

130 ANS DE LA MAISON MORAND



Morand
1889

LA DISTILLERIE LOUIS MORAND & CIE SA À MARTIGNY

CARINE CORNAZ BAYS



Page de couverture: stockage des carafes contenant une poire Williams avant l'embouteillage de la *Williamine*. Les flacons sont placés directement sur les arbres permettant ainsi aux poires de grandir à l'intérieur des bouteilles.¹ Ci-dessus: le cœur de la Distillerie en 1940. C'est toujours à cet endroit et dans ces alambics que sont distillées les plantes pour l'absinthe, le génépi, le *Bon Valaisan*, les *Liqueurs du Cervin* et du *Grand St-Bernard*, ainsi que les écorces de fruits comme le citron, l'orange et la mandarine, également le café et le cacao.²

La Distillerie Louis Morand & Cie SA à Martigny (1889-2019): 130 ans de savoir-faire familial

Établie à Martigny depuis 1889, la Distillerie Louis Morand se distingue dès ses débuts par son fort ancrage régional. Un attachement au terroir, un savoir-faire familial et la recherche continue de la qualité sont quelques-uns des ingrédients qui ont permis à cette entreprise familiale de traverser les âges tout en s'adaptant aux contextes changeants, notamment en matière de consommation d'alcool.

La Distillerie développe des liqueurs, des limonades, des sirops, des marcs et des eaux-de-vie, dont la très réputée eau-de-vie de poire Williams, la *Williamine*. En plus de ses propres produits, l'entreprise familiale distribue d'autres boissons en Valais, aux hôtels, cafés, restaurants et magasins. Ainsi, à la gamme de boissons de la Maison s'ajoute dès le XX^e siècle une palette de produits composée de bières, d'apéritifs et d'eaux minérales suisses.

Plus que des produits, la Distillerie Morand est l'histoire d'une famille et de quatre générations d'hommes et de femmes qui œuvrent à la préservation et à la transmission du savoir-faire familial. Les figures qui se sont succédé à la tête de la société ont permis à l'entreprise de rayonner aussi bien en Valais, que sur le territoire helvétique et à l'étranger. La gamme de produits de la Distillerie Morand comprend toujours des liqueurs élaborées sur la base des recettes développées à la fin du XIX^e siècle par son fondateur. L'indépendance, la loyauté, le pragmatisme, la confiance et la volonté de préserver et de développer le patrimoine familial sont autant d'éléments qui permettent à la Distillerie Morand d'innover tout en respectant la tradition.



Bouteilles de limonade des années 1950 et 1960.³



Étiquette du Sirop Grenadine entre 1950 et 1955.⁴

Louis Morand: le développement de l'entreprise, des recettes et du site (1889-1921)

Lorsque Louis Morand, alors âgé de 22 ans, ouvre une distillerie en 1889 à Martigny-Combe, la distillation est déjà bien répandue en Valais. Tout d'abord associé à son frère Auguste, il reprend une année plus tard la raison sociale à son nom.

Situé au coeur d'une région viticole, entre Martigny-Croix, Plan-Cerisier et le Sommet-des-Vignes, Louis Morand distille du marc de raisin et des produits à base de plantes locales comme l'absinthe et le génépi. Des liqueurs fines, du vermouth et différentes eaux-de-vie complètent la gamme de produits.



Louis et Mathilde Morand.⁵

Louis Morand développe ses propres recettes comme le *Bon Valaisan*, aussi appelé *Elixir du Cervin* (à base de genièvre et de gentiane), ou adapte la recette de la *Liqueur du Grand St-Bernard* confiée par le chanoine Tavernier de l'Hospice du Grand-St-Bernard. Aussi appelée *Liqueur du Simplon* pour plaire aux cafetiers Haut-Valaisans, il s'agit en réalité de la même recette, composée de plantes et de miel des Alpes.



L'étiquette et la bouteille d'origine de la *Liqueur du Simplon*.⁶

Un article de 1894 paru dans *L'Écho de Genève et du Léman* témoigne du travail de Louis Morand: «Étant dernièrement de passage à Martigny, j'en ai profité pour aller visiter la distillerie de M. Louis Morand, inventeur et fabricant de la *Liqueur du Simplon*. J'étais désireux d'obtenir quelques renseignements sur la fabrication de cette excellente liqueur dont j'avais eu si souvent l'occasion d'apprécier la supériorité et les rares qualités.»



Louis Morand est récompensé pour ses produits à plusieurs reprises. Ci-dessus: le diplôme de la médaille de bronze obtenue à l'Exposition universelle de Bordeaux en 1895.⁷

Ces recettes font d'ailleurs rapidement parler de Louis Morand hors des frontières cantonales puisqu'elles décrochent des médailles à l'Exposition universelle de Bordeaux en 1895, à l'Exposition

universelle de Paris en 1900, à l'Exposition internationale de Milan en 1906 et à l'Exposition nationale suisse à Berne en 1914.



