

STIL

La Toscane à Luxembourg, version glacée

Fabien Rodrigues

Tous les adeptes de manifestations culturelles et récréatives l'ont déjà vu : l'élégant vélo à glaces Bargello, proposant des parfums de saison rafraichissants non seulement l'été mais aussi tout au long de l'année dans les lieux les plus courus de Luxembourg... Mais derrière ce petit marchand de saveurs délicieuses et presque anodin se cache une marque aussi forte que sa créatrice Laura Fontani, récemment récompensée par le prix « Meilleur Créateur

d'Entreprise dans l'Artisanat 2016 » décerné par la Chambre des Métiers.

L'histoire de Bargello, c'est tout d'abord celle d'une famille de glaciers florentins dont est issue Laura. Florence est d'ailleurs partout dans le cœur et dans les réalisations de cette dernière, en commençant par le nom Bargello, qui reprend celui d'un des palais les plus emblématiques de la ville, et la forme

octogonale du logo et de son packaging, typiquement florentine. Puis c'est dans le magasin de la rue du Fort Elisabeth que l'on retrouve toute l'influence historique de la capitale toscane remise au goût du jour : les murs en bois qui rappellent subtilement les grandes portes principales du château à l'époque médiévale, le sol caractéristique dans une version résolument contemporaine... Qu'on ne s'y trompe pas, ici, la glace n'est ni de Venise, ni de Sicile, elle est



Laura Fontani



Sur la toile

On a tous adoré touiller les sauces de nos grand-mères pendant qu'elles faisaient la popote. L'enfant adore jouer au cuisinier et, au fil du temps, de vrais petits gourmets fraternisent depuis leur plus jeune âge avec la fine cuisine, développent un goût spécial pour les huîtres ou ne refusent pas un foie gras poêlé sur leur steak. La création de *kidscooking.lu* était donc astucieuse de la part d'un jeune couple issu de l'hôtellerie. Le but de Lucia et de Thierry n'était pas uniquement de divulguer les secrets de la cuisine aux plus jeunes, mais avant tout de leur apprendre à se nourrir de façon plus saine et leur faire comprendre l'utilité des produits bio et du terroir. À part les cours traditionnels (à partir de quatre ans) pendant lesquels les petits loulous apprennent à confectionner des raviolis de printemps, des *cheesecakes* au citron vert ou des œufs au chocolat, des fêtes d'anniversaire peuvent être organisées à leur intention. Les ateliers durent en moyenne entre une heure quinze et une heure trente et peuvent se tenir dans la cuisine des parents ou dans les ateliers spécialisés du Rollingergrund, où Lucia et Thierry viennent d'ouvrir leur restau Bella Puglia ainsi qu'un commerce de vin en face de celui-ci. À suivre ! GD



L'événement

Pour leur faire de la vraie pub il est un peu tard, car c'est ce vendredi soir 23 décembre que prendra fin le premier **marché gourmand** organisé par les commerçants du Grund (photo : GD), qui se voulait une alternative originale au marché de Noël traditionnel de la ville haute. Et qui en fut une. Car les six cafetiers réunis du quartier ont vraiment tenté de proposer autre chose que des frites ou des saucisses grillées. De la savoureuse *Boune-schlupp*, des escargots d'Ellange (France), un chili con carne généreusement épicé ou des pommes de terres gratinées se firent accompagner d'excellents pinards et non de piquette, voir même d'un moussoux labellisé « Happy Duchy ». Le tout fut mis sur pied en dernière minute, ce qui freina les possibilités d'une action de pub avec fanfare et trompettes. S'ils s'en sortiront sans doute avec un *break even* pour cette première expérience, les concernés comptent toutefois remettre les couverts l'an prochain. Et nous invitent à venir clore l'événement pour la liquidation des stocks ce vendredi soir, avant-veille de Noël. Les frigos seront vidés avec présence d'un deejay et ceci exceptionnellement jusqu'à minuit. GD



