



Bargello amène le goût de l'Italie chez Cactus

## COMMERCE

Les glaces Bargello se distinguent par une originalité subtile, des nombreux parfums hétéroclites à leurs emballages écoresponsables et singuliers. Photos: C.

**Bienvenue chez Laura Fontani, patronne audacieuse & l'âme de Bargello**

Au Luxembourg, comme ailleurs, il y a des glaces «à l'italienne» et les authentiques glaces d'Italie. Il y a la glace vénitienne et la granita de Sicile, et puis il y a Bargello, venu tout droit de Florence, enfin... Après quelques détours quand même. Battante, dynamique, enthousiaste, et passionnée, Laura Fontani nous présente la glacerie «Bargello» et ses délices. Un ressenti & une texture qui séduisent. Dans les ateliers de production à Luxembourg-Gare, on est spécialisé dans les glaces. Crèmes ou sorbets, il y en a certes pour tous les goûts. Des parfums atypiques produisent le même effet que les flashes des vieux appareils photo lors des vieilles photos de famille d'antan, car on en prend plein la vue. Des étincelles éblouissent les organes récepteurs des palais les plus sobres, et les méninges font ensuite le reste en transportant les goûteurs et les goûtues dans les méandres d'un univers de glace dont on brûle soudainement d'envie. Une des spécialités du sérail, la Crema Toscana, fait fusionner très subtilement la pistache avec l'amande, pour un résultat – on peut s'en douter – assez envoûtant et percutant à la fois. Le sorbet Mangue – offre saisonnière – est quant à lui assez surprenant, mais tout aussi enivrant sans jamais laisser indifférent. Et que dire du sorbet de chocolat noir, si ce n'est qu'une pure réussite, tout bonnement. Pour les plus sudistes, une splendeur mêlant de la ricotta à du miel, le tout parsemé de morceaux de figues, suffit à clore le débat qui n'a même pas lieu d'être.

## Bienvenue chez Laura Fontani, patronne audacieuse & l'âme de Bargello



L'endroit n'est ni plus ni moins qu'un festival de crèmes glacées – sans oeufs, s'il vous plaît! – ou sorbets multiples et aux mille saveurs, à la fois teintés d'un classicisme sans égal,

mais sûr, et d'une originalité digne de celle des plus grands chefs modernes s'adonnant à la déstructuration des substances pour mieux les recomposer.

**Ça ressemble à la Toscane, douce & belle de Vinci...**

Pour la petite histoire, Bargello est le nom d'un musée réputé de Florence dont la forme du puits à l'intérieur de la cour du musée – en forme octogonale – est un vrai symbole de l'architecture de la Renaissance florentine. Au-delà du nom, c'est cela même qui a également inspiré le logo figurant joliment sur les divers emballages des glaces Bargello. C'est en effet dans cette célèbre cité médiévale de Toscane que les ancêtres de Madame Fontani, eux-mêmes glaciers de profession,

faisaient déjà, il y a des lustres, le régal des riverains du quartier, mais aussi des touristes de passage.

C'est précisément de cet héritage aussi bien culturel qu'historique que témoignent les ateliers de production, et ainsi bien sûr tous les délices y préparés sous la régie passionnée de Madame Fontani.

Aucune preuve supplémentaire n'est requise pour affirmer que Bargello est le fruit d'une tradition familiale de très longue date, et que ce savoir-faire sait merveilleusement être revisité par une femme positivement nostalgique dont la foi en son rêve est intacte. Bargello s'apparente presque à un vieux rêve de petite fille, finalement concrétisé et abouti pour le plus grand bonheur des amateurs de crèmes glacées et de sorbets, bien évidemment.

Pour Laura Fontani, la glace n'inspire pas que la saison estivale, mais également les périodes radoucies de la fin du printemps ou du début de l'automne. L'hiver n'est d'ailleurs pas en reste, il suffit de s'essayer lors de la fonte des neiges au sorbet orange-fraise qui révolutionne l'empire des sens. La liquéfaction de ce subtil et courageux mélange se traduisant en un vague souvenir de fenouil ou d'aneth, à la mode d'un trou toscan qui libère en milieu de repas.

Afin de rendre possible ce prodige, la Signora Fontani met un point d'honneur à s'adjuger les meilleurs des produits, d'une fraîcheur non négociable, grâce notamment à une mobilité la plus directe et restreinte possible, autrement dit en privilégiant les circuits courts.



*Chez Bargello, le remplissage des pots se fait à la main, et individuellement par récipient.*



*Laura Fontani, fondatrice et directrice des glaceries Bargello, en pleine préparation de la fameuse Crema Toscana.*

### **La force d'une Médicis**

En vérité, c'est un bout de femme qui déploie une énergie sans faille pour offrir aux amateurs du Luxembourg, ainsi qu'à tous ceux d'ailleurs faisant le voyage expressément, des

desserts ou des goûters somptueux, suivant l'heure de la journée et l'occupation de chacun.

Il faut dire que la self-made-woman est en vérité une ancienne affranchie du monde du business.

Passée respectivement par la Grosse Pomme de l'autre côté de l'Atlantique, puis par la City, et enfin via la capitale abritant le célèbre Manneken-Piss, la Fontani était préalablement préparée, avant d'embrasser sa nouvelle carrière, il y a une dizaine d'années.