Étiquette de l'*Elixir du Bon Valaisan*.⁸

En réalité, les ventes se concentrent surtout sur l'absinthe parce que c'est le produit à la mode et parce que la recette de Louis Morand est très appréciée en Valais et en Suisse romande.

L'interdiction de l'absinthe dès 1910 n'affecte que partiellement la Maison Morand qui dispose d'un stock qu'elle continue à écouler et de nombreux autres produits allant du génépi au *Parfait Amour*.

En 1900, la Distillerie déménage en ville de Martigny, dans les locaux actuels. Toujours soutenu par sa femme Mathilde, Louis Morand élabore de nombreuses recettes, prépare les fruits, il distille, met en bouteille limonades et autres spécialités, il étiquette, visite les clients, effectue les livraisons et est très actif en politique... il est sur tous les fronts. Louis Morand a créé la

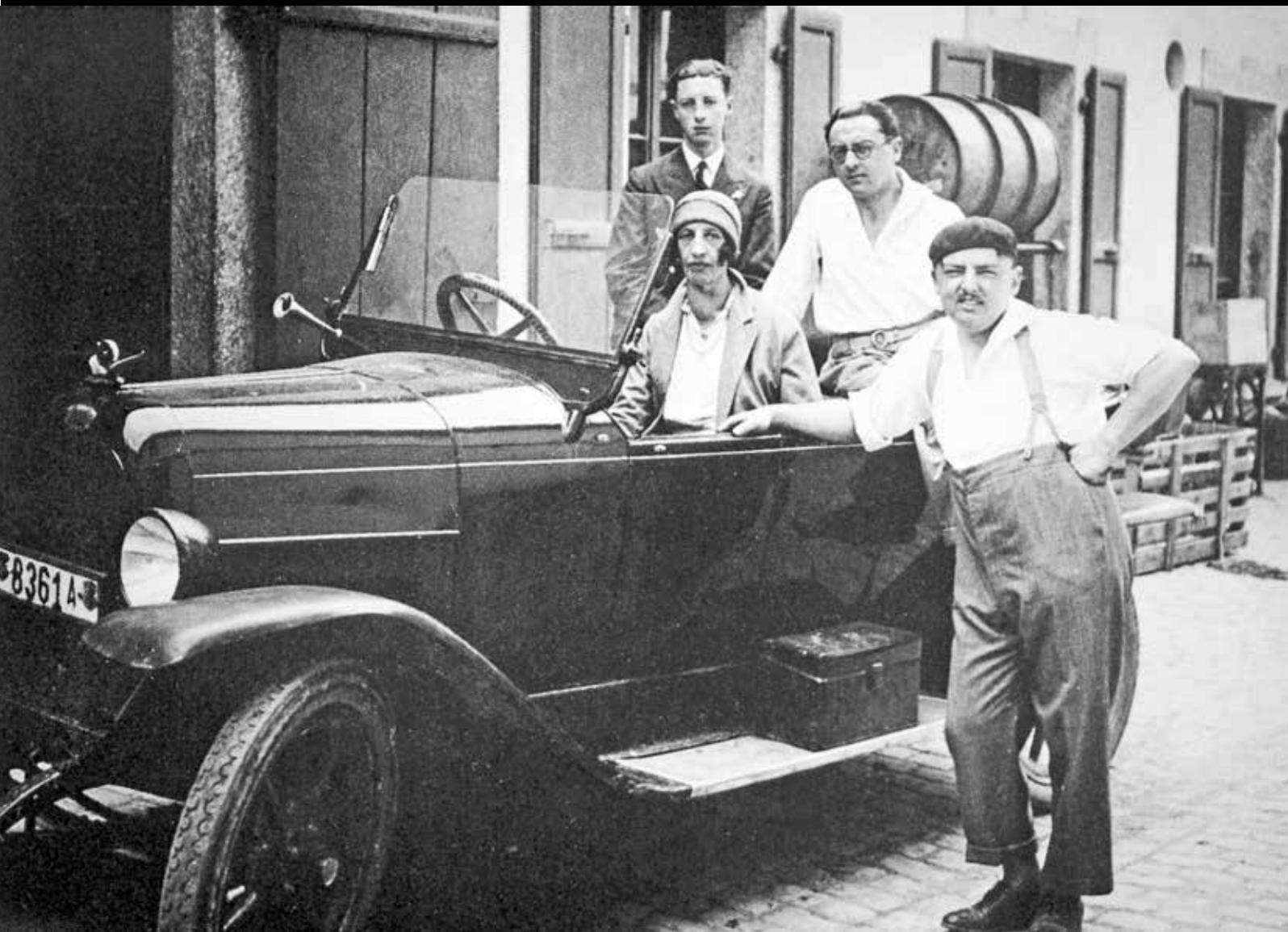


Distillerie à façon: alambic de la famille Bompard de Martigny en 1912.⁹

Distillerie, l'a développée, il a élaboré des recettes, créé un réseau de distribution et a œuvré au rayonnement de ses produits. Autant d'éléments qui marquent encore l'héritage actuel de la Distillerie. À son décès prématuré en 1921, son fils André, âgé de 26 ans, reprend la direction de l'entreprise.