L'endroit

Lorsqu'on marie des idées originales avec une bonne dose de générosité, le succès ne se fait pas attendre. Fort d'un premier succès avec son bistro Mont-Saint-Lambert à Limpertsberg, où le jeune patron mélange de façon irrespectueuse la cuisine asiatique avec les bières artisanales (surtout belges), les whiskys et rhums rares, il vient de reprendre le « Liesen an Iessen » à l'entrée du Parc de Merl sur le boulevard Pierre Dupong (photo : GD). Et bingo, le concept s'est imposé de suite et les élèves de l'Athénée comme les retraités du quartier font gentiment la file, qui s'étire les jours de classe jusqu'aux maisons voisines. Premier point positif : le jeune personnel fait avancer les choses au rythme cadencé, mélangeant à toute vitesse les nouilles chinoises au canard laqué, aux crevettes ou au bœuf. À manger sur place ou à emporter pour sept euros max. Qui préfère les sushi aura un box de 24 exemplaires pour huit euros. Second point positif, donc : les prix, très raisonnables. L'intérieur du local est aussi rudimentaire qu'une gogouette à Shanghai, mégapole qui livre le sujet à une expo photos confiée à trois mordus du lieu. Et le Gin Hendrick's est bien en place pour le mois de janvier 2017, lorsque **Hakii** ouvrira aussi le soir avec des suggestions culinaires plus élaborées. GD

de Florence, un point c'est tout ! Et ce qui la caractérise, c'est le travail de sa texture riche qui incorpore pour les glaces beaucoup de crème, à l'instar du parfum *Crema Toscana* qui mélange habilement pistache et amande, et pour les sorbets beaucoup de savoir-faire pour réussir à proposer une telle onctuosité sans une seule goutte de lait...

De plus, pour la fondatrice de Bargello, la glace ne se limite pas à un plaisir estival : « Je souhaite réellement inviter les gens à considérer la glace de manière nouvelle, pas seulement en tant que telle en été, mais aussi sous diverses formes pendant les autres saisons ». Pour réaliser ce souhait, Laura Fontani ne transige jamais avec la qualité, la saisonnalité et la proximité afin d'incorporer à ses recettes le plus de produits frais et le moins de transport possible. Si le « kilomètre 0 » est difficilement réalisable à Luxembourg, l'entrepreneuse n'a de cesse que de s'en rapprocher. Mais si la fabrication du produit reste la composante principale du succès de la marque luxembourgeoise – qui a obtenu la certification « Made In Luxembourg » en 2015 – l'héritage professionnel de Laura lui fait intégrer pleinement les paramètres de gestion et de marketing nécessaires à la pérennisation de sa société. En effet, la lauréate n'a renoué avec la tradition familiale que lors de la création de Bargello : diplômée d'un master très « business » de l'université de Columbia, elle a tout d'abord écumé les salles de *front office* de New York, Londres et Bruxelles pendant treize ans avant de créer sa so-

ciété de formation dans le domaine financier qu'elle dirige encore aujourd'hui : « Il y avait non seulement une niche mais la transmission du savoir est aussi une valeur qui m'est chère ». Plus flexible, elle s'installe au Grand-Duché en 2009 pour des raisons personnelles et c'est bien ici qu'elle sent que le projet de glacier contemporain qui lui trotte en tête depuis de nombreuses années va pouvoir se réaliser.

À Luxembourg, Laura Fontani apprécie tout particulièrement le goût répandu pour les bons produits, l'aspect cosmopolite et avide de nouveauté de la capitale et la situation géographique idéale, au carrefour des grands axes européens. Ainsi, si ses trois années d'exercice lui ont permis d'avoir le recul nécessaire pour consolider son activité et postuler au prix pour l'artisanat qu'elle vient de décrocher, l'énergie quinquana ne s'interdit pas de jeter un coup d'œil au delà des frontières : « Le Luxembourg reste une priorité absolue et je mets un point d'honneur à maîtriser les risques dans tout ce que je fais, mais j'ai l'entrepreneuriat dans le sang alors j'aime envisager toutes les possibilités ! »

En attendant une expansion future éventuelle, Laura Fontani met tout ce qu'elle a en énergie pour produire ses succulentes glaces – grands classiques ou plus audacieuses comme son nouveau sorbet mojito – et les proposer de manière originale dans son magasin tout comme auprès de partenaires de qualité. Et pas besoin d'attendre l'été pour en profiter !

