

## Fully (Valais)

Avec **ALIGRO**  
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

## Véronique Mermoud distille des eaux-de-vie gastronomiques

**Les alcools raffinés d'abricool se retrouvent sur toutes les grandes tables étoilées de Suisse**

Valérie Zermatten

Véronique Mermoud, distillatrice de charme installée à Fully, en Valais, crée des eaux-de-vie fines avec amour et passion. A la tête de l'entreprise Abricool depuis 1998, elle élabore des produits haut de gamme qui se retrouvent sur toutes les tables étoilées de Suisse (ou presque).

L'aventure a débuté avec la distillation des abricots, comme l'indique le nom de l'entreprise. Mais dès 2001, Véronique Mermoud se découvre une passion pour le parfum d'autres fruits et de multiples plantes. Elle prend conscience du plaisir à développer des arômes, à créer de nouvelles saveurs dans un monde profondément masculin. Et elle s'y fait une place avec brio et sensibilité. C'est dans son petit magasin en contrebas de l'autoroute entre Fully et Saxon qu'elle évoque son parcours des étoiles plein les yeux.

**Tous les produits présentés sont-ils des réalisations maison?** Mis à part le génépi, que je n'aime pas travailler, toutes les eaux-de-vie et liqueurs sont créées par mes soins.

**Les fruits viennent-ils de votre verger?**



Véronique Mermoud élabore des eaux-de-vie exceptionnelles. OLIVIER BORN

## L'adresse

Abricool, 56, Les Grands-Barre, Fully (Valais)  
027 744 24 56  
Ouvert: jeudi, vendredi, samedi.  
Site: [www.abricool.ch](http://www.abricool.ch)

Non, j'achète les fruits et les plantes dans leurs terroirs de prédilection. L'absinthe vient du Val-de-Travers, la poire à botzi de la région fribourgeoise et, bien entendu, les abricots luisent et les poires William mûrissent en Valais. Le raisin utilisé pour les eaux-de-vie de syrah et de pinot noir provient des vignes de mon fils situées à Saillon.

## Et la distillation?

Je travaille en collaboration avec un distillateur de Charrat, la maison Sauthier & Fils. Cela me permet de suivre de A à Z l'élaboration et de gérer le processus pour obtenir des alcools qui correspondent exactement à mon désir, c'est précieux. D'ailleurs, posséder son propre alambic exige beaucoup d'autorisations, coûteuses et astreignantes.

## Quels sont vos nouveaux produits?

Je fonctionne au coup de cœur. Le dernier en date, qui reçoit un excellent accueil, est élaboré à base d'aspérule, une plante des sous-bois appelée aussi faux muguet. Elle est utilisée, entre autres, dans

le maitrank, un vin aromatisé alsacien. Je l'utilise pour créer une eau-de-vie et une liqueur mélangée à du coing.

A la dégustation, on découvre un nez puissant, sans astringence en bouche, qui explose de notes champêtres et de foin. Un délice!

## Qu'est-ce qui vous pousse à faire des eaux-de-vie aussi originales?

La poésie, j'aime que les personnes soient transportées quand elles dégustent mes créations. Je ne propose pas n'importe quel produit à n'importe quel client. Je tente de cibler ses goûts et de répondre au plus près à ses désirs. C'est le cas de ma fleur d'abricot. Si la personne s'attend à retrouver

la saveur du fruit, elle sera déçue. Car mon but est de plonger le dégustateur dans un verger d'abricotiers en fleurs. Le nectar est jaune doré et chargé de pollen. C'est une eau-de-vie qui chante le printemps... Avec ma gamme à base d'abricots, on peut traverser les saisons. En automne et en hiver, je préconise une eau-de-vie réalisée avec des fruits macérés plus de deux ans en barriques de chêne. Le nectar devient moelleux, plus rond en bouche.

## Les eaux-de-vie ou liqueurs ont-elles toujours la cote?

Les gens s'intéressent encore beaucoup aux eaux-de-vie, mais je regrette que les restaurateurs proposent de moins en moins le digestif alors que l'apéritif est quasi systématiquement servi au client.

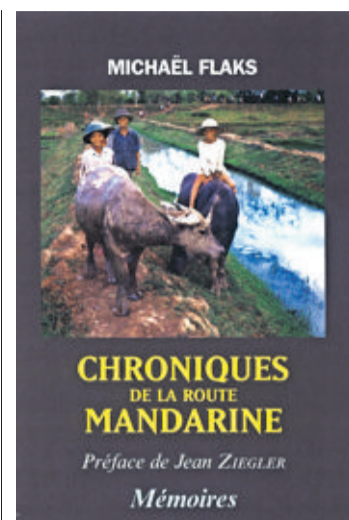
## Avez-vous d'autres délices à proposer dans votre magasin?

Je réalise de la confiture d'abricots, du chocolat à l'abricot, très apprécié pendant les Fêtes, des jus de fruits avec ou sans alcool, etc. Et je commercialise aussi le vin de mon fils.