Camion de livraison de la Distillerie Morand impliqué dans un accident de la circulation à St-Maurice dans les années 1920-1930.¹⁰



Debout au premier plan: André Morand. Assis dans la voiture: Georges Morand, frère d'André, «Tante Adèle» - une parente - et un inconnu à l'arrière-plan.¹¹

André Morand: l'essor de la distribution et l'industrialisation (1921-1958)

La transition d'une maison artisanale à une entreprise industrielle se fait sous la direction d'André Morand. Il agrandit la gamme de liqueurs, de sirops et de limonades et développe la distribution de boissons en commercialisant les produits de la Maison et en y ajoutant d'autres. Toutes les boissons entrent dans l'assortiment à l'exception du vin.



Liqueur *Framboisie*, liqueur *Mirabelle*, Fine à l'Orange, eau-de-vie de Framboise et liqueur *Griottine* dans les années 1950.¹²

La Distillerie Morand devient dépositaire de nombreuses marques de boissons suisses: par exemple l'apéritif *Bitter des Diablerets*, les eaux minérales *Aigle-Lithinée* et *Henniez-Lithinée*, la boisson gazeuse *Romanette* ou les bières des Brasseries *Beauregard* puis *Cardinal*. L'assortiment comprend également des produits étrangers comme le champagne *Moët*, l'apéritif *Byrrh* ou encore la boisson gazeuse *Coca-Cola* pour laquelle André Morand est dépositaire pour le Bas-Valais dès 1950.



La Distillerie Morand vend différents produits dont la boisson *Henniez-Lithinée*, comme l'indique cette publicité parue dans *Le Confédéré* du 22 mai 1931.¹³



Correspondance de 1961 entre les Maisons F. Leyvraz SA à Aigle et Morand concernant leur collaboration; depuis 1948, la Maison Morand est dépositaire pour le *Bitter des Diablerets*.¹⁴



La Maison Morand est dépositaire pour la Brasserie *Beauregard* depuis 1932. Lors de la reprise de la Brasserie par *Cardinal* en 1970, la Distillerie réussit à conserver cette exclusivité.¹⁵



Coca-Cola est introduit en Suisse en 1936; la Distillerie Morand a l'exclusivité de sa distribution depuis 1950 pour la Vallée du Rhône, de St-Maurice à Riddes.¹⁶

Dès les années 1920, des contrefaçons du *Marc de Dôle*, des *Liqueurs du Simplon* et du *Grand St-Bernard* ou de l'*Elixir du Bon Valaisan* commencent à circuler sur le marché. Les marques étant déposées, l'entreprise incite les consommateurs à ne consommer ces liqueurs que si elles proviennent des bouteilles d'origine avec l'étiquette.



Dans *Le Confédéré* du 31 juillet 1922, la Distillerie Morand met en garde ses clients concernant des contrefaçons de ses marques déposées.¹⁷



Affiche publicitaire pour la *Liquor du Grand St-Bernard*.¹⁸

André Morand modifie le site pour produire à plus grande échelle. Il agrandit successivement les bâtiments et les caves, adapte l'équipement et les installations et permet ainsi à l'entreprise de se développer et d'ouvrir de nouveaux marchés en Valais et en Suisse. Aux produits de base s'ajoutent des limonades aromatisées aux fruits comme l'*Oranjo* ou l'*Abricolo* ou encore un apéritif anisé du nom de *Morandine*.



L'évolution des installations permet à la Maison Morand de rester performante. Ci-dessus: les cuves de distillation dans les années 1950, 1970 et 1980.^{19, 20, 21}

Comme lors de la Première Guerre mondiale, le sucre fait partie des aliments rationnés. La Distillerie doit diminuer la quantité de sucre dans ses boissons; elle a également de la difficulté à s'approvisionner en verre. Depuis la loi fédérale sur l'alcool de 1932, les distilleries professionnelles doivent avoir une concession et l'imposition sur l'alcool a pour effet de faire doubler les prix des produits à base d'alcool. Les stocks de la Maison permettent de proposer pendant quelques mois encore des produits à moitié prix.

Des Cadeaux
appréciés...
et de plus, sans carte !

Vous les trouverez à la
Distillerie MORAND
Martigny

qui, reprenant une vieille coutume, met à la disposition de sa fidèle clientèle une gamme complète de liqueurs extra fines, qualité d'avant-guerre.

Est tout particulièrement recommandé
..un Triple-Sec..
dont les qualités supérieures sont rehaussées par un élégant habillage.

