

# Handicapés et chefs vont s'unir autour du chocolat

*BISSEN - De grands chefs préparent des collections chocolatières avec l'atelier protégé du Tricentenaire.*



Les grands chefs (en blanc) ont rencontré les travailleurs du Tricentenaire, avec qui ils vont collaborer.

«Cela fait plaisir de soutenir de tels ouvriers, surtout quand ils font un aussi bon travail», apprécie Fabrice Salvador, grand chef de la Cristallerie, en goûtant des pralines fabriquées au Tricentenaire. Par an, les treize handicapés moteurs, qui ont été formés et travaillent dans l'atelier protégé, géré par Coop 300, produisent trois tonnes de délices chocolatés à base de produits naturels et équitables.

À l'initiative du «Gault&Millau», dès 2016, de grands chefs luxembourgeois créeront des collections printemps-été et automne-hiver pour les «chocolats du cœur». En s'offrant comme ambassadeurs, ils veulent permettre l'embauche de travailleurs en plus.

René Mathieu (La Distillerie), Alain Pierron (Les Roses), Renato Favaro (Favaro), Cyril Molard (Ma langue sourit), Arnaud Magnier (Clairefontaine) et la sommelière du Domaine Thermal de Mondorf, Dominique Rizzi, se sont lancés dans l'aventure. Ils ont déjà repéré le terrain et discuté avec les travailleurs. Dominique Rizzi pense aux accords chocolat vins qu'elle pourra développer. Et Fabrice Salvador imagine déjà un praliné au citron.

(Séverine Goffin/L'essentiel)