

LA BONNE TABLE DE LA SEMAINE

Les crèmes glacées onctueuses de Bargello à Bruxelles

Tradition italienne et produits choisis avec soin

Bargello a débarqué à Bruxelles il y a quinze jours, dans un très bel établissement au numéro 5 de la place de la Liberté, entre la rue Royale et Madou. La patronne, Laura Fontani, a décidé de faire connaître ses créations chez nous, après avoir ouvert un premier établissement à Luxembourg. Selon la tradition de la ville italienne de Florence, elle propose des glaces crémeuses, aux saveurs intenses. Une découverte exceptionnelle !

Rien qu'à lire les intitulés, on en a l'eau à la bouche ! La Crema Fiorentina, au lait frais, aux œufs et avec un zeste de citron ; la Crema Bargello, au lait frais, au mascarpone et avec une goutte de café ; la Crema Toscana, à la pistache de Bronte (Sicile) et aux amandes ; la Crema Vespucci, à la ricotta, au miel des Ardennes et aux figues... Ces mariages de saveurs changent de ce qu'on retrouve chez les glaciers belges. Ça respire l'Italie et la vraie gourmandise ! Laura Fontani, qui nous accueille dans son

tout nouvel établissement sur la place de la Liberté à Bruxelles, nous parle de ses méthodes de fabrication et de ses produits. « Vous savez, ici, on part vraiment de zéro. Ce sont les produits bruts qui arrivent », nous explique Laura, issue d'une famille de glaciers florentins.

DE LA GLACE HIVERNALE AUSSI

Et lorsque nous lui racontons que certains glaciers belges disent préférer travailler avec les arômes qu'avec les produits frais, pour un meilleur rendu point de vue goût, l'artisane défend sa cause. « Je ne partage pas cet avis. Je trouve qu'on sent si la glace a été faite avec des produits frais ou non. Et lorsque c'est préparé avec des produits bruts, ça a bien plus de caractère. Et si on ne travaille pas avec les produits frais, alors on ne maîtrise pas toute la recette. Ça, ça n'a pas de sens pour moi », confie la professionnelle rigoureuse et passionnée.

Alors, c'est parti, nous dégustons le sorbet fraise et orange sanguine. On perçoit tout

d'abord les saveurs de fraise, et sur la fin le goût plus amer de l'orange. Le mariage est parfait ! On déguste ensuite le sorbet mangue dans lequel on retrouve non seulement la saveur mais aussi la texture du fruit. Puis on teste le sorbet chocolat noir belge... Une vraie « tuerie » ! Il nous fait penser à une succulente mousse au chocolat, légèrement glacée. Étonnant, original et intense.

On poursuit avec la glace ricotta, figues et miel, très gourmande ; puis avec la Stracciatella, faite avec des brisures de chocolat « maison » ; ensuite avec la glace aux pistaches de Bronte, exquise elle aussi. Enfin on termine avec la mousse orange glacée, une glace encore plus onctueuse, plus riche, aux oranges confites. « C'est une « glace chaude » comme on dit, une tout autre recette encore. C'est une glace d'hiver ! Elle est généreuse et réconfortante », indique Laura. On est plus que conquis par ces saveurs qui ont désormais imprimé notre mémoire olfactive !

G. P.



Laura Fontani, maître-glacier de Bargello, un établissement tout neuf sur la place de la Liberté. © A. L.

L'Astuce du chef

Une bonne glace se reconnaît à sa légèreté

On retrouve, dans les créations glacées de Laura Fontani, la subtilité et la créativité de la pâtisserie : des mariages de saveurs bien étudiés et des produits bien dosés comme ce zeste de citron, dans la Crema Fiorentina, qui vient juste apporter ce qu'il faut d'amertume

sur le bout de la langue. Mais si ces glaces italiennes sont faites avec des ingrédients riches, elles ne sont pas grasses. « Il y a moins de 10 % de matière grasse. Donc elles sont très légères en fait ! D'ailleurs, une bonne glace se reconnaît parce qu'elle glisse sur le palais, elle ne reste pas en

bouche. Par exemple, si on a soif après avoir mangé une glace, ce n'est pas bon signe », confie Laura qui, pour les fêtes de Noël, a conçu des verrines sorbet pour l'apéro ou le trou normand et bien entendu des bûches glacées, à commander via le site web de Bargello.