

Des chocolats qui ont du cœur



©Chocolats du cœur A l'initiative du Gault &

Millau, les ateliers du Tricentenaire se sont associés à plusieurs grands noms de la gastronomie luxembourgeoise et à une personnalité pétillante pour initier un bien joli projet: les Chocolats du Cœur.

C'est à Bissen, au fin fond d'une zone industrielle et commerciale que se cachent les ateliers de l'association du Tricentenaire. Créé en 2009, l'atelier comprend notamment une chocolaterie, qui emploie des adultes en situation de handicap, sous la houlette de maîtres-chocolatiers. Ensemble, ils créent des pralines – 25 sortes différentes – des tablettes et autres fruits enrobés et sujets en chocolat. «De première qualité», insiste le maître chocolatier présent lors de la visite des lieux qui nous a été offerte. «Nous travaillons avec de belles matières premières, comme du chocolat de la marque Valrhona, des ingrédients équitables et biologiques la plupart du temps, des conservateurs naturels, afin de valoriser encore davantage le travail de nos employés avec des produits de première qualité.»

A cette ligne classique que l'on trouve déjà en magasin, s'ajoutera désormais une collection exclusive, dont les recettes ont été concoctées par des grands chefs du Luxembourg, en association avec la sommelière Dominique Rizzi. Ils ont été nombreux à répondre à l'appel, à l'instar de Fabrice Salvador – récemment distingué Meilleur chef de l'année par le précieux guide jaune à l'origine de ce projet – qui a été séduit par l'aspect généreux de cette action et l'idée de partager sa passion et son savoir. A ses côtés, Arnaud Magnier, Renato Favaro, Cyril Molard, ou encore Alain Pierron et René Matthieu ont également répondu présent. Fabrice Salvador fera partie des deux premiers chefs à sortir leurs créations, dont l'une s'inspire de l'un de ses desserts, à base de chocolat au lait, d'amandes et de citron confit.

Une bonne raison de plus de s'empresse de découvrir ces Chocolats du cœur, qui seront disponible dans le réseau de distribution habituel et dans les restaurants des chefs qui participent à cette action.

Plus de renseignements et réseau de distribution sur www.tricentenaire.lu