Prix très raisonnables. Consultez-nous. Tél. 6 10 36

Les cartes de rationnement ne sont pas nécessaires pour s'approvisionner en liqueurs avant Noël, comme le rappelle cette publicité datant de la Deuxième Guerre mondiale (*Le Confédéré*, 21 décembre 1943).²²



Reproduction de l'original de l'étiquette de williamine de la Distillerie de Saconnex-d'Arve (GE).²³

À la fin des années 1940, André Morand commence à distiller de l'eau-de-vie de poire Williams. Son parfum subtil et fruité conquiert les palais puis les marchés. La *Williamine* est née. André Morand rachète le nom à la Distillerie de Saconnex-d'Arve (GE) qui utilisait cette dénomination. Il dépose la marque en 1953 et assure ainsi à la Maison Morand l'exclusivité du nom. Ce dernier est protégé internationalement en 1956 et la *Williamine* devient rapidement la référence en Europe des eaux-de-vie de poire Williams. Les retombées ne se font pas attendre et le succès est au rendez-vous en Suisse et à l'étranger. La *Williamine* donne un nouveau débouché



Carte postale publicitaire des années 1960.²⁴

pour l'arboriculture valaisanne: les surfaces de vergers de poiriers Williams augmentent et cette variété devient rapidement une des plus importantes en Valais.

Les employés de la Distillerie sont fidèles à André Morand. Ce dernier entretient des liens forts avec les cafetiers et restaurateurs valaisans. Très impliqué dans la vie locale, il est membre du Comité du Carnaval de Martigny et la Distillerie fabrique d'ailleurs chaque année un char pour le cortège du carnaval. Membre fondateur du FC Martigny et du Club Alpin Suisse Monte-Rosa groupe de Martigny, André Morand est aussi un homme généreux. Précurseur en matière sociale, il institue un fonds de prévoyance anticipant la LPP. Épaulé par sa femme Anne-Marie, il est toujours prêt à apporter de l'aide aux démunis atteints par la malchance et la maladie en un temps où les couvertures sociales sont encore limitées. En 1958, le décès de son épouse l'atteint profondément. André n'a plus le cœur à l'ouvrage et remet rapidement la direction de l'entreprise entre les mains de ses enfants Louis Morand comme directeur et Colette Vocat comme copropriétaire et associée.



Louis Morand (au premier plan à gauche) et sa sœur Colette (chemisier blanc) pèlent les oranges et les citrons avec les collaborateurs dans les années 1950.²⁵



Vue de la Distillerie en hiver dans les années 1950.²⁶



Un camion de la Distillerie en dépannage sur la route de La Forclaz dans les années 1930-1940.²⁷

Histoire d'un succès mondial : la *Williamine*®

L'eau-de-vie de poire est distillée en Valais au début du XX^e siècle, la particularité de la Distillerie Morand sera de n'utiliser que la variété Williams et surtout, de la produire à grande échelle avec un niveau de qualité exceptionnel.

Dès les années 1940, plusieurs producteurs tentent la distillation de poires Williams. C'est le cas par exemple d'un viticulteur et marchand de vins valaisan, Francis Germanier. Du côté de la Distillerie Morand, les tests effectués sont prometteurs et incitent André Morand à la produire. Ce faisant, la Distillerie achète des tonnes de poires Williams en Valais et permet l'écoulement de fruits fragiles. La poire Williams était jusqu'alors consommée quasi exclusivement comme fruit de table ou en conserve. Les effets pour l'arboriculture valaisanne ne se font pas attendre: les agriculteurs plantent plus de poiriers Williams.



Mise en bouteille et étiquetage des eaux-de-vie dans les locaux de la Distillerie Morand dans les années 1960.²⁸



Publicité pour la *Williamine* au début des années 1980 mettant en perspective la Tour de la Bâtiaz à Martigny qui a figuré jusqu'en 2012 sur l'étiquette.²⁹

La *Williamine* va prendre sa place et représentera même la moitié du chiffre d'affaires de l'entreprise. Grâce à l'aide de son frère Aloys, qui deviendra juge cantonal, André Morand et son fils Louis protègent activement leur marque dont le nom est si connu qu'il tend à se confondre avec le produit.

Les trois facteurs ayant permis à la *Williamine* de connaître un succès mondial sont la qualité du produit, le savoir-faire de l'entreprise en matière de commercialisation et la protection de la marque.



File de camions devant la Distillerie Morand livrant les poires, début des années 1960.³⁰

Louis Morand : la *Williamine* et le credo de la qualité (1958-2004)

Louis Morand poursuit l'évolution amorcée par son père; la Distillerie prend son essor. Il développe les marchés et le réseau des agents étrangers qui deviennent des amis de la famille. La *Williamine* est diffusée à plus large échelle, sans toutefois négliger les autres produits de l'entreprise. Louis Morand excelle dans son métier. Durant toute sa carrière, il accorde une grande importance à la qualité, du fruit et du produit fini. Il note méticuleusement dans ses carnets des informations sur les récoltes, les kilos de fruits encavés, le rendement obtenu et sur les aspects gustatifs du produit final.

