

Bargello, dans la fleur de l'âge... de glace!

Les glaces Bargello, depuis cinq ans chez Cactus et depuis dix ans au Luxembourg

Par Dominique Coutant

En fêtant cette année la première décennie de son existence, l'entreprise artisanale de Laura Fontani, fournisseur des supermarchés Cactus et ayant deux propres boutiques, l'une située rue Fort Elisabeth à Luxembourg et l'autre Place de de la Liberté à Bruxelles, montre à quel point ses glaces florentines connaissent un succès fou.

La saison 2023 sera donc certes particulière pour Bargello. Excel- lant depuis déjà dix ans dans le domaine des plaisirs sucrés, cela prouve que Bargello a tout bonnement sa place au clas- sement des meilleurs glaciers du Grand-Duché, et ce, grâce à des prestations de qualité dignes

de celles des boutiques transal- pines où l'on finit tôt ou tard par se poser à la fin d'une journée de balade et de découvertes touris- tiques.

Une longévité qui parle d'elle-même

Bargello n'est pas un papillon li- bre et volatil! En effet, point de coups d'éclat éphémères, et en- core moins d'inachevés, pour ce glacier luxembourgeois qui fa- brique, comme le veut la tradi- tion, ses fameuses glaces artisanales à la mode florentine et qui sentent bon la Toscane. Fort d'un partenariat privilégié avec la chaîne de supermarchés Cactus, Bargello a su faire le dos rond et venir à bout des deux dernières années (covid) relativement déli- cates. Le tout, en sachant sur- monter le dangereux virage du

Covid et le tumulte ambiant ayant accompagné la pandémie. A for- tiori, le tandem que forment Bar- gello et Cactus a su renforcer des liens très étroits entre la glacierie, perpétuellement en quête d'idées et d'innovations, et le groupe luxembourgeois, qui a éga- lement permis à Madame Fontani de diversifier son activité, en par- ticulier dans la distribution de gla- ces.

Parfum «qualité et traçabilité»

La qualité et par conséquent le succès n'étant jamais le fruit du hasard, Bargello sélectionne de- puis toujours la quintessence en matière d'ingrédients: pistaches, AOC de Bronte et amandes amères de Sicile, vanille de Ma- dagascar comme noisettes de la région du Piémont, le meilleur est au rendez-vous dans les com- positions de la maison gour- mande. De ce fait, les ingrédients composant ces glaces tradi- tionnelles sont issus des meilleu- res sources possibles, par consé- quent détentrices de signes d'identification des «qualité et ori- gine» que sont les appellations AOC (appellation d'origine con- trôlée) et IGP (indication géogra- phique protégée). Grâce au con- trôle officiel allant de pair avec ces appellations, le consommateur a ainsi la garantie que l'en- semble des acteurs de la filière ont respecté toutes les conditions de production définies dans le ca- hier des charges, à commencer par le mode de fabrication précis du produit.

À la clé, des compositions gus- tatives haut de gamme qui font la différence et dont les gourmets amateurs de qualité se délectent les yeux fermés.

Pour ne plus s'empêcher de pêcher

Parmi les différents parfums que l'on retrouve chez Cactus, et où le code couleur permet faci- lement de se retrouver: un petit pot mauve, signifie qu'il contient de la crème glacée et un petit pot blanc contient toujours l'une des nombreuses offres de sorbets Bargello. Ensuite, les étiquettes apportent toutes les précisions propres à chaque référence, dont la liste (courte!) des ingrédients et, tout nouveau, désormais éga- lement les valeurs nutritionnelles de chaque glace estampillée Bar- gello et figurant dans l'offre des magasins Cactus. L'objectif étant, in fine, de rassurer les gour- mands et les gourmets, petits et grands, sur l'opportunité pour chacun et pour chacune de s'oc- troyer un moment de plaisir natu- rellement édulcoré, et ce, sans pour autant sacrifier sa ligne ou sa santé. On peut pour preuve une spécificité venue les trouvailles de Laura Fontani, à savoir le sorbet fraise-orange qui, eu égard à la faible quantité de sucre ajouté à un savant mélange de fruits ex-



Madame Laura Fontani, première ambassadrice des glaces à la mode florentine au Grand-Duché, insiste sur la fraîcheur de ses produits.

tra-frais, peut se prévaloir d'une teneur calorifique inférieure à celle d'un œuf dur. Là encore ré- side tout le secret d'une fabrica- tion artisanale qui se passe vo- lontiers de conservateurs ou d'ar- tifice divers, et ce, en faveur d'un goût explosif et d'une pureté unique. Le tout, avec des gobe- lets et des pots remplis méticu- leusement à la main 100 % exempts d'air, et donc sans aug- menter artificiellement le volume de la glace, comme c'est inévit- ablement le cas lors d'un remplis- sage mécanique par une ma- chine.

