

«GELATO FOR HEALTH»

Bargello fête ses 10 ans avec de nouvelles saveurs


Écrit par **Lydia Linna**

Publié le 02.05.2023 • Édité le 02.05.2023 à 12:16



Bargello lance quatre nouvelles saveurs à l'occasion de son 10e anniversaire. Pour Laura Fontani, CEO, le nouveau sorbet à l'aperol spritz a été «le plus amusant» à créer. (Photo: Romain Gamba/Maison Moderne)

Ça sent bon l'été chez Bargello! L'enseigne de glaces florentine, qui fête son 10e anniversaire, a lancé quatre nouveaux parfums. Delano et Paperjam se sont entretenus avec Laura Fontani, la directrice générale, pour en savoir plus sur ses projets et, bien sûr, pour goûter quelques nouvelles saveurs.

Bargello, situé juste à côté de la Place de Paris, sert des glaces au Luxembourg depuis désormais dix ans. «J'ai l'impression que c'était hier, mais en même temps, il s'est passé beaucoup de choses au cours des dix dernières années» confie la fondatrice,  Laura Fontani.

L'entreprise s'est développée par «étapes». Les choses ont commencé avec l'ouverture de la glacerie et, en 2014, Bargello a lancé son «sweet bike», un vélo qui se rend dans les parcs, les musées et les événements pour vendre des glaces. «C'était l'un des premiers food trucks, en fait.» Puis l'enseigne a noué des partenariats avec des personnes et des entreprises – telles que Pall Center ou Cactus – pour distribuer ses glaces un peu partout au Grand-Duché.

L'ouverture d'une boutique à Bruxelles a été la troisième étape, rappelle Laura Fontani. Ayant vécu à dans la capitale belge pendant de nombreuses années, c'était une «suite logique» que d'ouvrir un magasin dans cette ville. Pour des raisons de diversification, elle a délibérément décidé de ne pas ouvrir un autre magasin au Luxembourg.

Des glaces «healthy»

En même temps, il y a des développements au niveau des glaces elles-mêmes. Avant de créer Bargello, Laura Fontani travaillait dans une banque d'investissement où elle s'occupait de produits dérivés à revenu fixe. Cependant, sa famille possédait depuis de

nombreuses années une célèbre boutique de glaces à Florence. Après le décès de son père, l'affaire a été vendue, mais Laura Fontani a toujours eu à cœur de «relancer quelque chose».

Lorsqu'elle a fondé Bargello au Luxembourg, elle avait déjà suivi des cours de fabrication de glaces à Bologne et possédait toutes les recettes de son père. «C'est par là que tout a commencé. Ce sont les recettes "classiques" mais, depuis, Bargello a développé des saveurs plus "modernes" et "contemporaines", comme le mojito.»

« LE GELATO POUR LA SANTÉ, C'EST LA DIVERSIFICATION DU PRODUIT. »



Laura Fontani, CEO, Bargello

Mais au cours des trois dernières années, depuis le début de la pandémie de Covid, Laura Fontani a commencé à travailler sur un projet qu'elle appelle «gelato for health» (glaces pour la santé). «Le "gelato for health" signifie diversifier le produit, mais aussi être conscient de rendre les glaces de plus en plus saines. C'est-à-dire avec un peu moins de sucre, c'est-à-dire une glace qui a plus de variété dans les options végétaliennes, et de très bonnes valeurs nutritionnelles.»

Le défi consiste à «faire quelque chose qui soit tout aussi bon» et qui ait «beaucoup de saveur», tout en s'alignant sur les tendances communes telles que le sans gluten ou sans lactose prisé par de nombreux clients. «Un certain nombre de mes glaces sont d'ailleurs certifiées végétaliennes», précise Laura Fontani.

Quatre nouveaux parfums

Bargello a développé quatre nouvelles saveurs, que la CEO a présentées avec enthousiasme le 20 avril dernier. La première est un sorbet à l'Aperol Spritz, le plus «amusant» à créer, glisse Laura Fontani. La deuxième nouveauté est une version végétalienne de la recette cheesecake myrtille, avec du lait de coco à la place du lait ordinaire. Troisième nouvelle recette: un sorbet végétalien au café et à la noix de cajou. Et enfin, quatrième nouveauté, plus classique: une glace non végétalienne, à base de crème de noix accompagnée d'une sauce poire-noisettes.

Delano confirme: ces nouvelles recettes sont à la fois fraîches, innovantes et décadentes, en particulier la recette cheesecake myrtille. L'utilisation du lait de coco rend la glace riche et crémeuse, et les petits éclats de biscuit ajoutent de la texture tandis que les myrtilles apportent des éclats de saveur supplémentaires. Au goût, l'aspect végétalien de la recette ne se fait pas du tout sentir.

Les fruits frais sont essentiels

Avant la dégustation, en portant simplement la cuillère près de son nez, les senteurs de fruits sont notables.

Toutes les glaces de Bargello sont fabriquées à partir de fruits frais, un critère «très important» pour Laura Fontani. «Une véritable gelateria artisanale n'utilise pas de pulpe», souligne-t-elle, même si cette pulpe est sans sucre et contient 100% de fruits. «Pour moi, c'est décisif. L'été, j'ai une personne qui ne coupe que des fruits.»

Les saveurs du Bargello changent également en fonction des saisons, a indiqué Laura Fontani, en nous faisant goûter son sorbet fraise-orange. La composition dépend de la période de l'année: en hiver, par exemple, la saveur de l'orange sera plus prononcée.

Un travail d'équilibrage

Enfin, conformément à la philosophie du «gelato for health», lors de la préparation des glaces, «nous utilisons une technique appelée "bilanciamento", c'est-à-dire l'équilibre», explique Laura Fontani. «Nous vérifions d'abord la quantité de sucre contenue dans le fruit. Lorsque des fruits naturellement riches en sucre, comme les mangues, sont utilisés dans une glace, il n'est pas nécessaire d'y ajouter beaucoup de sucre.»

Il s'agit presque d'un processus scientifique. «C'est le type de travail que nous faisons ici. Et c'est ce qui me rend fier», déclare Laura Fontani.

Cet article, publié dans sa version originale sur Delano.lu, a été traduit et édité en français.

