

A RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

## Crêt-du-Loche: il fabrique ses liqueurs avec cœur

En guise de calendrier de l'Avent, «ArcInfo» vous propose un rendez-vous quotidien avec les artisans de la région. Aujourd'hui, rencontre avec Davide Di Francesco, créateur de liqueurs au Crêt-du-Loche.

Calendrier Avent

Neuchâtel (Canton)



Sylvia Freda  
22 déc. 2021, 15:19 / Mâj. il y a 10 jours



Davide Di Francesco prend la pose avec son limoncello. En 2021, il a écoulé près de 3000 bouteilles de ses différentes liqueurs. ©Christian Galley

Au citron, à l'orange, au pamplemousse, au citron vert, à la noisette, au café, à la fraise, à la framboise, à la mûre, à la menthe... Au Crêt-du-Loche, Davide Di Francesco fabrique une quinzaine de liqueurs artisanales chez lui, sous son toit.

Une activité qu'il effectue par plaisir, à côté de son boulot dans l'horlogerie. «Au départ, il y a six ans, je travaillais avec des petites casseroles. Aujourd'hui j'ai des cuves de 150 litres.»

Davide Di Francesco met un point d'honneur à ce que les ingrédients – fruits, sucre et alcool – soient bios. «Et les fruits, comme les fraises, sont non-traités et cueillis dans la région.»

### Débuts avec le limoncello

Le jeune homme épluche les agrumes à la main. «Des camions m'en transportent depuis le Valais. Ils me sont fournis toujours par le même maraîcher, approvisionné depuis la Sicile.» Avec les citrons – «j'en reçois environ 700 kg par année» – il apprête du limoncello; avec les oranges, de l'arancello et avec les mandarines, du mandarino. «Là, j'ai une nouvelle création en préparation... au chocolat.»

Ses breuvages, à 25° ou 27° d'alcool, ont eu si vite un tel succès auprès de ses amis qu'il a décidé et reçu l'autorisation, il y a deux ans, d'en vendre sous l'appellation Cuore Di Limone. «Parce que j'ai commencé par le limoncello», explique-t-il.

### Affaires en crescendo

En 2020, il a écoulé 1500 bouteilles, et près de 3000 cette année. Principalement des flacons de 50 centilitres, au prix de 27 francs. Les restaurateurs lui achètent celles de 75 cl à 38 francs.

En raison de ce rythme soutenu, Davide Di Francesco prévoit de créer une Sàrl en 2022.

A l'origine de sa soudaine envie, en 2015, de concocter du limoncello, il y a d'abord, évoque-t-il, «le souvenir impérissable de liqueurs de toutes les couleurs dans une boutique avec vue sur la mer à Ischia, en Italie».

### Saveurs authentiques

Puis il y a cette anecdote avec sa nonna, dans Les Pouilles. «Elle m'a appris un jour que sa maman faisait de ses mains ses liqueurs. Ni une, ni deux, j'ai cherché à connaître la recette. Toutefois, ma grand-mère ne l'avait pas précisément en mémoire, mais juste dans les grandes lignes.»

Dès son retour en Suisse, il s'essaie à la concoction de breuvage. «En deux ans, j'ai trouvé la bonne recette, et réussi à dégager l'arôme authentique du fruit ou de l'agrume dans chaque liqueur.»

On trouve ses breuvages au Crêt-du-Loche, à Crêt-du-Loche 18 et sur le site internet [www.cuoredilimone.com](http://www.cuoredilimone.com). Téléphone 078 842 39 27.

🗨️ Soyez le premier à commenter