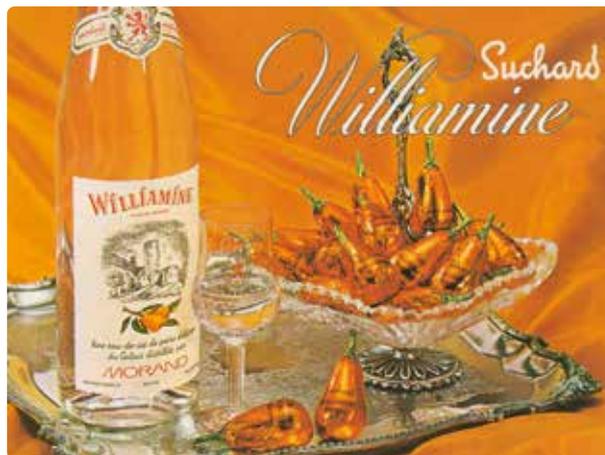


Louis Morand devant les alambics historiques.³²



Mise en scène de la réception et du triage des poires vers 1960 avec notamment André Morand et Olivier Vocat devant le tapis de triage.³¹

Le chef d'entreprise est également très présent dans la vie culturelle et sportive régionale. Il développe des partenariats avec des entreprises renommées comme Chocolat Suchard. Impliqué dans la branche tant au niveau valaisan que suisse, il n'a de cesse de valoriser



Les chocolats fourrés à la *Williamine* sont mis en vente en 1957. La collaboration avec Suchard durera jusqu'aux années 1990.³³

les produits et de maintenir leur qualité. Dès la fin des années 1960, il met sur pied avec la Maison Germanier à Vétroz - producteur de la Liqueur Bon Père William - un label de qualité commun pour l'eau-de-vie de poire. Ce dernier impose le respect de la typicité, la qualité et la

provenance des fruits, la distillation sur sol valaisan et la soumission du produit au Laboratoire cantonal pour analyse chimique et organoleptique. Les prémices de la future AOP (Appellation d'origine protégée) sont déjà en place. De ce fait, la Maison Morand joue un rôle important dans la mise sur pied des dossiers précédant l'obtention d'une AOP pour l'*eau-de-vie de poire du Valais* (2001) et pour l'*Abricotine* (2003).

Soucieux d'offrir des conditions de travail équitables, Louis Morand fait partie de réunions patronales dès le milieu des années 1960. Les directions de différentes entreprises de Martigny (Louis Morand & Cie, Caves Orsat SA, Marti Matériaux SA et Veuthey & Cie SA, Migros Valais) se réunissent pour discuter et échanger sur les conditions de travail, les assurances sociales, le recrutement ou encore la formation de leurs employés.



Les liens de parenté sont courants au sein de la Distillerie. Ci-dessus: les Monnet père et fils travaillant à la mise en bouteille des dernières limonades Morand à la limonaderie en novembre 1987.³⁴

Dès les années 1990, la conjoncture change et la Maison Morand étant très présente sur le marché tient provisoirement le coup, mais les ventes diminuent et les stocks s'accumulent. Les eaux-de-vie et les liqueurs ne sont pas considérées comme des produits de première nécessité et sont, en situation de récession, les premières à en souffrir. La distribution perd en vitesse également, car les consommateurs achètent de plus en plus en grande surface.



Louis Morand devant la Distillerie lors des 100 ans de la Maison en 1989.³⁵



Les alambics de la Distillerie Morand en 1989.³⁶



37



38



39



40



41



42



43



44

En 2015, la Maison Morand rachète l'entreprise Rostal Herbes Aromatiques Grand-St-Bernard SA.



45



46



47



48



49



50

Les produits des Herbes Aromatiques Grand-St-Bernard sont à base de plantes cultivées par des productrices et producteurs valaisans. Ci-dessus: g n pi⁴⁶, m lisse⁴⁸, thym vulgaire⁴⁹ et camomille⁵⁰. Depuis 2015, le conditionnement des herbes est réalisé par des personnes en situation de handicap au sein d'un atelier intégré.



La gamme des produits Morand s'est étoffée sous l'impulsion des membres de la quatrième génération.⁵¹⁻⁵⁸



De nombreuses collaborations sont mises sur pied pour développer de nouveaux produits.⁵⁹⁻⁶⁶

La 4^e génération et la redéfinition de la stratégie de l'entreprise (2004-)

C'est dans un contexte difficile que se profile la reprise de la quatrième génération depuis les années 2000 : une conjoncture délicate, une baisse de la consommation et une modification très importante des taxes sur l'alcool qui met au même niveau les produits étrangers et les produits autochtones. Peu de distilleries survivent à la concurrence étrangère. En 2004 est introduit le 0,5 pour mille pour les conducteurs, le pousse-café devient moins en vogue et les eaux-de-vie sont en perte de vitesse. L'entreprise doit se restructurer et conquérir de nouveaux marchés. Une direction externe est mise en place en 2008, la famille Morand demeurant toujours très présente dans l'opérationnel et le Conseil d'administration.

