

## Les raviolis « fribourgeois » de maître Francesco



LeCafetier.net  
6 octobre 2023  
blog, Fribourg



« **J**e suis né au Brésil, mais ma famille est originaire de Sorrento, dans la province de Naples, une région où les pâtes sont reines. Je travaillais dans le secteur de l'horlogerie de luxe. Mais en 2017, j'ai dû quitter mon emploi. Je me suis alors souvenu des recettes de ma grand-mère qui était restée au pays et chez qui j'allais régulièrement, avec mon frère Vincenzo. Elle préparait toutes ses pâtes elle-même et c'était un régal. C'est son savoir-faire qui m'a permis de me lancer », explique Francesco avec une trace de tendre nostalgie dans le regard.



Francesco Olivieri prépare chaque jour un incroyable assortiment de pâtes artisanales aux saveurs incomparables. Photos : © Le Cafetier

### Vacherin, Gruyères et Poires à Botzi...

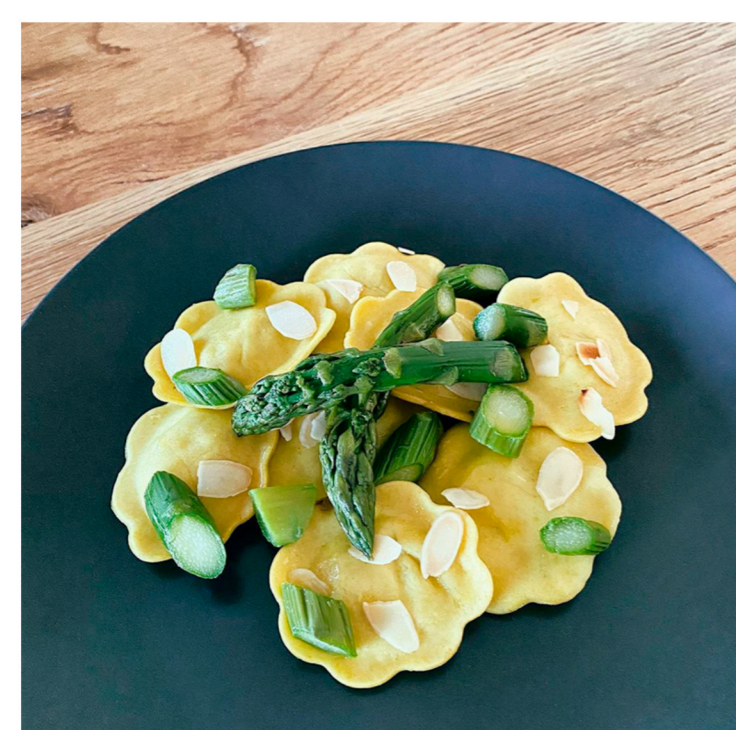
Son entreprise propose aujourd'hui une riche gamme de pâtes artisanales : pas moins de trente produits, des tagliatelles, penne et autres spaghettis, en passant, par exemple, par les raviolis à la courge, marrons et truffe ou, lorsque la saison s'y prête, aux asperges ou à l'ail des ours. Trois de ses préparations, aux senteurs bien fribourgeoises, ont même obtenu le label « Terroir Fribourg » : les « Fribourgeois » au Vacherin et Gruyère ; les « Campagnards » au lard fumé et poireaux, ainsi que les « Bénichon » à l'agneau et Poire à Botzi. « Il me faut parfois des semaines d'essais avant d'arriver à équilibrer les saveurs », précise-t-il avec un sourire de satisfaction.



Importées d'Italie, les machines donnent aux pâtes de Francesco toutes les formes souhaitées. Photos : © Le Cafetier

### À chaque jour sa pâte à la semoule de blé

Quel est le secret des préparations de ce maître en pâtes fraîches ? Il répond sans l'ombre d'une hésitation : « C'est la pâte que je prépare chaque jour avec de la semoule de blé. Je la commande à la minoterie de Granges-Marnand qui l'importe car elle n'est pas produite en Suisse. Et puis aussitôt mes pâtes prêtes, elles sont immédiatement congelées et emballées pour conserver toute leur saveur. Certains raviolis prétendument frais vendus dans le commerce sont gorgés d'eau... Ce n'est pas le cas des miens ». Francesco livre personnellement les commandes de ses clients : restaurateurs, hôpitaux, EMS et autres commerces séduits par ses produits. « Le contact avec mes clients est essentiel », souligne-t-il, avant d'ajouter : « Pendant la pandémie, ce sont les EMS et les hôpitaux qui m'ont permis de tenir le coup ».



### Des raviolis en étoile pour le Valais

À 62 ans songe-t-il à la retraite ? « Non car j'adore ce travail ! J'ai encore des projets. Actuellement on produit des raviolis aux couleurs fribourgeoises, noirs et blancs. Et je suis en train de préparer des raviolis rouges en forme d'étoile pour le Valais ». Avec des colorants artificiels ? La question l'indigne presque. « Oh non ! les colorants sont autorisés dans la confiserie. Pas ici ! Pour le noir j'utilise de l'encre de seiche, et pour le rouge de la betterave et du concentré de tomate ! Mes pâtes sont sans additifs et correcteurs artificiels ».

Georges Pop