

La Glace Florentine arrive à Bruxelles chez Bargello

6 décembre 2017 Fiona Varani



© ArtiGo - Rodolphe De Decker

Les artisans-glaciers nous offrent, pour la première fois en Belgique, le savoir-faire Florentin et nous éduquent à l'art de déguster la glace à toute période de l'année.

Au cœur de la capitale, alors que l'hiver approche déjà précédé de premières gelées, nous sommes invités à émousser nos papilles avec un tout autre type de glace.

Bien que déjà pétrifié par le froid, convaincus de réchauffer nos sens, c'est avec hâte que nous découvrons cette création glacée fraîchement installée en Belgique.

Avant de se laisser aller à goûter cette exclusivité, nous sommes d'ores et déjà séduits par le nom de l'établissement. Notre hôtesse, Laura Fontani, Florentine de pure souche, a choisi de le nommer en référence directe au célèbre palais médiéval de Florence et y a même ajouté l'emblème de la capitale Toscane en guise de logo. Les murs en bois qui tapissent l'intérieur de la boutique nous renvoient également au grand portail du Palais Bargello. Des murs au plafond, des tables hautes, de la place laissée à la lumière, des décorations ou du comptoir à glaces, l'atmosphère est à l'Italie.

Et c'est l'Italie que l'on retrouve à chaque cuillerée de cette glace servie, comme le veut la tradition, à la spatule. Une vingtaine de parfums prêts à être dégustés se cachent sous les cloches tels que la noisette du Piémont pour le « Bacio », la pistache de Bronte, l'amande amère de Sicile pour la « Crema Toscana » ou encore le chocolat noir, hommage à l'accueillant car certifié Belge, pour le sorbet « Cioccolato ».



La technique de production, que l'on peut observer dans le laboratoire à l'arrière du magasin, est fidèle à celle introduite par Catherine de Médicis en Europe. Elle se distingue par un savoir-faire et une rigueur dans l'art d'obtenir des glaces au lait d'une onctuosité qui n'a pas son pareil. Quant aux matières premières, en plus de les sentir directement en bouche, on les sait de grande qualité.

Tous les produits, d'origine du terroir, sont scrupuleusement choisis en respect de la saisonnalité ainsi que de la proximité, et sont garantis sans arômes artificiels ni colorants. Entièrement naturelles, les glaces de Bargello sont validées sans gluten. Nous saluons en tout point la philosophie, les valeurs, le concept et la passion qui inspirent la création de ce plaisir gelé pourtant capable de réchauffer nos esprits.

Nous ne saurions davantage vous exprimer notre sensation sur cette délicieuse et authentique gourmandise. Elle ne suffirait pas à traduire ce qu'une seule bouchée vous procurerait.

Nous recommandons ce dessert à préférer aux choix classiques, une évocation des sens à plus de 1500 kilomètres de Bruxelles, et une expérience gustative incontournable.

Glacier Bargello : 5, Place de la Liberté – 1000 Bruxelles