Le secteur historique de la distribution sera cédé en 2015 pour concentrer l'activité sur les produits Morand et leur développement : sirops, cocktails, eaux-de-vie et liqueurs dont la teneur en alcool est réduite à 30 %



La Maison Morand a réuni 8 chefs pour proposer au cœur de la Distillerie une découverte culinaire à l'occasion des 130 ans de la Maison.

De gauche à droite : Mathieu Bruno, Mathieu Biolaz, Julien Gaussares, le collaborateur de Christophe Rod, Franck Reynaud, Christophe Rod, Damien Germanier, Jacques Bovier et Stéphane Décotterd.⁶⁷

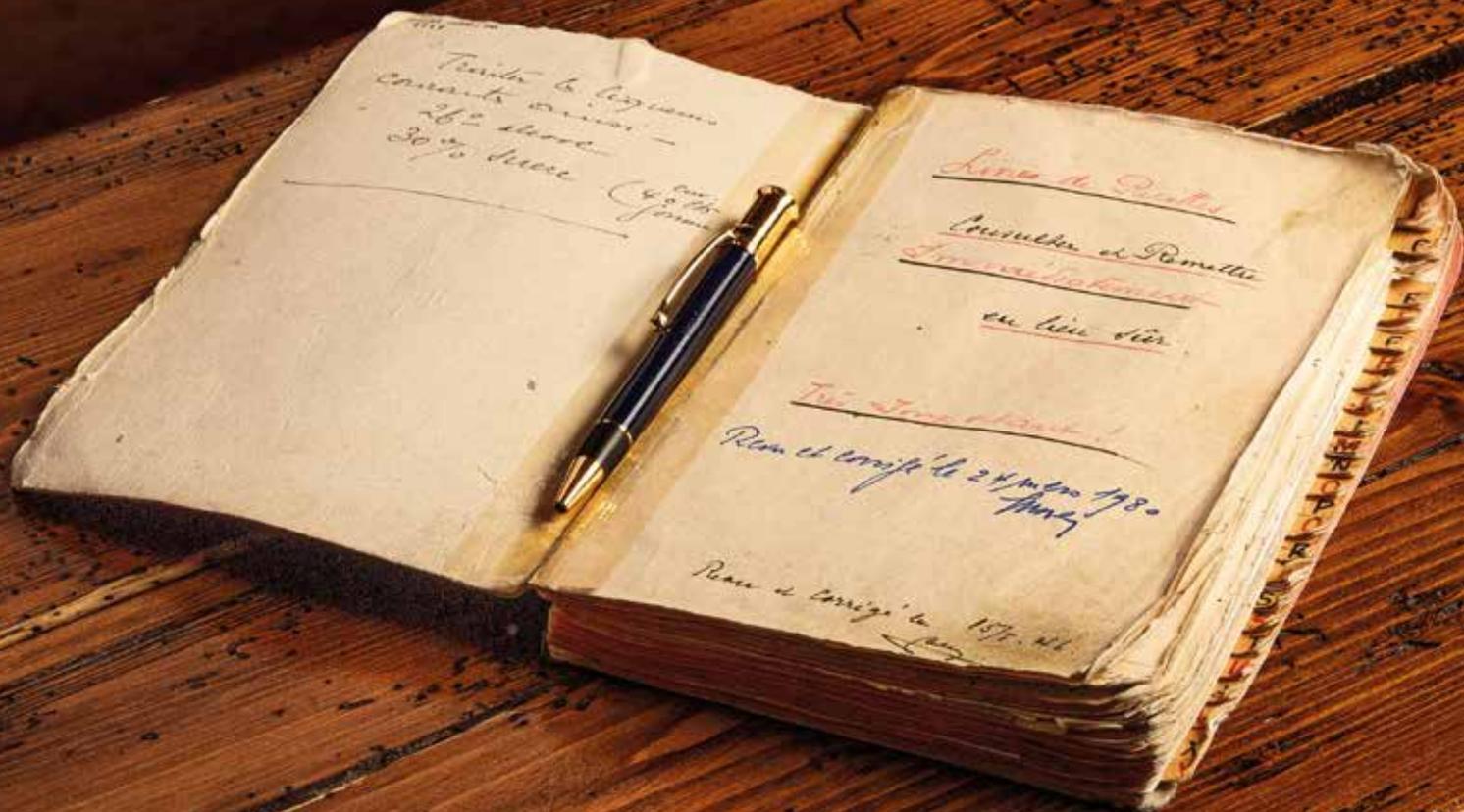


Marian Beke célèbre barman londonien et ambassadeur de la ligne mixologie.⁶⁸

ou encore émulsions à l'eau-de-vie. La même année, l'entreprise prend un nouveau tournant en rachetant Rostal Herbes Aromatiques Grand-St-Bernard SA, qui permet de faire un rapprochement avec un des produits historiques de l'entreprise : la *Liqueur du Grand St-Bernard*.

