

Ouvrir le livre des secrets...

Un ouvrage original consacré à l'histoire de la Distillerie Morand vient de paraître. Il dévoile la vie de la Maison et de sa famille à travers un livre de recettes centenaire, bien gardé à Martigny (VS).

TEXTE JOËLLE CHALLANDES



«La Distillerie Morand - De génération en génération», Marie Mathyer et Carine Cornaz Bays, Terres d'encre aux Éditions Pillet, 28 fr., en vente dans certains magasins Coop

LE LIVRE

Comment glisse-t-on une telle poire dans une bouteille de Williamine? Impossible: on fixe le flacon à l'arbre et le fruit s'y développe!



Chargée d'histoire et d'implication locale, dotée d'une belle âme. Avec des dirigeants au caractère bien trempé, créatifs et très engagés socialement, dans la vie culturelle et sportive. Des épouses impliquées et un personnel fidèle. C'est ainsi qu'apparaît la Distillerie Morand de Martigny (VS), avant tout connue pour ses spiritueux et ses sirops, dans le livre que la collection valaisanne Terres d'encre lui consacre. Celui-ci paraît 134 ans après l'inscription de la Maison au registre du commerce.

Les recherches de l'historienne et ethnologue Carine Cornaz Bays (43 ans) ont guidé la plume de la journaliste Marie Mathyer (44 ans). Amies depuis l'adolescence, elles se sont rencontrées dans le cadre du scoutisme. Toutes deux ont tra-

vaillé ensemble pour la première fois ces derniers mois. La journaliste lausannoise a choisi de donner une voix à l'entreprise à travers son recueil de recettes, livre tenu secret au sein des murs de la Maison. «Il s'agit d'un beau symbole, qui passe de main en main. Je suis sensible aux objets qui traversent le temps et j'y ai vu tout de suite une dimension romanesque», précise Marie Mathyer. Des auteures, seule Carine Cornaz Bays a pu feuilleter ce trésor, «en présence de l'un des membres de la famille», souligne cette dernière, établie à Fribourg.

L'historienne a grandi dans le Chablais vaudois. Passionnée par les produits du terroir, elle connaît très bien la distillerie où elle a entamé un travail il y a cinq ans, à la suite d'un coup de cœur: «Lorsque

je suis venue en visite pour la première fois, j'ai aimé découvrir des murs d'époque, entre lesquels on sent l'histoire de l'entreprise, avec des activités très modernes et dynamiques.» Rassemblées par la chercheuse, les archives de la distillerie sont désormais conservées aux Archives de l'État du Valais. Foisonnantes depuis la décennie 1950, elles se composent, entre autres, d'affiches publicitaires, d'étiquettes, de plans, de photographies, de correspondances, mais aussi de tenues d'employés, de tampons et de bouteilles.

Des plantes, une poire

La distillerie s'est d'abord fait connaître grâce à la Liqueur du Simplon de son fondateur, Louis Morand, qui se définissait



Réservé à quelques privilégiés, le contenu du livre de recettes de la Distillerie Morand est conservé à l'abri des regards.



MARIE MATHYER
JOURNALISTE

Fascinée par l'histoire de la famille Morand.



CARINE CORNAZ BAYS
HISTORIENNE

A répertorié les archives de l'entreprise.

avec l'art du vendeur comme un «distillateur de plantes des Alpes». La recette reste identique, mais le nom évolue en Liqueur du Grand-Saint-Bernard! «De manière générale, les recettes ne changent pas au fil du temps. Seul le taux de sucre évolue: après la pénurie pendant la guerre, on boit plus sucré», observe Carine Cornaz Bays.

Une génération plus tard, la poire va gagner les alambics. André Morand, le fils du fondateur de l'entreprise, fait naître la Williamine: il faut 8 kg de fruits pour en produire 70 cl. L'idée lui aurait été soufflée par un grossiste, ou un gendarme... En distillant une eau-de-vie faite à 100% de Williams de haute qualité, il assure un succès commercial. La marque Williamine est déposée en → page 31

NEUF DE NOS BEST-SELLERS.

