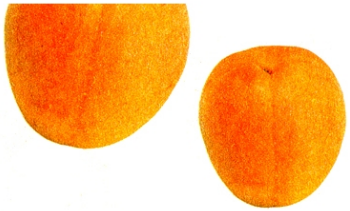
FRUITS Abricots valaisans

Bons à tout faire



Marie Dougoud

Malgré les pluies qui frappent les vergers, l'abricot valaisan n'en finit pas d'ensoleillller les papilles des Romands. A déguster mûr et juteux, durant l'été, mais aussi tout le reste de l'année en confiture, eaux-de-vie ou même moutarde. Tour d'horizon de ses déclinaisons les plus originales

A Fully, à l'enseigne d'Abricool, Véronique Mermoud propose une gamme savoureuse de produits fabriqués à partir d'abricots du pays.

Douloureuse récolte

La récolte 2007, estimée bonne en volume et en qualité à la mi-juin, risque de n'être plus qu'honorable. Si les variétés précoces ont de justesse tiré leur épingle du jeu avant qu'un temps détestable ne transforme les promesses en débâcle, les variétés de moyenne saison (harostar, goldrich/jumbocot, hargrand, et en particulier le très fragile ***luizet*** *– photo ci-dessus) dont la récolte débute ces jours, ont piteuse mine, le calibre incertain, la joue pâle, l'épiderme crevassé et taché par les pluies violentes, le goût fade et acide des fruits privés de soleil. Dans une moindre mesure, les tardifs (bergeron, bergarouge, tardif de Tain), disponibles dès début août, risquent gros eux aussi. Le retard enregistré dans la fabrication des sucres, le calibre et la coloration sont difficilement rattrapables, même en cas de météo idéale dans la seconde quinzaine de juillet.*

M. D.

Pas de Fête de l'abricot cette année à Saxon; les trois jours de liesse populaire qui font du prince des vergers le roi de la bourgade valaisanne n'ont lieu que les années paires. Il n'en risque pas pour autant la relégation dans les oubliettes des tartes et desserts. Parce qu'il est l'un des fruits indigènes qui se prête le mieux à la confection de produits dérivés, son omniprésence à table est assurée toute l'année. Petit guide non exhaustif de l'abricot sans frontières saisonnières.

La boutique tient de la caverne d'Ali-Baba; à Fully à l'enseigne d'Abricool, les déclinaisons de l'abricot y sont à peu près aussi nombreuses que les 40 voleurs! A une nuance près: Véronique Mermoud n'a pas volé sa réputation d'excellence, basée sur une exigence: «Rien que du bon fruit mûr.»

Mise en bouche, dans la boutique ou au jardin aménagé à l'ancienne, avec une confiture artisanale aux amandes, mais aussi avec Abricool free, un pur jus pasteurisé réalisé avec le concours des ingénieurs en technologie alimentaire de Sion. Abrichoc, lui, enrobe le fruit confit et séché d'une couverture de chocolat, alors que la truffe est parfumée à l'Abricolerie, un cordial dont Véronique Mermoud a «revisité la recette ancienne pour le rendre plus léger».

Les amateurs de sensations fortes, eux, ne savent plus à quel flacon se vouer, entre une eau-de-vie fine 100% luizet, un «abricot-barrique» «confiné deux ans en fût de chêne», une sélection Cœur de distillat, ou cette surprenante Fleur d'abricot «réservée aux épicuriens», à base d'eau-de-vie fine dans laquelle on macère des pétales de fleurs d'abricotiers, «florale au nez, fruitée en bouche». Abricots mûrs à cœur triés et dénoyautés à la main, mise en œuvre des purées, maîtrise des fermentations: la patronne ne laisse rien passer qu'elle n'ait tâté, humé et agréé!