

La magicienne des eaux-de-vie



©copyright
Patricia Briel
Photo Sedrik Nemeth
Le temps
Portraits gourmands (5) lundi 28
décembre 2009

La Valaisanne Véronique Mermoud a redonné du lustre à l'image des spiritueux. Ses eaux-de-vie et ses liqueurs font les délices des gastronomes

Véronique Mermoud a ce qu'on appelle «un nez» dans le jargon œnophile. «C'est un cadeau du ciel, dit-elle. Sans cela, je ne pourrais pas faire ce métier.» Son nez ne se contente pas de humer les odeurs et les parfums. Il les analyse. S'inquiète. S'enthousiasme. Aussi, quand elle dit que son eau-de-vie de muscat (la loi interdit désormais d'utiliser le terme grappa) «est à tomber», on peut lui faire confiance. Et puis, il y a la reconnaissance de ses pairs, le succès auprès des clients, les nombreuses médailles gagnées lors de concours. Désormais, Véronique Mermoud, c'est aussi un nom, qui dépasse largement les frontières du Valais. «Distillateur de l'année 2001/2002» du Valais, «Femme entrepreneur de l'année 2006», ça en jette. Ses eaux-de-vie sont très appréciées des grands chefs, et de tous les gastronomes avertis. On les trouve notamment sur les cartes du Domaine de Châteauevieux à Peney-Dessus dans le canton de Genève et du Terminus à Sierre. Mais sa clientèle est essentiellement privée.

Il y a peu, les eaux-de-vie étaient encore les restes de la colère de Dieu. Il faut leur redonner des lettres de noblesse.

Abricool, sa petite entreprise, se trouve à Fully, à deux pas de la sortie d'autoroute «Saxon». C'est une grande ferme isolée, au pied d'un pont. Dans le magasin, sur les étalages, une trentaine d'eaux-de-vie et de liqueurs différentes. Un client n'en finit plus d'acheter des produits. Alors, on prend le temps de lire les étiquettes. «Poire à Botzi», «Chanvre», «Edel'eis», «Sous-Bois», «Berudge», «Le Dzé», «Lie de Syrah», «Marc de Carminoir», etc. Diable, quelle créativité.

Le client est parti, Véronique Mermoud s'assied

devant une table où trônent d'appétissants pots de confitures à l'abricot. Et raconte.

«Abricool a été créé en 1998 par mon ex-mari. Je m'occupais alors de l'administration et de la vente. Mon mari est tombé malade, sa santé se dégradait rapidement. Il m'a appris à produire les eaux-de-vie et les liqueurs. En 2001, j'ai repris l'entreprise.» Avant la création d'Abricool, Véronique Mermoud a été institutrice pendant quinze ans. Puis, à partir de 1991, elle a travaillé sur le domaine familial, qui comptait de nombreux arbres fruitiers. Elle a appris son nouveau métier sur le tas. «Je me suis informée. J'ai lu. J'ai fait mes propres expériences. J'ai aussi suivi un module de formation sur les eaux-de-vie à Changins.» Aujourd'hui, elle travaille seule. Un de ses deux fils lui donne un coup de main de temps en temps

«C'est un métier difficile, dit-elle. J'ai beaucoup de doutes, je me remets souvent en question. La création a un côté pénible, ça vous prend la tête.» Mais elle a la passion des spiritueux, alors elle oublie les longues journées, les week-ends passés à travailler et la fatigue. «Il n'y a pas si longtemps, les eaux-de-vie étaient les restes de la colère de Dieu. Il faut redonner des lettres de noblesse aux spiritueux. Heureusement, la qualité a beaucoup progressé depuis quelques années. Maintenant, il existe des concours de spiritueux, qui contribuent à hausser le niveau de la branche.»

Comme le nom de l'entreprise l'indique, le produit phare d'Abricool est l'abricot. Il est décliné en trois eaux-de-vie et une liqueur. Il y a l'eau-de-vie traditionnelle, toute simple. L'AOC n'intéresse pas Véronique Mermoud. Son produit ne porte donc pas le nom d'Abricotine. «Je n'ai pas attendu les AOC pour réaliser mes spiritueux selon des normes strictes», explique-t-elle. Il y a ensuite l'eau-de-vie de fleurs d'abricot. «Je ramasse les fleurs d'abricotiers au printemps, puis je les fais macérer dans une eau-de-vie d'abricot. Au nez, on perçoit d'abord le parfum de la fleur. En bouche, après une légère attaque végétale, on sent le fruit. Cette eau-de-vie fait traverser les saisons. C'est la plus grande de tout mon assortiment.» Enfin, il y a celle qui a vieilli en barriques. «Elle est ronde, et plaît beaucoup aux femmes.»

Et puis, il y a toutes ces curiosités.

Commençons par Edel'eis. «Une liqueur

élaborée à partir de fleurs d'edelweiss cultivées biologiquement à Bruson.» Sous-bois? «Une eau-de-vie de champignons. A déguster avec un risotto, par exemple. Pas en fin de repas.» Chanvre? «C'était une idée de mon ex-mari.» Bleue des glaciers? «Une absinthe.» Le Dzé? «A base d'aspérule odorante.»

Véronique Mermoud aime les produits régionaux. Tous ses spiritueux sont élaborés à partir de fruits de qualité et d'origine, achetés chez les meilleurs producteurs. Par exemple son eau-de-vie de poire à Botzi, une variété provenant de Fribourg. L'absinthe vient, bien sûr, du Val-de-Travers. Les abricots, du Valais.

«Le millésime 2009 est excellent.» S'il arrive qu'un fruit n'ait pas la qualité requise, elle préfère renoncer, et attendre l'année suivante. Pour ses «grappas», elle va chercher du marc chez les meilleurs producteurs, ceux qui ne pressent pas trop le raisin. «Car il faut qu'il y ait encore du jus pour faire un bon produit.»

Elle ne distille pas elle-même ses eaux-de-vie. Son volume de production – entre 10'000 et 12'000 bouteilles par année – ne justifie pas l'achat d'un alambic. Mais elle suit toutes les étapes de la distillation, un verre à la main.

Pour elle, l'eau-de-vie, c'est le clou d'une soirée. «C'est l'alcool qui clôt le plaisir de la table.» Aujourd'hui, de nouvelles techniques permettent d'élaborer des spiritueux qui ne brûlent ni le nez, ni la bouche. Il n'y a plus aucune excuse pour s'abstenir de déguster ces merveilles.

Abricool SA, Les Grands-Barres 56, 1926 Fully.
Tél. 027 744 24 56. www.abricool.ch

La recette de Véronique Mermoud Les crêpes à l'Edel'eis

Ingrédients:

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 1 c à s. huile
- 2 c à s. Edel'eis liqueur
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Dans un saladier, versez la farine et le sel. Ajoutez les œufs.
2. Mélangez bien au fouet jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
3. Délayez progressivement avec le lait.
4. Ajoutez l'huile et l'Edel'eis
5. Laisser reposer pendant une heure à température ambiante.
6. Au moment de l'emploi, vérifier la fluidité de la pâte. Au besoin, allongez-la d'un peu d'eau, de lait ou d'Edel'eis.