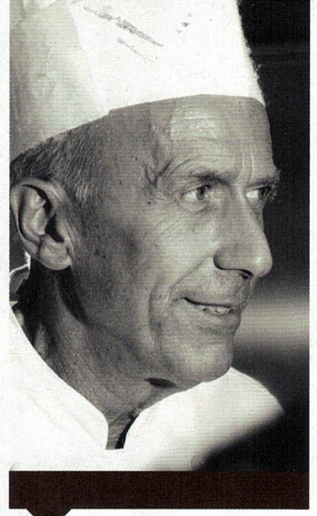


FRANCE PIZZA
AIVISTA FRANCESE



Fausto Bertolini, roi du panettone

Pâtissier par hasard, les clients de Fausto Bertolini ne peuvent que remercier le destin tant il excelle dans la préparation notamment de deux des spécialités qui lui valent une renommée internationale. En 2015, son 3^e magasin a ouvert dans la ville de Roméo et Juliette.

En dates

- 1980** Ouverture du 1^{er} magasin
- 1998** Ouverture à San Bonifacio
- 2015** Ouverture à Vérone

En chiffres

- 3 boutiques
- 18 € de TM

Qui aurait parié en 1970 que Fausto Bertolini qui a débuté comme standardiste d'un hôpital d'une petite ville de Vénétie, concourrait 40 ans plus tard à la célébrité internationale de la ville Cologne Veneta grâce à ses talents de pâtissier ? C'est Francesco Rana, le frère pâtissier du célèbre Giovanni du même nom qui lui a transmis la passion et l'art de confectionner les gâteaux. Fausto démissionna de son poste à l'hôpital dix ans après cette rencontre et transforma une partie du logement qu'il habitait avec sa femme, ses 3 enfants et ses parents, en atelier et point de vente. Le succès a été instantané.

Déjà à l'époque les clients se pressaient pour acheter ses cannoli, beignets, tartes... Trois déménagements et trois

points de vente plus tard (dont le dernier inauguré en mars 2015 à Vérone avec un hommage spécial à Roméo et Juliette), ses clients fidèles le suivent, toujours rejoints par d'autres qui succombent eux aussi à la tentation. Meringata aux fruits frais de saison, tiramisù, millefeuille proposés à 28 € le kilo en moyenne sont des best-sellers. La Piccola Arena, dessert à pâte levée à l'orange recouvert d'un glacié au mandorlato (cf.infra) et la Torta Verona, feuilleté farci aux amandes et parfumé à l'amaretto sont d'autres spécialités très appréciées. Il faut dire que Fausto parfait continuellement son savoir-faire aussi bien en travaillant avec des confrères qu'en suivant leurs enseignements. Il était récemment auprès du maître pâtissier italien d'envergure

internationale Iginio Massari. Fausto a aussi toujours bénéficié de l'engagement indéfectible de son épouse et de ses 4 enfants, tous mobilisés au service de la clientèle des 3 boutiques.

Nougat et panettone de compétition

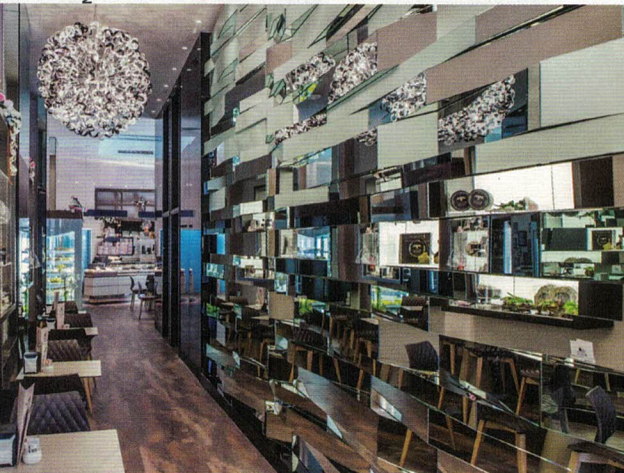
Bien sûr, en tant que pâtissier basé dans la ville originaire du nougat, difficile de ne pas s'y mettre. C'est ce qu'il fait dès 1985. Non sans mal car il lui aura fallu des années pour mettre au point ce qu'il voulait être le meilleur mandorlato. Les amandes en provenance de Sicile et des Pouilles sont sélectionnées à la main. Pour souligner la qualité de son chef d'œuvre, il s'associa les talents de deux dessinateurs italiens d'exception pour en concevoir l'emballage.

Après un succès croissant, les reconnaissances n'ont dès lors cessé de pleuvoir. Pour autant, lorsqu'il apprend que le concours de panettone est créé, Fausto est de nouveau sur les rangs. Il le remporte en 2013 et 2014. Jamais deux sans trois, dit-on.

En effet pour qui connaît son perfectionnisme, sa détermination et l'engouement des Américains et des Français pour son mandorlato (24 € le kilo) et son panettone (25 € le kilo), il y a fort à parier qu'il n'est pas près de concéder la 1^{re} marche du podium. **CG**

10

FRANCE PIZZA N°58 • SEPTEMBRE-OCTOBRE 2015



La pâtisserie à Vérone propose aussi une carte pour le déjeuner.

Piccola arena, pâte levée à l'orange et glaçage au nougat Finissimo Mandorlato.