Pour une fraîcheur inégalée l'équipe de Laura Fontani, procé- de à la préparation des glaces et des sorbets maison, dès récep- tion des fruits frais. À vrai dire, tout part de là: les matières pre- mières dont les fruits, mais aussi le lait issu de circuits courts, sont approvisionnées de manière fré- quente pour ainsi permettre une production au plus fraîche.

De sacrés figurants aux côtés des vedettes

Cette année, Bargello entend faire la part belle à certaines de ses plus prestigieuses compositions, régulièrement plébiscitées par un public de plus en plus connais- seur et sensible aux tendances originales de la marque et qui fi- gure chaque année aux pre-

mières places du podium. S'agis- sant de la première, celle-ci est une glace et répond à la douce et envoûtante appellation de «bac- cio» (le baiser en italien). Dispo- nible toute l'année, l'évocateur et irrésistible baccio saura mêler sans vergogne la saveur percu- tante du chocolat avec l'espiè- glerie de la noisette, et ce, afin de mieux tempérer l'ardeur bienfai- trice et enivrante des fèves de ca- cao. En parallèle, place sera éga- lement faite au sorbet de saison, teinté pour sa part d'une franche note d'exotisme sucrée que sau- ra parfaitement interpréter la mangue, fruit ô combien énigma- tique et ensorceleur qui laissera parfois les maîtres du «palais» nostalgique des senteurs tropica- les et de l'imaginaire que ces der- nières laissent présager.

Quant aux parfums de saison qui seront mis à l'honneur chez Cactus au cours au cours de chaque trimestre, Laura Fontani et son équipe ont décidé, en ce dé- but de printemps, de réserver une place de choix à une glace atypique.

En effet, la première de ces nouvelles stars saisonnières aura le mérite de mettre en avant l'ex- périence coco-stracciata, à l'at- tractivité singulière de ses co- peaux de chocolat faits maison.

À noter la particularité de cette glace, à savoir sa caractéristique

végane en raison de l'absence de toute trace de lactose dans sa composition.

«En mai, fais donc ce qu'il te plaît!»

Avec Bargello, le plus beau est toujours à venir, et les premières chaleurs du mois de mai verront débarquer avec elles une glace d'un genre nouveau sans sucre ajouté. Une onctueuse glace à la vanille à l'indice glycémique ré- duit de manière drastique que tout le monde pourra s'arracher sans risquer de porter préjudice à sa santé.

En d'autres termes, un maxi- mum de détente et de sensations pour un minimum de contraintes au niveau calorique.

Par ailleurs, une autre innova- tion va prochainement voir le jour, en l'occurrence un packaging «grand volume» revisité pour de- venir écoresponsable et destiné à compléter les gobelets et les pots qui, pour leur part, son déjà dans une variante monomatériel- le et donc nettement plus écolo- gique que les packagings ulté- rieurs. Intégralement conçue en carton et dotée d'une identité «propre», cette nouvelle boîte en carton se verra à la fois écores- ponsable, hermétique et poten- tiellement réutilisable.

Alors, «Benvenuti al Bargello e buona degustazione a tutti!»



Des glaces avec des emballages bien distincts, en l'occurrence une couleur mauve (symbole de la ville de Flo- rence en Toscane) pour les glaces, et un blanc neutre contenant les sorbets.



Dégustation de glaces artisanales Bargello dans les supermarchés Cactus, les:

- 22 avril Cactus Kayl
- 28 et 29 avril Cactus Howald
- 19 et 20 mai Cactus Belle Etoile
- 16 et 17 juin Cactus Howald
- 21 et 23 juillet Cactus Bascharage
- 15 et 16 septembre Cactus Bettembourg