

# La Williamine Morand

## Un produit emblématique du Valais

par Geneviève Zuber

L'eau-de-vie de poires du Valais est désormais une appellation protégée; sa célébrité lui vient surtout de la Williamine Morand, qui s'exporte dans une quarantaine de pays.



Louis Morand  
et son fils Julien.

Avec le Gruyère notamment, l'eau-de-vie de poire du Valais est l'un des rares produits helvétiques à avoir décroché le label AOC (appellation d'origine contrôlée) décerné par Berne après une procédure des plus sévères. Ainsi, depuis la fin 2001, l'appellation est protégée et ce spiritueux officiellement reconnu comme un produit du terroir typique et spécifique. Pour pouvoir s'intituler «eau-de-vie de poire du Valais», il devra être produit à base de poires cultivées, transformées et distillées dans le canton. «C'est tout bénéfique pour le consommateur, se réjouit Louis Morand, patron de la distillerie Morand, à Martigny, une entreprise familiale plus que centenaire. Sous le nom d'eau-de-vie de poire du Valais, on trouvait en effet à peu près tout et n'importe quoi, des spiritueux distillés bien loin du Valais parfois.»

La reine des eaux-de-vie de poire du Valais, c'est sans conteste la Williamine Morand: 400'000 litres sur les 550'000 produits dans le canton.

*Together with Gruyère cheese, Valais-produced pear brandy is one of the rare Swiss products to have obtained an AOC (the authentic label of quality) awarded by Berne only after the very strictest procedure. Thus, since the end of 2001, the appellation has become protected and this spirit is now officially recognised as a typical and specific product of this region. In order to bear the title "Valais pear brandy", it has to be produced from pears that are grown, transformed and distilled in this canton. "It's all to the consumer's advantage", proclaims Louis Morand, the owner of the Morand Distillery in Martigny, a family business that has been there for over a hundred years. "Under the name 'Valais pear brandy', you used to find more or less everything and anything, spirits sometimes distilled far away from the Valais."*

*The queen of Valais pear brandies is undoubtedly Williamine Morand: 400,000 litres out of the 550,000 litres produced in the canton. Thanks*

### Servir frais!

Le conseil de Louis Morand: «Certains mettent l'eau-de-vie de poire au congélateur pour la refroidir. De quoi tuer son goût et son parfum! Pour assurer le meilleur service, glacer le verre seulement. La température de dégustation idéale est de 8 à 10 degrés. D'autre part, l'eau-de-vie de poire william du Valais n'est pas un spiritueux à faire vieillir trop longtemps. Il faut la boire dans les cinq à six ans; au-delà son parfait goût de fruit risque de s'atténuer.»

## Serve fresh!

*Advice from Louis Morand:* "Some people put their brandy in the deep-freeze in order to cool it, and thereby kill its taste and perfume. To ensure the very best service, put ice in the glass only. The ideal temperature for sampling is from 8° to 10° C. Moreover, Valais pear brandy is not a spirit that should be kept too long. It should be drunk within five to six years. After that, its perfect fruity taste runs the risk of fading."



Grâce à la Williamine Morand surtout, ce spiritueux est devenu un produit emblématique du pays. C'est l'un des cadeaux souvenir favoris des touristes, un grand classique dans les magasins des stations et des aéroports. Louis Morand estime d'ailleurs que la moitié de sa production prend le chemin de l'étranger. Produit touristique voire ethnique, la Williamine Morand a également conquis les grands chefs. Une sélection spéciale a été réalisée pour Philippe Rochat et Roland Pierroz notamment, qui titre 45 degrés, au lieu des 43 habituels.

## «Un parfait goût de fruit»

C'est la william, une poire cultivée dans les vergers valaisans et quasiment nulle part ailleurs, qui a donné son nom à la Williamine Morand. «*Très parfumée, elle confère à l'eau-de-vie son "parfait goût de fruit"*», explique Louis Morand. Pour prétendre à l'AOC «eau-de-vie de poire du Valais», la william est la seule et unique matière première autorisée. Les fruits doivent mesurer 52 millimètres de diamètre en tout cas, gage d'une maturation optimale. Quant à la distillation, dont l'origine est attribuée au Valais, elle doit se faire dans les règles du savoir-faire traditionnel régional. Suivront, pour chaque cuvée, divers examens, contrôles et dégustations, «*toutes exigences*», explique Louis Morand, «*auxquelles nous satisfaisions bien avant l'introduction du label AOC, ainsi d'ailleurs que la plupart des producteurs du canton*».



*mainly to Williamine Morand, this spirit has become an emblematic product of this region. It is one of the favourite souvenir gifts bought by tourists, a grand classic found in shops in resorts and in airports. Moreover, Louis Morand believes that more than half his produce goes abroad. A tourist, an even ethnic product, Williamine has also won over the greatest chefs. A special selection has been elaborated in particular for Philippe Rochat and Roland Pierroz, one that titrates 45° instead of the usual 43°.*

## "A perfect fruity taste"

*Williamine Morand gets its name from the Williams pear that is grown in the Valais orchards and hardly anywhere else. "Strongly perfumed, it confers on the brandy its perfect fruity taste", explains Louis Morand. In order to obtain the AOC label "Valais pear brandy", one single raw material is allowed: the Williams pear. The fruit must measure at least 52 mm. in diameter, a guarantee of optimal ripening. The distilling process, whose origin is attributed to the Valais, must be carried out according to the rules of regional know-how. Next come, for each batch, several tests, check-ups and sampling sessions, "all of them requirements", explains Louis Morand, "to which we used to comply long before the introduction of the AOC label, as did the majority of producers in the canton."*