

L'Avenir

Bargello, Zizi, Froo ou Pepe's : voici les glaciers "coups de cœur" à Bruxelles du guide Tartine et Boterham

Sorbets travaillés, parfums inattendus, recettes italiennes ou production en circuit court : les glaciers artisanaux cherchent de plus en plus à affirmer leur identité à Bruxelles. Un secteur encore de niche, mais en pleine évolution.

Jérémy Zysberg

Publié le 29-05-2026 à 14h46



*Bargello, près du Cirque Royal, fait partie des meilleurs glaciers de Bruxelles selon Tartine & Boterham.
© cameriere ennio*

Les glaciers artisanaux restent peu nombreux dans la capitale. Selon le guide Tartine et Boterham, qui référence depuis plusieurs années les meilleures adresses sucrées du pays, la capitale compte une vingtaine de glaciers artisanaux. À l'échelle belge, ils seraient environ 200, principalement concentrés à Bruxelles, dans les grandes villes wallonnes et à la côte.

Le secteur reste modeste comparé à d'autres métiers du sucré. "Ce sont souvent de petites entreprises familiales", explique Sofia, collaboratrice du guide. Depuis quelques mois, Tartine et Boterham a commencé à référencer les glaciers après avoir testé plusieurs enseignes bruxelloises sur base d'une grille de critères. "Ce sont des coups de cœur, pas forcément les meilleurs au sens absolu, mais des adresses très qualitatives où il y a un vrai travail derrière."

Le guide met volontairement en avant les artisans produisant sur place. "Pour nous, un artisan glacier est quelqu'un qui possède son atelier à côté du magasin", précise Tartine et Boterham. Une manière de se distinguer d'un marché où les produits industriels gagnent du terrain.

Une consommation importante

Le Belge consommerait environ 14 kg de glace par an, ce qui en fait l'un des plus gros consommateurs européens, devant l'Italie sur certains relevés. Une donnée encore peu connue dans le secteur.

Malgré cette consommation élevée, la glace reste fortement liée aux saisons. "Les glaciers sont des Monsieur Météo", résume Laura Fontani, fondatrice du glacier Bargello. "On ajuste les productions tous les jours en fonction du temps pour éviter le gaspillage ou les pénuries."



Laura Fontani de chez Bargello. ©cameriere ennio

Arrivée en Belgique il y a huit ans après avoir développé son concept au Luxembourg, l'Italienne voulait importer le savoir-faire florentin. "On travaille beaucoup la texture et l'onctuosité. Nos glaces sont produites sur place et on ne stocke pas. On préfère une glace fraîche du jour."

Le glacier, dont le nom est inspiré du musée Bargello à Florence, revendique aussi une approche plus naturelle. "Beaucoup de nos glaces ont la même couleur car nous n'utilisons ni colorants ni sirops ajoutés."

Vegan, sans lactose et parfums audacieux

Le marché évolue progressivement. De plus en plus de glaciers tentent aujourd'hui d'ouvrir toute l'année. Beaucoup se diversifient durant l'hiver avec des boissons chaudes, des crêpes ou des gaufres. Certains chocolatiers se lancent également dans la glace durant l'été, même si Tartine et Boterham a choisi de ne retenir que les glaciers fonctionnant à temps plein dans son guide.

Autre évolution notable : les alternatives vegan, sans lactose ou protéinées gagnent du terrain. "Les artisans essaient de développer une identité propre", observe Tartine et Boterham. "C'est positif car les consommateurs ont aujourd'hui le choix entre plusieurs types de glaces."



José Romero, fondateur de Pepe's ©cameriere ennio

Chez Pepe's, José mise sur des créations plus atypiques depuis 2018. Avec quatre points de vente à Bruxelles, l'enseigne a progressivement trouvé sa place. *"On essaie de proposer des choses différentes tout en gardant les classiques."* Parmi les parfums signatures : cannelle du Sri Lanka avec noix de pécan et caramel fleur de sel, ou encore sésame noir accompagné d'un coulis de kumquat et d'une nougatine au pollen. *"Le métier reste une petite niche à Bruxelles, donc il faut continuer à mettre l'artisanat en avant",* explique-t-il.

À Watermael-Boitsfort, Froo, ouvert depuis 2023, mise davantage sur les textures et les fruits secs. Ancienne logopède reconvertie, Frédérique travaille des recettes comme l'amande grillée avec pointe de sel ou la noix de pécan au sirop d'érable. *"J'aime surtout créer des associations originales et du croquant."*



Frédérique de Froo à Watermael-Boistfort. ©cameriere ennio

Les institutions continuent d'évoluer

Certaines maisons historiques restent des références dans le paysage bruxellois. Le Glacier [Zizi](#), installé à Uccle depuis 1948, la quatrième génération prépare déjà la relève familiale.

"Avant, on fermait quatre mois par an. Aujourd'hui, c'est à peine un mois", explique Jean-Christophe Pacitti. *"Les habitudes changent et il faut continuer à innover."*



Jean-Christophe Pacitti, gérant du glacier Zizi. ©cameriere ennio

Le glacier conserve toutefois certaines spécialités historiques, notamment ses sorbets avec une recette qui n'a pas beaucoup évolué depuis sa création. "*L'authenticité du lieu reste importante*", estime le guide culinaire.

Même constat chez Gaston, devenu une référence depuis 2016 grâce à sa localisation centrale et sa volonté d'innover sur les recettes. Giotto, déjà nommé comme meilleur glacier du monde, fait également partie de cette liste.

À côté de cette nouvelle dynamique artisanale, le secteur doit aussi absorber la hausse des coûts. Plusieurs glaciers évoquent l'augmentation du prix des matières premières mais aussi des emballages. "*On évite le plastique à usage unique, mais le carton coûte plus cher*", souligne Jean-Christophe Pacitti.



Seule une vingtaine d'artisans glaciers sont recensés à Bruxelles. ©cameriere ennio

Chez plusieurs enseignes, le prix de la boule dépasse désormais les trois euros. Une hausse assumée par les artisans, qui défendent une production quotidienne et des ingrédients de meilleure qualité. "*Vu le coût des produits, nous n'avons pas le choix*".

Reste un défi de taille pour le secteur : sortir définitivement de la logique purement saisonnière. En Italie, où la glace se consomme toute l'année, les glaciers peuvent fonctionner sans devoir se diversifier avec des boissons chaudes ou d'autres produits hivernaux. "*C'est le prochain défi pour nous, de réussir à imposer la glace comme un véritable dessert en Belgique*", estime Laura du glacier Bargello. Une évolution qui permettrait aux artisans bruxellois de stabiliser davantage leur activité et de faire vivre leurs boutiques douze mois sur douze.

En attendant, avec le retour du soleil, les glaciers bruxellois tournent à plein régime.

Source:

<https://www.lavenir.net/regions/bruxelles/2026/05/29/bargello-zizi-froo-ou-pepes-voici-les-glaciers-coups-de-coeur-a-bruxelles-du-guide-tartine-et-boterham-2EEUG3DTG5D4VATCCFHY2NAUQA/>