

Extrait du Nice Premium

<http://www.nice-premium.com>

Docteur Santini et Mister Laurent.

- Actualité - Insolite -

Date de mise en ligne : mardi 25 octobre 2005



Description :

Du poste de directeur financier d'un grand groupe monégasque à celui de l'artisan glacier, il n'y a eu qu'un pas celui de la passion qui a conduit Laurent Santini à installer sa "gelateria" en plein cœur de la vieille ville.

Du poste de directeur financier d'un grand groupe monégasque à celui de l'artisan glacier, il n'y a eu qu'un pas celui de la passion qui a conduit Laurent Santini à installer sa "gelateria" en plein coeur de la vieille ville.



Laurent Santini est fier devant la devanture de son glacier installé sur la place du Palais. Et si c'est la justice que l'on rend dans le palais du même nom, c'est justice de dire que les glaces de Laurent ravissent plus d'un palet.

Il n'a que quelques mois finalement, il était encore à la tête d'un service financier dans une grande société monégasque, son épouse y travaillant encore dans une banque, il opte pour la Ville de Nice pour y installer son rêve à lui.

On connaissait "Charlie et sa chocolaterie" et bien il faudra faire dorénavant avec Laurent et son glacier nouvelle génération pour ceux qui ne connaissent pas les grands glaciers transalpins de Rome à Florence.

Ce vendredi, Laurent et son équipe vous attendent de 17 h à 20h afin de vous faire déguster leurs petites surprises ou encore déguster l'une des glaces façon "crema di gelato".

Crema di gelato

Place du palais - 06300 Vieux Nice
04 93 54 10 32



Laurent, « Crema di Gelato » ne serait-ce pas la crème de la glace ?

Absolument. Tous nos ingrédients sont scrupuleusement de 1re qualité et 100% naturels, sélectionnés là où ils sont

réputés pour être les meilleurs (noisettes du Piémont, réglisse de Calabre, ...), comme les fruits de saison, achetés à un des meilleurs marchands du Cours Saleya.

Racontez-nous votre parcours de la finance internationale au monde glacé ?

Après une carrière dans la finance et la gestion, j'ai eu envie de tester mes capacités en créant une affaire personnelle, mais je dois et je tiens à remercier tout particulièrement deux grands chefs d'entreprise, Hugues de Chaunac d'ORECA et Charles Manni de MECAPLAST, qui, par leur passion et leur professionnalisme, m'ont transmis le goût d'entreprendre.

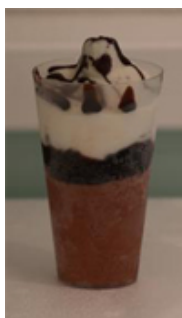
Pourquoi la glace ?

Tout est une question d'opportunités. Ma double culture franco-italienne, mon goût prononcé pour la glace, la rencontre avec un glacier italien, l'entreprise ANSELLI de Milan, qui est une référence dans son Pays, mais qui a su préserver l'authenticité de la fabrication artisanale sur la fabrication industrielle et, surtout, qui a su préserver toutes les vrais valeurs auxquelles je suis attaché.

Enfin, l'implication de mes beaux-parents italiens qui sont des commerçants dans l'âme et qui ont décidé de relever le défi, malgré la barrière de la langue. Pourquoi avoir choisi Nice pour installer votre boutique ? Tout simplement parce-que on y habite et on voulait partager avec les Niçois le plaisir de la glace telle que nous l'apprécions.

Par ailleurs, l'élégance de Nice, qui trouvera tout son expression une fois les travaux du tramway terminés, colle parfaitement à notre image.

Quelles sont les nouveautés que vous avez apportées au monde de la glace niçoise ?



D'abord, je tiens à préciser que nous avons volontairement fait le choix de rester très classiques au niveau des parfums pour privilégier avant tout la texture et le goût. Par contre, dans un souci de différenciation, on présente l'originalité de proposer des desserts glacés, sous forme de petits verres composés, qui sûrement feront le bonheur des fins de dîner en famille ou entre amis.

Avec un éventail très large de compositions, passant de la crème (noisette, tiramisu, café, pistache, chocolat, ...), aux sorbets (citron, fruits rouges, pommes, ...), les Mignons Glacés sont préparés à partir de la glace artisanale fabriquée sur place.

En plus, nous proposons des pralines glacées, soit différentes boules de glaces enrobées de chocolat, sans compter toutes sortes de gâteaux et un nouveau produit que vous découvrirez lors de notre inauguration le 28 octobre, nouveau, car innovation et qualité demeurent nos principales valeurs.

Quels sont vos projets dans les mois à venir ?

Développer notre glacier qui a été fait avant tout la clientèle locale en maintenant notre niveau de qualité (au sens large : produit, accueil, prestations).

Je crois que « Crema de gelato » est une affaire de famille ?



C'est en effet une affaire de famille. Mon épouse Monica, avant tout, qui poursuit une carrière au sein d'une banque d'affaire à Monaco, dans une branche qu'elle affectionne, me dispense beaucoup de conseils et prend une part active sur la façon de développer le glacier.

Mes beaux-parents, ensuite, comme je vous l'ai déjà évoqué, en tant qu'associés, ont un rôle prépondérant sur le fonctionnement du glacier et, sans eux, ce projet n'aurait probablement pas vu le jour.

Et enfin, si vous étiez un parfum et un gâteau glacé, vous seriez ?

Je pense que je serais crema di gelato (crème pralinée), dont l'onctuosité, la crémosité, la finesse au palais et tout naturellement le goût résume bien l'énorme plaisir que j'ai eu à faire partager ces fabuleux instants de bonheur !!!

Franck Viano