

Les grands chefs ont mis du cœur dans le chocolat

BISSEN - René Mathieu et Fabrice Salvador ont concocté les pralines des ateliers protégés du Tricentenaire.

Dans les ateliers du Tricentenaire, à Bissen, à côté des œufs de Pâques, une quinzaine de travailleurs handicapés moteurs s'activent à préparer de la ganache pour des pralines très spéciales.

Cette année, deux grands chefs ont concocté une collection printemps-été «haute couture» pour les Chocolats du cœur. Tous deux se sont inspirés de souvenirs d'enfance. René Mathieu, du château de Bourlingster, a conçu la praline Violetta, à la violette. «Une fleur de printemps», commente l'intéressé. Fabrice Salvador, la praline Fenetra, au zeste de citron.

Maints tests ont été néces-



Les chefs du «Gault&Millau» se relayent pour créer des collections.

saires, «pour mettre au point le produit parfait avec les chefs», note Marc Schneider, maître chocolatier des ateliers. La difficulté est que nous travaillons au maximum

avec des produits équitables et bios. Le citron vient d'un producteur corse, illustre-t-il. Pour la violette, il a fallu doser pour avoir la sensation de manger des bonbons sans

masquer le goût du chocolat». «Ma praline préférée est celle au citron», sourit Kim. Travailleur de la chocolaterie, il a apprécié confectionner les produits des chefs, tout comme il aime son emploi. «Ici, j'ai appris la confiance en moi», souligne-t-il.

«Ça fait du bien de sortir de sa cuisine», commente pour sa part René Mathieu. Fabrice Salvador aussi est impressionné de voir à quel point les travailleurs sont «épanouis dans leur chocolaterie. Ils ont été très à l'écoute».

Les ballotins de pralines sont disponibles dans le réseau de distribution habituel du Tricentenaire au prix de 5 euros et dans les restaurants des chefs participants. De nouveaux chefs du «Gault&Millau» concevront les prochaines collections.

Séverine Goffin

www.tricentenaire.lu