Le développement de nouveaux produits est important et se fait aussi bien au sein de l'entreprise qu'en partenariat avec des acteurs régionaux à l'exemple des glaces à la *Williamine* ou du Gin valaisan aux poires. En dehors des produits, la Maison ambitionne de transmettre son savoir et sa passion en proposant des cours, des visites, des animations ou du team building autour des spiritueux et des sirops. Des synergies avec des restaurateurs permettent de proposer des recettes originales à base de produits de la Distillerie.

La Maison Morand poursuit son développement en conservant les valeurs et les éléments qui ont contribué au succès d'une histoire plus que centenaire : qualité des produits, fort ancrage local, partenariats et soutien à la communauté.



Les recettes sont transmises de génération en génération et conservées secrètement dans le Livre de recettes de la Distillerie, qui est à « consulter et remettre impérativement en lieu sûr » comme l'indique le fondateur à la première page dudit Livre.⁶⁹

La Maison Morand: des dynamiques identiques à chaque époque

La longévité de la Maison Morand est attribuable à différents facteurs. Chaque dirigeant a su, à sa manière, poursuivre le travail de la génération précédente en respectant le savoir-faire et les recettes tout en relevant les défis de son époque. L'implication des membres de la famille Morand dans la vie économique, politique, culturelle et sociale de Martigny et de sa région, comme élus, membres de fédérations faitières, sponsors ou mécènes, est importante. Toutes époques confondues le Football Club, le Hockey Club, le Carnaval, la Fondation Gianadda ou encore le festival de Verbier ont bénéficié du soutien de la Maison Morand.

Le fort engagement social est également une caractéristique de l'entreprise. La fidélité des employés de la Distillerie est récompensée à l'image du chronomètre en or reçu par M. Kittel en 1943 pour ses 20 ans dans l'entreprise ou le soutien apporté à la famille de Léonce Guex, employé décédé subitement au travail en 1949. Des communautés bénéficient également d'une aide financière de l'entreprise comme à Lourtier lors de l'incendie de 1929 ou de la ravine de 1937. Lorsque des ouvriers polonais travaillant à la mine de fer du Mont Chemin ne peuvent rentrer auprès de leur famille pour Noël en 1941, la Maison Morand leur offre un présent. L'entreprise met à disposition des locaux pour des jeunes du semestre de motivation en 2004 et emploie des personnes en situation de handicap depuis 2015 pour le conditionnement des herbes du Grand-St-Bernard, au travers d'un atelier intégré mis sur pied avec la FOVAHM (Fondation valaisanne en faveur des personnes handicapées mentales). À chaque époque, la Maison Morand joue un rôle social important.

La population valaisanne est profondément attachée à cette Maison plus que centenaire qui a fortement contribué à l'histoire économique du canton. La notoriété de l'entreprise en Suisse et à l'étranger est liée à la qualité de ses produits. Dès ses débuts, la Distillerie a d'ailleurs obtenu de nombreuses distinctions dans des manifestations. L'entreprise a optimisé le travail des distillateurs en informatisant la distillation, mais certaines étapes comme l'étiquetage se font toujours manuellement. Les recettes et le savoir-faire familial en matière de distillation ont été scrupuleusement – et secrètement – transmis aux nouvelles générations.

Ces dynamiques – qu'on retrouve dans d'autres entreprises familiales suisses – sont autant d'éléments qui contribuent à la pérennité de la Distillerie Louis Morand & Cie.



Le cœur même de la Distillerie Morand: ses collaboratrices et collaborateurs à l'apéritif de Noël 2019.⁷⁰

La famille MORAND

L'entreprise est dirigée par la famille Morand depuis 130 ans. La succession s'est faite en ligne directe durant toutes ces années.

Le fondateur est Louis Morand (1867-1921) fortement épaulé par sa femme Mathilde Chappelet (1860-1918). Suite au décès en 1921 de ce fervent radical, un de ses fils André Morand (1895-1984) reprend la direction de la Distillerie. Figure fort appréciée, sa femme Anne-Marie Moret (1903-1958) s'implique tant au sein de



Louis et Mathilde Morand (1^{re} génération).⁷¹

l'entreprise qu'auprès des défavorisés. La troisième génération est représentée par deux de leurs enfants: Louis Morand (1928-) comme directeur, soutenu par sa femme Mireille Meunier (1935-) et Colette Morand (1932-), mariée à André Vocat (1924-1991), qui est associée et membre du Conseil d'administration.

