

Nominée au prix Meilleur Créateur d'entreprise dans l'artisanat 2016 :

**Glacier Bargello :
Laura Fontani**



« Il faut pouvoir se faire confiance et croire en son projet »

Issue d'une famille de glaciers florentins, Laura Fontani a l'entrepreneuriat et l'amour de la glace dans le sang. Après une carrière dans la finance, elle crée en 2013 sa glacerie artisanale, « Bargello ».

Grâce à ses parents, propriétaires d'une *gelateria* à Florence, Laura Fontani s'est retrouvée plongée dans l'univers de la glace dès l'enfance. Au moment d'entamer ses études supérieures, la jeune femme choisit pourtant de suivre une autre voie. Elle étudie les relations internationales et le commerce dans la célèbre Université de Columbia à New York. En 1987, son diplôme en poche, Laura Fontani débute sa carrière en *investment banking*. Durant 13 ans, elle travaille pour les banques Morgan Stanley et JP Morgan aux Etats-Unis et en Europe. « En même temps, je gardais toujours un œil ouvert sur le business de la glacerie familiale », dit-elle en rigolant.

Un parcours atypique

En 2000, forte de son expérience professionnelle, Laura Fontani fonde sa société LFFM, qui propose des cours de finance. Mais depuis longtemps déjà, une autre idée trotte dans sa tête : celle d'ouvrir une glacerie artisanale haut de gamme en Europe du Nord, qui allie tradition et modernité.

Arrivée au Luxembourg pour des motifs personnels, Laura Fontani voit dans ce petit pays un lieu idéal pour ouvrir sa glacerie. « A l'époque, il n'existait pas encore de belle tradition à l'italienne dans la capitale et les gens semblaient apprécier la bonne nourriture. » Croyant fermement en son projet, cette passionnée de ski se jette à corps perdu dans l'aventure. « Quand on se lance dans l'artisanat, il faut pouvoir se faire confiance, tout en étant critique vis-à-vis de soi-même pour pouvoir s'adapter. »

La glace « autrement »

Son projet est pensé de façon très professionnelle afin de minimiser les risques : le financement, les autorisations, l'emplacement de la boutique, la symbolique du logo, le packaging, la sélection des ingrédients,... Un concept unique est développé autour de la marque, qui est d'ailleurs déposée. S'inspirant des recettes de son père, Laura Fontani approfondit également ses connaissances dans le domaine en suivant des formations à Bologne, à l'Università del Gelato.

Fruit d'une préparation minutieuse, le Glacier Bargello voit le jour en avril 2013, dans le quartier de la gare à Luxembourg-Ville. Son nom évoque Florence et son célèbre musée national. Et pour cause, Laura Fontani propose des glaces onctueuses, réalisées dans la pure tradition florentine. Dans un cadre contemporain et raffiné, on y retrouve des produits glacés évoluant au rythme des saisons. Les ingrédients frais et du terroir sont privilégiés, dans une logique économique de « kilomètre zéro ». « C'est ça la beauté de l'artisanat : faire appel à un savoir-faire ancien et le renouveler en élaborant quelque chose de neuf », explique la créatrice d'entreprise. Avec ce nouveau modèle, Laura Fontani positionne la glace comme un véritable dessert, qui peut être dégusté à tout moment de l'année.

Le Glacier Bargello, une belle évolution

En trois ans, Bargello a bien grandi et a également ouvert une filiale chez Smets Concept Store à Strassen. Régulièrement, la glacerie sort de sa boutique et va à la rencontre des gens sur leur lieu de travail, dans les musées ou les parcs de la ville. Depuis cette année, plusieurs grandes surfaces distribuent les produits Bargello. Des dégustations sont aussi organisées dans le cadre d'événements professionnels.

Aujourd'hui, Laura Fontani s'entoure d'une équipe de quatre personnes, un effectif qui gonfle en été, au plus haut de la saison. « A côté de l'aspect créatif du métier, j'apprécie aussi le fait de pouvoir créer de l'emploi et former du personnel. » Dynamique et inventive, Laura Fontani exerce ce métier avec enthousiasme. « Voir le sourire des gens qui reçoivent leur glace, c'est pour moi la plus belle des récompenses », conclut-elle en servant un cornet à la vanille à un enfant.