

Publié 13. août 2026, 09:00

LES MÉTIERS DE L'ÉTÉ

«La luminosité a aussi un effet sur la consommation de glaces»

Déguster une bonne glace est un des plaisirs de l'été. Rencontre avec Laura Fontani, fondatrice et CEO du glacier Bargello.

par

[Ali.....ne Dechamps](#), [Séverine Goffin](#)



1 / 4

Laura Fontani a ouvert au Luxembourg il y a près de quinze ans. Eléonore Arnold

«Les crèmes glacées sont consommées de manière très saisonnière. Notre activité connaît un pic de mars à fin octobre et reprend pendant la période de Noël. Mais, je suis une idéaliste. J'espère que dans un jour proche, la glace sera reconnue comme un vrai dessert qui ne se mange pas uniquement en été», commente Laura Fontani, fondatrice et CEO du glacier Bargello, présent au Luxembourg depuis presque quinze ans. Si la météo influe sur la consommation de glace, on sait moins que la luminosité joue aussi un rôle. «En février et mars, quand les journées deviennent plus longues, s'il y a de l'ensoleillement, on

constate un regain d'intérêt pour les crèmes glacées».

Chez Bargello, un des parfums stars est la pistache. «Nous utilisons des pistaches vraiment exceptionnelles qui proviennent de Bronte en Sicile. Nous avons également créé nos propres recettes de crèmes glacées artisanales, parmi lesquelles la crème glacée pistaches et amandes ou encore mascarpone et café, et ce qui est probablement notre plus grand best-seller, la crème glacée ricotta, miel et figues. Et, pour la partie végane, les sorbets au chocolat et les glaces à base de lait coco plaisent beaucoup». Quand il fait très très chaud, Laura Fontani conseille de porter son choix sur un sorbet. «Comme ils ne contiennent pas de lait, ils sont plus légers. Chez nous, je conseille notamment le sorbet fraise et orange».

Pour Bargello, qui utilise uniquement des produits frais, la gestion des stocks fait l'objet d'un monitoring constant. «Nous travaillons avec les mêmes fournisseurs depuis notre ouverture. Nous nous parlons au quotidien. Par exemple, au niveau des fruits, pour discuter de ceux qui sont les plus adaptés, les plus mûrs. Nous surveillons les prévisions météo. Nos équipes sont habituées, elles sont très professionnelles. Pour moi, la grande difficulté est en hiver de motiver le personnel quand il n'y a presque rien à faire», conclut Laura Fontani.