

# LE VALAISAN MAURICE SOLIOZ SÉDUIT LES RESTAURATEURS AVEC SON DIGESTIF CALVALAIS

Pour mettre en valeur les pommes de son verger à St-Léonard, le Valaisan Maurice Solioz, 57 ans, a lancé, avec un succès foudroyant depuis 10 ans, un digestif merveilleux: le Calvalais.

«Calvalais, eau-de-vie de cidre du Valais, production intégrée (PI)»: depuis 1994, ce nectar se retrou-

ve avec bonheur sur les tables des restaurateurs de la Romandie et d'ailleurs.

**AU RESTAURANT DE FEU EXPO.02, LE CALVALAIS A FIGURÉ EN BONNE PLACE.**

L'aventure a commencé au début des années 90: ancien collaborateur d'une distillerie, Maurice Solioz a eu l'idée géniale de mélanger des pommes gravenstein, jonathan, golden, maigold et jonagold. Ce jus de pomme est fermenté pour en faire un cidre, qui sera distillé. Il y ajoute une autre variété: la

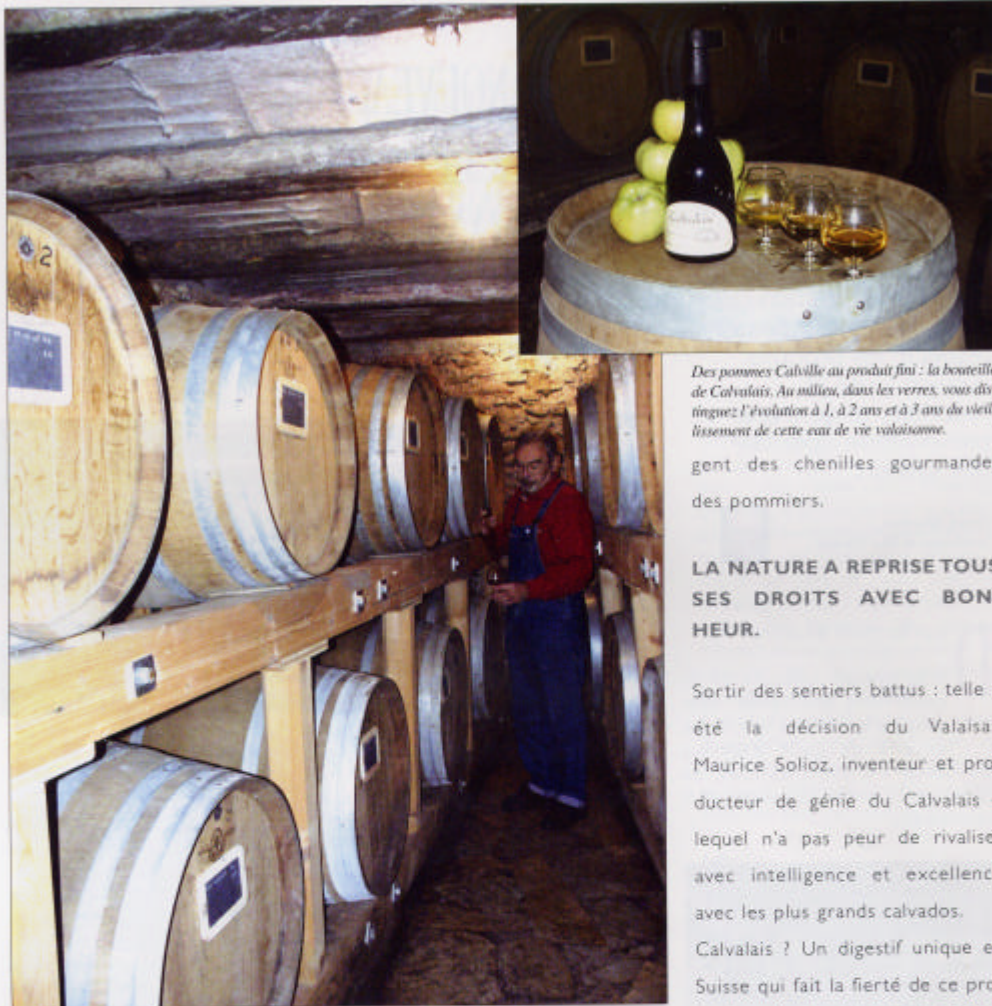


*Le coffret contient une bouteille de William, de Calvalais de 3 ans et une «P'tit Coing» de paradis.*

calville – qui a donné le nom de Calvalais.

**CALVALAIS ? C'EST DEVENU  
DÉSORMAIS UNE VÉRITABLE  
MARQUE DÉPOSÉE À BERNE.**





La cave de 1679 où vieillit le Calvalais de 6 ans

L'eau-de-vie Calvalais est vieillie pendant 3 ans. Ce sont 108 fûts de chêne abrités dans deux caves, dont une de 1679, à St-Léonard qui garantissent d'ailleurs la qualité de ce produit unique. Calvalais ? C'est aussi un joli coffret (une grandiose idée de cadeau de Noël !) de 3 jolies

bouteilles de 3,75 dl (voir photo). Dans son domaine du Rancho, les ventes ont explosé : les 65 tonnes de fruits de ses jardins sont ainsi complètement mises en valeur. Chez lui, un minimum de produit antiparasitaire : les moineaux friquets et les mésanges et les hupes se char-

*Des pommes Calville au produit fini : la bouteille de Calvalais. Au milieu, dans les verres, vous distinguez l'évolution à 1, à 2 ans et à 3 ans du vieillissement de cette eau de vie valaisanne.*

gent des chenilles gourmandes des pommiers.

**LA NATURE A REPRIS TOUS SES DROITS AVEC BONHEUR.**

Sortir des sentiers battus : telle a été la décision du Valaisan Maurice Solioz, inventeur et producteur de génie du Calvalais – lequel n'a pas peur de rivaliser avec intelligence et excellence avec les plus grands calvados. Calvalais ? Un digestif unique en Suisse qui fait la fierté de ce producteur du terroir, lequel va lancer en cette période de Noël un Calvalais de 6 ans d'âge, toutes bouteilles numérotées de 1 à 900 – succès oblige !

**CARTE DE VISITE**

Calvalais Sàrl, Maurice Solioz,  
rue de l'Eglise 6, C.P. 61,  
1958 St-Léonard VS.  
Tél. 079 219 25 64.  
Fax 027 203 18 48.  
Site Internet : [www.calvalais.ch](http://www.calvalais.ch).