KW32/23



14.35

BITTER APEROL
11%, 70 CL

14.95

WHISKY
JOHNNIE WALKER
RED LABEL
40%, 70 CL

30.50

*WHISKY JOHNNIE
WALKER BLACK
LABEL 12 YEARS
40%, 70 CLBouteille
de 1 litre

16.40

BITTER CYNAR
16,5%, 100 CL

14.95

BAILEYS ORIGINAL
17%, 70 CL

23.95

DRY GIN
BOMBAY SAPPHIRE
40%, 70 CL

39.95

VODKA
BELVEDERE
40%, 70 CLBouteille
de 1 litre

29.95

VODKA
ABSOLUT
40%, 100 CL

44.95

*SUMMER GIN
THE SECRET GARDEN
VIOLET, MALLOW &
GERANIUM
39%, 50 CL

Les recettes des eaux-de-vie restent les mêmes, leurs usages et les installations évoluent: la Maison Morand concilie passé, présent et avenir entre ses murs.

PHOTO ADRIEN REBAUDO

→ 1953, le nom protégé internationalement trois ans plus tard. «Le bouquet de cette eau-de-vie est de toute supériorité et la qualité du produit excellente.» Tels sont les mots de la Régie fédérale des alcools en 1954 à propos de la Williamine. Au plus fort de sa prospérité, pas moins de 4700 tonnes de poires Williams sont transformées: la Williamine se déguste en Suisse, mais également à l'étranger. Une bouteille est même envoyée pour le baptême du prince William, en août 1982, avec une étiquette à son effigie.

Cocktails, sirops, herbes et gel

Au fil du temps, il faut constamment se battre pour tenir son rang. Interdiction de fabriquer et de commercialiser de l'absinthe, guerres, faussaires... «La vie de l'entreprise n'a rien d'un Rhône tranquille», écrit en résumé Marie Mathyer. En 1990, un incendie détruit deux entrepôts. Cette décennie sera rude. La baisse de la consommation et la concurrence étrangère ont pour conséquence de faire disparaître de nombreuses distilleries en Suisse.

Avec le nouveau millénaire, le poussé n'a plus la cote. On préfère désormais les cocktails et la cuisine à l'eau-de-vie. La Maison rebondit et s'adapte, en diversifiant sa gamme et en créant des recettes. Avec les spiritueux, mais aussi les célèbres sirops, qui font partie de l'offre des Morand depuis les débuts de leur histoire. Aujourd'hui, la vente de ces derniers représente près de la moitié du chiffre d'affaires!

Les produits du terroir ont toujours caractérisé les spécialités des Morand. Dans cet esprit, ils ont racheté il y a huit ans Rostal Herbes Aromatiques Grand-St-Bernard SA: cette entreprise, familiale elle aussi, développe des produits à base de plantes. Ses activités sont assurées au sein de la distillerie: les herbes sont conditionnées par des personnes en situation de handicap, dans un atelier intégré: «Il montre l'aspect très humain

de l'entreprise», observe Carine Cornaz Bays.

Les bonnes idées de la Maison surgissent parfois là où on ne les attend pas. Alors que l'éthanol manque en Suisse et que le Covid gagne du terrain, on développe à Martigny un gel de nettoyage antibactérien pour les mains avec... de l'eau-de-vie de poire. On le conçoit dans l'urgence et en un temps record. Très médiatisé, ce gel fait alors parler de lui jusqu'à l'autre bout du monde.

Aujourd'hui, la cinquième génération de la famille est déjà représentée au sein de la Maison: il s'agit de l'œnologue

Arthur Vocat, qui s'est formé auprès de la renommée vigneronne Marie-Thérèse Chappaz. «L'histoire continue d'avancer et j'aurais envie d'écrire une suite à notre premier livre», sourit Marie Mathyer. Fascinée par cette famille, les destins de chacun de ses membres l'ont particulièrement animée. Le livre des secrets conclut l'ouvrage de la journaliste, assurant que même «totem obsolète», son existence perdurera. ●

Des visites de la Distillerie Morand sont organisées le samedi pour les groupes (écrire à visites@morand.ch). Plusieurs spécialités de l'entreprise sont disponibles chez Coop.