## La relève est donc assurée?

Oui, mes enfants devraient reprendre les rênes de l'entreprise en douceur, ma fille travaille régulièrement avec moi et je serai toujours présente si le besoin s'en fait sentir.

Oui, Véronique Mermoud est une femme comblée et heureuse de faire partager sa passion. Elle propose d'ailleurs des cours de dégustation sur rendez-vous... Avis aux amateurs.



## Retour sur la route mandarine au Vietnam

**Michaël Flaks réédite ses chroniques sur un pays qui fête l'an prochain le 40e anniversaire de la fin de la guerre**

Les Chroniques de la route mandarine de Michaël Flaks, préfacées par Jean Ziegler, ont paru en 1994 et sont rééditées aujourd'hui à la veille du 40e anniversaire de la guerre qui a déchiré le Vietnam. Le départ des Américains en 1975 fut un tournant décisif pour un pays qui a vécu des décennies difficiles.

Michael Flaks, que les enfants de la rue appelaient Mãi Côn (Petite fleur du têt), raconte le quotidien de ces gamins qui étaient le plus souvent des Américains.

Il aborde aussi la cuisine vietnamienne qu'on déguste dans la rue et dans les estaminets. Les crabes au sel ou à la vapeur, la soupe d'anguilles pêchées dans la rivière de Saïgon, le cochon de lait laqué dont l'hôte d'honneur avait la joie de déguster le groin et les oreilles.

Les yeux de l'auteur doivent encore briller en évoquant les petits rouleaux de printemps croquants avalés en une bouchée, les pigeons rôtis de la rue Ta Hiên à Hanoï, la soupe bong bong à base d'estomacs de poisson.

Et il n'oublie pas non plus la jeune fille qui déposa, à l'aide de ses baguettes, deux boulettes de viande dans son bol de riz. Une manière élégante de le demander en mariage. Ce qu'il refusa en mettant dans le bol de la belle deux boulettes de riz! **A.G.**

**«Chroniques de la route mandarine»** par Michaël Flaks, Ed. Indo Editions, 101 pages, 25 €. L'auteur dédicacera son ouvrage ce soir dès 17 h à la librairie Jullien, 32, place du Bourg-de-Four.

## Bordeaux Joël Robuchon ouvre La Grande Maison

Le célèbre cuisinier Joël Robuchon a inauguré à Bordeaux une nouvelle table, La Grande Maison, avec l'ambition d'accrocher trois étoiles de plus à son palmarès. Ses plats-signatures sont au menu: tarte friande aux truffes, foie gras de canard aux truffes, sans oublier sa célébrissime purée de pommes de terre. Dans un hôtel particulier du XIXe siècle, l'établissement compte 40 couverts, un bar-bistrot et six chambres. (10 rue Labottière, Bordeaux, ☎ +33 535 38 16 16). **AFP**

## Tables de Fêtes

## L'AUBERGE SUR SON 31...

❄️ **2015** ❄️

**Menu du 31 décembre 2014**  
**Soirée animée avec DJ, ambiance année 80**  
(côté Gastronomique)  
**CHF 150.-**  
(hors boissons)

Apéritif

La mise en bouche

Langouste belle vue,  
Consommé à la réglissePoêlée de St-Jacques, trévisse italienne,  
Émulsion d'huitres

Granité au champagne

Carré de veau,  
Pommes du Parc, émulsion de foie grasLa fraîcheur lime et litchi  
Au chocolat Ivoire en tenue de soirée

Auberge de Confignon

[www.auberge-confignon.ch](http://www.auberge-confignon.ch)Réservation au 022 757 19 44  
6 place de l'Eglise-1232 Confignon

BY HOTEL PRESIDENT WILSON

CHRISTMASTIME

47 quai Wilson / 1211 Genève 21

[www.hotelpresidentwilson.com](http://www.hotelpresidentwilson.com)

## BAYVIEW

DINER MERCREDI 24 DECEMBRE  
& DEJEUNER JEUDI 25  
MENU A CHF 195.-DINER MERCREDI 31 DECEMBRE  
MENU A CHF 360.-

## UMAMI

DINER MERCREDI 24 DECEMBRE  
MENU A CHF 170.-DINER MERCREDI 31 DECEMBRE  
MENU A CHF 225.-BRUNCH JEUDI 25 DECEMBRE & 1<sup>ER</sup> JANVIER  
BRUNCH A CHF 110.-

## ARABESQUE

DINER MERCREDI 24 DECEMBRE  
MENU A CHF 140.-DINER MERCREDI 31 DECEMBRE  
MENU A CHF 175.-

## GLOW

DINER MERCREDI 31 DECEMBRE  
MENU A CHF 195.-

HEBERGEMENT

T +41 (0)22 906 6113  
F +41 (0)22 906 6668[resa@hotelpwilson.com](mailto:resa@hotelpwilson.com)

RESTAURANTS

T +41 (0)22 906 6524  
F +41 (0)22 906 6320[fb@hotelpwilson.com](mailto:fb@hotelpwilson.com)