Les cinq enfants de la quatrième génération - Olivier Vocat, Bruno Vocat, André Morand, Jean-Pierre Morand et Julien Morand - sont impliqués dans l'entre-



André et Anne-Marie Morand (2^e génération).⁷²



Louis et Mireille Morand (3^e génération).⁷³



Colette et André Vocat (3^e génération).⁷⁴



Haut: Colette Vocat, Louis Morand, Mireille Morand (3^e génération).⁷⁵⁻⁷⁷

Bas: Olivier Vocat, Bruno Vocat, André Morand, Jean-Pierre Morand, Julien Morand (4^e génération).⁷⁸⁻⁸²

prise. Julien Morand et Bruno Vocat sont présents au niveau opérationnel alors qu'Olivier Vocat, Jean-Pierre Morand et André Morand siègent au Conseil d'administration, respectivement comme président, administrateur-délégué et membre. La quatrième génération veille aux intérêts de l'entreprise et participe au processus d'innovation en initiant une grande partie des nouveautés (*Douce de*, *COEUR*, *sWiss Cocktails*, *sWiss Rock*, *Mousse de* notamment).

La famille Morand peut se targuer d'avoir d'excellents liquoristes, distillateurs, chefs d'entreprise et des épouses très présentes, mais aussi d'avoir des membres disposant d'expérience dans les affaires et le juridique.

Ils participent notamment à la protection des marques (comme la *Williamine*), du savoir-faire et des produits (comme pour l'*Abricotine AOP*). Les Morand qui ont dirigé l'entreprise sont des figures emblématiques. La transmission du savoir-faire, le sens des relations humaines et le sérieux dont ils ont et continuent à faire preuve sont autant de valeurs qui marquent la culture et l'identité de la Distillerie.



Les confitures de Mireille Morand ont acquis une renommée presque aussi importante que les spiritueux à la boutique.⁸³

Dates clés

- 1889 Louis Morand fonde la Distillerie Morand avec son frère.
- 1900 L'entreprise déménage sur le site actuel.
- 1921 Décès de Louis Morand et reprise par son fils André Morand.
- Années 1940 Modernisation et professionnalisation des installations.
- 1953 Dépôt de la marque *Williamine* en Suisse.
- 1958 Reprise de l'entreprise par Louis Morand qui devient une société en nom collectif; sa sœur Colette Vocat devient son associée.
- Années 1970 Développement du marché à l'international.
- Années 1980 Âge d'or de l'entreprise.
- 1990 Incendie à la Distillerie, deux entrepôts partent en fumée.
- 1992 Louis Morand & Cie devient une société anonyme.
- 2004 Fin de la direction de Louis Morand et passation à la 4^e génération. Bruno Vocat et Julien Morand occupent des rôles actifs au sein de l'entreprise, alors qu'Olivier Vocat et Jean-Pierre Morand dirigent au niveau du Conseil d'administration.
- 2008 Mise en place d'un directeur externe à la famille.
- 2015 Rachat de l'entreprise Rostal Herbes Aromatiques Grand-St-Bernard SA.
- Arrêt des activités de distribution.
- Reprise de la direction générale par Fabrice Haenni (2^e génération de Rostal); la famille poursuit un rôle actif tant au sein de la direction que du CA.



Article relatant l'incendie de la Distillerie en 1990 (*Le Nouvelliste*, 17 septembre 1990).⁸⁴



Fabrice Haenni, directeur de la Distillerie Morand depuis 2015.⁸⁵



La Distillerie Morand en 2014 avec la maison familiale en premier plan.⁸⁶

Auteur: Carine Cornaz Bays avec la collaboration de Julien Morand, Fabrice Haenni et Jean-Pierre Morand.
Graphisme: Graphem, Guillaume Faisant.

Photographies:

Archives de la Distillerie Louis Morand & Cie SA: 2, 5, 8, 9, 11, 12, 14, 16, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 71, 72, 74, 84, 87.

e-newspaperarchives.ch: 13, 17, 22.

Fabrice Haenni: 67, 70.

Robert Hofer: 1, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 85, 86.

Magali Koenig: 36.

Thomas Masotti: 3, 4, 6, 7, 63, 65, 69.

Fred Merz: 68.

Julien Morand: 15, 73.

Coll. Georges Pillet, Médiathèque Valais - Martigny: 10.

Mediplant: 46.

Photoval: 45, 47, 62.

Rostal: 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44.

Valplantes: 48, 49, 50.

Villars graphic: 40, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 64, 66.



La Distillerie Louis Morand et la maison familiale sur le site actuel vers 1900. Louis Morand sur la gauche est accompagné par sa femme Mathilde et leurs enfants André, Germaine et Georges.⁸⁷

La Distillerie Morand remercie les Archives de l'Etat du Valais ainsi que la Médiathèque Valais pour leur soutien lors des recherches. © 2020, Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny.



MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY

LOUIS MORAND & CIE SA
RUE DE PLAISANCE 2 · 1920 MARTIGNY · SUISSE
T +41 27 722 20 36 · WWW.MORAND.CH