

Avec Luigi, son triporteur Vespa, Andreas Grau parcourt le pays de long en large pour vendre son limoncello crémeux («crema di limone») ou clair («chiaro di limone»).



Un limoncello entièrement fabriqué à la main: les écorces, il faut les découper en fines lamelles et les débarrasser de leur peau blanche, qui est très amère.



Hobby

Les SAVEURS DU SUD

Qui a dit que le limoncello était une liqueur de citron typiquement italienne? Andreas Grau fabrique le sien à Saint-Ours, dans le canton de Fribourg. Avec passion et en qualité bio.

TEXTES YVONNE FERTSCH
PHOTOS PHILIPP ZINNIKER

Sur la route de Saint-Ours, les fermes groupées en hameaux se perdent dans la verdure. C'est ici, dans ce cadre paisible, que vit Andreas Grau, qui fabrique dans ses moments de loisir du limoncello. Rien n'indique la présence de cette célèbre liqueur italienne chez lui: point de citronniers en fleurs à l'horizon, juste quelques vaches qui paissent derrière la maison. Et ses régions d'origine, la Côte amalfitaine, près de Naples, et la Sicile, se trouvent à plus de

1000 kilomètres d'ici. Mais alors, d'où lui est venue cette idée?

Tout a débuté en 2005, quand Andreas Grau souffrait des séquelles d'un accident de voiture dont il n'était pas responsable. A l'époque, cela faisait vingt et un ans qu'il travaillait chez Fust, dont huit comme gérant à Berne Münzgraben. Sa vie a changé du tout au tout, sur le plan tant professionnel que privé. «Sortir de chez moi, aller vers les gens, c'était toute une affaire», se souvient-il. C'est à ce moment-là qu'une de ses connaissances lui a livré une recette ancestrale de limoncello. Il l'a

trouvée bonne mais trop forte en alcool. Pour le coup, il s'est procuré tous les ingrédients nécessaires, puis s'est enfermé chez lui pour se lancer dans la fabrication de limoncello. «C'était pour moi comme un défi, un hobby, je n'étais pas obligé de me mêler aux autres», explique-t-il. Son limoncello, Andreas Grau l'a finalement décliné en deux versions, une claire et une crémeuse, qui ont d'abord trouvé preneur fin 2009 chez un caviste et par la suite dans des restaurants et des épiceries bio à Berne, à Thoun et dans ses environs.

Au fil du temps, sa production est passée de 2 à 300 kilos de citrons par an, dont il tire environ 700 litres de limoncello. C'est un travail par étapes qui se fait en famille, car il peut compter sur

l'aide de sa femme Beatrix, qui travaille, elle aussi, chez Fust. Dans leur laboratoire, non loin de chez eux, ils pèlent parfois jusqu'à 80 kilos de citrons par jour. D'origine sicilienne, ces citrons sont bio tout comme les autres ingrédients. «En 2011, notre limoncello a obtenu le label bio», dit avec fierté Andreas Grau. Pour sa fabrication, il fait macérer les zestes deux à trois semaines dans l'alcool, auquel il ajoute ensuite un sirop de sucre. Une fois que le mélange obtenu s'est refroidi, il le filtre pour en retirer les zestes et le met en bouteilles avec l'aide de ses enfants et de sa mère âgée de 80 ans. A l'entendre, c'est toujours une fête de famille, qui se termine autour d'un verre de limoncello maison. ●

www.andys-limoncello.ch

En réadaptation

Près de neuf ans après son accident, Andreas Grau souffre toujours de migraines chroniques. D'abord en incapacité totale de travail, il a réussi, après une rééducation fonctionnelle et un traitement médical, à se réinsérer dans la vie active et même à augmenter peu à peu son taux d'occupation. Aujourd'hui, il retravaille à plein temps comme vendeur spécialisé au Fust de Niederwangen (BE), et ce, grâce à ses chefs et à ses collègues, qui lui ont permis de reprendre ce métier qu'il aime tant. «C'était dur, mais ils ont toujours été là pour moi et ils le sont encore aujourd'hui, ils n'ont jamais cessé de croire en moi», dit-il, ému.