Bouche à oreille, commercialisation, communication, gestion, inventivité, relations publiques et savoir-faire, Madame Fontani maîtrise correctement l'ensemble de la filière, et tout ça, de manière la plus artisanale et humble qui soit. Cela force le respect. Audelà de son «quartier général» à Luxembourg-Gare, une deuxième «gelateria» existe du reste en Belgique, et que les Bruxellois ne céderaient pour rien au monde.

Également lauréate du prix du «Meilleur Créateur d'Entreprise dans l'Artisanat» lui ayant été attribué par la Chambre des Métiers dans un passé récent, Laura Fontani, depuis, a fait de sa marque luxembourgeoise une certification «Made In Luxembourg», bénéficiant par la même occasion du prestigieux sceau couplé à un «know-how» dont seuls les visionnaires à son instar ont le secret.

### **Une production artisanale & des collaborateurs investis**

Des collaborateurs permanents, d'horizons divers, mais parlant tous la langue de Dante, stigmaté de leur expérience acquise sur le terrain, au pays du Calcio, sont présents sur le devant de la scène, mais aussi et surtout en salle de production, pour épauler quotidiennement Laura de manière consciencieuse.

Par exemple, lors de la préparation d'un sorbet, les fruits frais sont découpés à la main, et leurs jus sont versés dans une sorbetière, avec d'autres ingrédients éventuels. Ensuite, une fois bien réfrigéré, le mélange compact, mais encore coulant, peut être récupéré afin de remplir à la main les pots un par un. Ce travail manuel minutieux garantit la qualité exceptionnelle de la glace Bargello et son onctuosité vigoureuse – sans air ajouté. Ensuite, ces pots de glace vont être placés pendant un laps de temps bien déterminé au freezer – à très basse température – pour raffermir la

texture du produit, et pérenniser ainsi la qualité de la glace.

Au niveau du service, le personnel veille aussi à ne laisser aucun parfum sur la palette qui leur sert à remplir les récipients destinés à la clientèle, et ce, de sorte de ne pas gâcher le goût et la qualité des glaces servies.

### **Comme une Florence luxembourgeoise**

La stabilité et la régularité de la production de glace Bargello se sont accrues au fil du temps, en particulier grâce à une collaboration fructueuse, respectueuse et responsable avec la chaîne de supermarché Cactus. Ainsi, plusieurs sortes de glaces à l'onctuosité florentine et de sorbets originaux, estampillées Bargello sont proposées et disponibles toute l'année dans les différents magasins de l'enseigne luxembourgeoise que l'on ne présente plus.

Par ailleurs, c'est cette jeune mais prometteuse coopération qui a fait réfléchir les deux protagonistes sur l'amélioration et la transformation radicale de certains concepts, tels que des packagings davantage axés sur la durabilité, la préservation de l'environnement, et donc, la responsabilité collective.

Ainsi, de janvier à décembre, on peut profiter des délices de Bargello aussi bien installé confortablement dans la boutique du quartier Gare, à l'intérieur ou attablé en terrasse pendant la saison chaude, que chez soi ou en balade à l'improviste après une petite visite au rayon frais et dessert d'un supermarché Cactus. *Dominique Coutant*

### **Tout un éventail de douceur glacée...**

Depuis mai 2018, Cactus est très fier de pouvoir présenter un joli assortiment de délices Bargello dans ses magasins. Basées sur des goûts plutôt classiques, tels que la crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, pistache de Bronte Sicile, caffè antico et moka ou caramel beurre salé, disponibles tout au long de l'année, des alternatives saisonnières étoffent parfaitement l'offre. Ainsi, d'une part, des sorbets frais et fruités, comme le sorbet fraiseorange ou sorbet mangue, de nature vegan et réelle source d'une explosion de saveurs en bouche, et d'autre part, des glaces avant-gardistes venant surprendre par des mélanges aussi inédits que tendances, comme la glace



Bacio actuellement de saison (chocolat-noisette praliné), ainsi que les versions remarquables 100% vegan, comme le Sorbet Chocolat ou la glace Noix de Coco, enrichissent et dynamisent l'assortiment de ces douceurs inégalables.

Tous ces délices ainsi que toutes ces innovations ont tout pour plaire, et vous sont proposés dans tous les grands supermarchés Cactus.

## «Et gëtt näischt méi Schéines wéi ee Lëtzebuerger Bio-Ouschteree»



Le Luxembourg, comme capitale européenne des crèmes glacées? En effet, les crèmes glacées Cactus à base de lait en provenance exclusive de fermes locales, celles de la marque Biog dont le lait frais biologique et les oeufs biologiques respectent de manière exemplaire la biodiversité locale, celles du confiseur Namur ou encore celles de Laura Fontani de Bargello sont toutes

des délices rendant inutile tout regard à gauche ou à droite de la carte de notre pays.

Que ce soit pour Pâques ou pour n'importe quelle autre occasion, aussi «minime» qu'elle soit, un oeuf à la coque lors d'un cosy dimanche matin par exemple, les oeufs frais biologiques du Luxembourg rassemblent toutes les valeurs et les qualités que l'on puisse souhaiter. Sans aucun doute, vos oeufs durs colorés pour les prochaines festivités de Pâques ne pourraient pas être mieux choisis.

«Savourons et partageons ces délices frais et locaux sans modération et soutenons l'agriculture locale! Du bon qui fait du bien», garantit Marc Hoffmann, Cactus Marketing.