●●

1995 Vacances à la ferme chez la famille Biedermann à Delémont. Le bonheur de s'immerger dans le monde agricole.

1999 Obtention d'un BTS en production animale.

2003 Arrivée dans le Jura. Une région que Laetitia affectionne. Travail de diplôme et engagement à la Fondation rurale interjurassienne.

2004 Le premier Marché-concours de Saingnégier en tant que spectatrice. Un rêve d'enfance qui se réalise.

2010 Début dans l'attelage avec André Blatter. «Un élevage de chevaux tenu par les paysans, c'est simple, sincère, habité de valeurs humaines...»