

Extrait du Nice Premium

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

Crema di Gelato arrive sur le web

- Actualité - Local -

Date de mise en ligne : vendredi 3 mars 2006



Nice Premium



On vous avait déjà présenté le délicieux commerce de Laurent Santini, Crema di Gelato, installé en plein coeur de la vieille ville de Nice. C'est sur la toile que l'ancien directeur financier a décidé de présenter sa passion dont il a fait son nouveau métier.

Nous vous invitons à une petite balade gourmande sur www.cremadigelato.fr [http://www.cremadigelato.fr]

Alors Laurent, pourquoi la crème de la glace sur Internet ?



Nice Première : Laurent Santini, quelles sont vos impressions après quelques mois dans le Vieux Nice ?

Laurent Santini : Sincèrement, mes impressions sont très positives. Le local et la présentation de nos produits s'intègrent parfaitement au cadre magnifique de la Place du Palais de Justice et nous recevons quotidiennement des compliments et des messages d'encouragement de la part des clients.

Il n'y a pas à dire, on se sent très bien et les clients le ressentent

Nice Première : Crema di Gelato sur le web. Pourquoi ?



LS : Premièrement, je pense que le web est devenu un passage obligé, voire un vecteur incontournable de la communication.

Je pense qu'il est important d'avoir une vitrine, exposant notre histoire, nos produits et notre philosophie et, qui sait, dans un deuxième temps un support pour permettre aux clients de commander en ligne.

Nice Première : Quelles sont les nouveautés de Crema di Gelato ?

LS : Sur la base d'une glace d'exception, nous avons décliné toutes sortes de produits qui allient plaisir des yeux et plaisir des papilles, sans compter leur extrême avantage pratique pour les emporter et les conserver.

Je parle des mignons glacés, compositions élégantes présentées dans de petits verres, les pralines glacées, des raffinées boules de glaces enrobées de chocolat, et dernière nouveauté, le gâteau cône, des crèmes glacées à déguster sans modération.

C'est un concept innovant, à la frontière entre le glacier artisanal et la pâtisserie.

Nice Première : Des projets pour les mois à venir ?



LS : Tout d'abord, consolider notre position en maintenant les critères de qualité que nous nous sommes imposés en terme de produits et d'accueil et, ensuite, peut-être, poursuivre l'aventure pour continuer à faire découvrir ce plaisir

Nice Première : Comment se passe votre passage du monde la finance à celui de la crème glacée ?

LS : Je pense que la création d'entreprise, quelle que soit, est une expérience enrichissante, que ce soit sur le plan humain (sens des responsabilités, autonomie, initiatives...) ou professionnel (gestion, commercial, ressources humaines, communication...), une expérience qui demande beaucoup d'engagement et de disponibilité, mais qui en contrepartie génère de très grandes satisfactions.