

# CÔTÉ CAMPAGNE

Terre@Nature



## VINS

### Nouveau talent dans le Vully

Vigneron à Lugnorre (FR), Etienne Javet crée des vins sobres et élégants, selon les principes de la biodynamie. **P. 19**



## EN IMAGES

### Concours photo 100% nature

Le Roseau d'or récompense les plus belles photographies prises en 2014 dans la réserve de la Grande-Cariçaie. **P. 28**

## BOURSE

### 270 PETITES ANNONCES

Immobilier, animaux, services, véhicules, loisirs, rencontres... **P. 22**

## VÉRONIQUE MERMOUD

# Un nez, en quête du fruit parfait

**A l'enseigne d'Abricool SA, la Valaisanne Véronique Mermoud s'est révélée comme l'une des meilleures distillatrices de Suisse. Ses fines eaux-de-vie font le bonheur des amateurs.**

Elle nous accueille avec un café, accompagné d'une noisette de crème fouettée, délicatement aromatisée avec l'une de ses créations: l'«Abricolerie», un cordial à l'abricot. Le ton est donné: il sera élégant et gourmand. Véronique Mermoud se distingue depuis une quinzaine d'années parmi les meilleurs distillateurs de Suisse. Femme dans un monde d'hommes, la Valaisanne directrice d'Abricool SA, a su faire sa place avec charme et détermination. La qualité de son travail parle pour elle, tout simplement. Les distinctions sont innombrables aux concours nationaux suisses de Schnapsforum, de Distiswiss ou dans le cadre du Forum romand des eaux-de-vie. Pourtant, rien ne prédestinait cette enseignante, dotée d'une formation commerciale, à une vie de bouilleuse de cru.

### De la créativité dans l'alambic

«J'étais et je suis toujours amatrice de vins, glisse-t-elle avec son accent chantant du Valais central. Puis, j'ai découvert par hasard que j'avais un nez.» Une révélation qui va changer le cours de sa vie. Depuis 2001, Abricool SA produit, à Fully (VS), liqueurs et fines eaux-de-vie d'abricot, bien sûr, mais aussi de poire, de coing, de mirabelle, de muscat, de framboise et même d'edelweiss ou d'aspérule. Du choix des fruits au contact avec les clients, en passant par la sélection des distillats, Véronique Mermoud s'investit à tous les niveaux: «C'est une chance de pouvoir suivre le produit du début à la fin, de magnifier ainsi la mémoire du fruit tout en faisant preuve de créativité.»

La Régie fédérale des alcools limitant l'octroi de nouvelles concessions, Véronique Mermoud a choisi de collaborer avec la distillerie Sauthier&Fils installée à Charrat (VS). «Pendant la saison de fabrication, qui s'étend du mois d'août à la fin de l'hiver, j'y vais pour superviser les différentes étapes. Ces échanges me conviennent. Pour disposer d'un alambic à mon nom, il aurait fallu investir, puis augmenter la production ou distiller à façon afin de rentabiliser l'investissement. Mais je n'ai vraiment pas envie de distiller pour d'autres», reconnaît-elle, tout en précisant qu'il lui tient particulièrement à cœur de garantir une qualité optimale à ses clients. «Souvent, je m'occupe personnellement des livraisons. Ce contact direct avec les clients représente une vraie valeur ajoutée. Par rapport aux grandes en-

treprises, notre structure restreinte nous permet d'être disponibles et de réagir rapidement à des demandes particulières.» Femme de contact, Véronique Mermoud a notamment œuvré auprès de grands chefs afin que ses produits soient à la carte des tables suisses les plus renommées. On trouve ses produits notamment au Domaine de Châteauevieux, à Satigny (GE), à la table du chef étoilé Philippe Chevier.

### Réhabiliter les eaux-de-vie

C'est sans doute le réflexe pédagogue hérité de sa carrière d'enseignante qui la pousse à organiser également des dégustations initiatiques pour le grand public, dans sa maison jaune des Grands-Barres, à Fully. «De nos jours, les eaux-de-vie sont moins faciles à vendre. On les associe aux excès de fins de repas. Elles souffrent de méconnaissance. C'est regrettable! J'encourage donc les gens à comparer, tester des saveurs différentes. Ces dégustations me permettent de savoir s'ils ne trouvent pas mes distillées bonnes parce qu'ils n'aiment pas ou parce que le produit est mauvais. J'ai moi-même réalisé, en dégustant des vodkas, qu'il y en avait de vraiment mauvaises mais aussi de très fines!»

Sensible à l'évolution des goûts et des modes de consommation, Véronique Mermoud incarne cette nouvelle manière de déguster eaux-de-vie et liqueurs. «C'est d'ailleurs un avantage d'être une femme: on ne me force pas à boire. Contrairement aux hommes pour lesquels l'alcool est inhérent aux affaires et aux rapports sociaux.» Désormais grand-maman, elle voit avec plaisir son fils et sa fille prendre peu à peu la relève. «J'ai été très seule et j'ai beaucoup travaillé, mais le moment

venu, je ne m'accrocherai pas. J'aime cuisiner, jardiner, marcher, bricoler, j'apprécie les voyages, l'art et la culture. Je me réjouis de la retraite. J'ai encore de nombreux rêves à réaliser!»

**MARJORIE BORN ■**

**+ D'INFOS** Abricool SA, les Grands-Barres 56, 1926 Fully (VS), tél. 027 744 24 56, [www.abricool.ch](http://www.abricool.ch)

Véronique Mermoud présente ici quelques eaux-de-vie et liqueurs d'abricot et de poire williams labellisées AOP.



### SI VOUS ÉTIEZ...

- **Une saison?** L'été, parce que je préfère la chaleur.
- **Un produit du terroir?** Un fromage de chèvre.
- **Un légume?** Je les aime tous... Mais c'est vrai que je travaille plutôt avec les fruits, alors je dirais la tomate, car ce n'en est pas un.
- **Un instrument de musique?** Le piano. J'en joue et j'apprécie particulièrement d'entendre cet instrument seul, en concert.