

jusqu'à la dernière (fine) goutte

Jouons la framboise jusqu'au bout... Meilleure productrice d'eau-de-vie de Suisse romande ce printemps, la Valaisanne Véronique Mermoud a été sacrée notamment avec un «schnaps» de framboise. Mais elle élabore aussi une autre merveille, vendue le même prix (29 fr. 50 les 37,5 cl, soit 90 fr. le litre): une liqueur.

Dégustation à l'appui, on est loin des sirops pour mères-grands. Du fruit, rien que du fruit, avec l'acidité et le goût de la framboise. Ce sont les mêmes baies, cueillies fraîchement du côté de Nendaz, qui servent aux deux produits. D'abord une macération de un à trois jours pour extraire le jus. Ensuite, pour la part de liqueur, de l'alcool neutre (à hauteur de 20° dans le mélange final), de l'eau distillée et du sucre. Combien? Véronique Mermoud fait confiance à sa sensibilité de dégustatrice: «Il n'y a pas de règle.» L'autre part s'en va à l'alambic, où l'on sépare tête et queue du distillat. Ça fait macho, d'accord, mais c'est le prix à payer pour une eau-de-vie la plus proche du... cœur du fruit.



* *Abricool, Fully (VS), tél. 027 744 24 56,
www.abricool.ch*