



Distillerie Louis MORAND & Cie SA

Fondée à Martigny en 1889, la Distillerie Morand demeure une entreprise familiale de taille humaine. Elle vit dans un passé chargé d'histoire et de traditions, et se projette dans l'avenir grâce à aux techniques les plus avant-gardistes.

En effet, des investissements récents permettent à la Distillerie de Martigny d'atteindre des objectifs qualitatifs, économiques et écologiques sans précédent grâce à des solutions novatrices, en particulier en termes d'économies d'énergie, de recyclage des déchets et d'optimisation des nouvelles installations.



La 4^{ème} génération, cinq frères et cousins, pratiquent ce subtil équilibre en permanence, en innovant partout où cela est possible et susceptible d'améliorer la qualité, et en respectant au mieux les valeurs transmises par les 3 générations précédentes, à savoir : le respect de la matière première par la qualité irréprochable des fruits ou des plantes mis en œuvre, et le respect des marques déposées au fil de l'histoire de la maison comme le Grand-St-Bernard®, la Griottine®, le Bon Valaisan®, la Liqueur du Cervin® ou la Williamine®. Baptisée en 1953, la Williamine® est le seul spiritueux suisse connu dans le monde entier. Grâce aux efforts de Louis Morand (3^{ème} génération) durant 50 ans pour améliorer continuellement la production et asseoir la réputation de la Williamine® Morand, « Morand » et « Williamine® » restent les noms les plus prestigieux de Suisse dans le monde des eaux-de-vie de fruit, plus de 125 ans après la création de la maison.

Afin de répondre aux nouvelles demandes et de permettre la réalisation de nouveaux produits, l'outil de production a été entièrement modernisé. Le plus impressionnant, c'est le grand écart réussi par la Distillerie Morand entre le respect de la nature, du travail du paysan, du fruit – soigneusement récolté et trié à la main – et la technologie futuriste de gestion de la distillation. Tout le savoir-faire de la maison a été transcrit en langage binaire dans un outil informatique permettant de contrôler en quelques clics de souris la distillation, la gestion de l'énergie et les flux de purées de fruits, d'eaux-de-vie et les déchets à traiter. Au besoin, cet outil est utilisable à distance par l'opérateur en charge à l'aide d'un smartphone. Cette modernisation n'a entraîné aucune diminution d'effectifs, un souhait de la famille propriétaire. Le personnel auparavant en charge du contrôle des processus a simplement trouvé une autre fonction dans l'établissement.

Ces innovations technologiques ont surtout permis d'améliorer la précision et le contrôle du processus de distillation en économisant beaucoup d'énergie grâce à la réutilisation de la chaleur.

Fruit-Union Suisse

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zoug, téléphone +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



L'avenir est basé sur trois axes de développement : la nouvelle ligne de produits baptisée « Douces de® », le concept des « sWiss cocktails® », une offre de cocktails « clé en main », composés de produits authentiquement valaisans ou suisses, pour des événements de 50 à 2'000 personnes et le redéploiement de la gamme de sirops.

Heures d'ouverture	samedi 11 novembre 2017 de 10h00 à 18h00
Activités	distillation, visites de la distillerie, dégustation, cours de cocktails, dégustation de sirops pour les enfants, musique et autres animations, restauration à base de produits typiquement suisses ou valaisans.
Contact	Distillerie Louis Morand & Cie SA, Julien Morand Rue de Plaisance 2, CH-1920 Martigny 027 722 20 36 info@morand.ch, www.morand.ch
Distillateur à façon	oui
Spécialités	eaux-de-vie et liqueurs aux fruits et aux plantes du Valais, sirops, tisanes, épices.