

Luxemburger Wort

Ateliers du Tricentenaire à Bissen

Des saveurs d'enfance dans des chocolats

Publié le lundi 21 mars 2016 à 15:40



Par Anne Fourney

Les Ateliers du Tricentenaire, qui emploient des personnes handicapées, lancent une collection saisonnière de chocolats, en association avec de grands chefs du Luxembourg. La première collection est signée Fabrice Salvador et René Mathieu.



Les deux pralines Violetta et Praliné-Fenetra. Julien Ramos / Imagify



Les chocolats seront proposés dans les restaurants des chefs participants ainsi que dans les points de vente habituels des Ateliers du Tricentenaire (dans les supermarchés Cactus notamment).



Il aura fallu environ deux mois pour mettre au point la recette proposée par Fabrice Salvador (chef à La Cristallerie, hôtel Le Place d'Armes à Luxembourg) et par René Mathieu (chef à La Distillerie à Bourglinster).

Tous deux ont misé sur les souvenirs d'enfance pour proposer l'un un «praliné-Fenetra» et l'autre une «Violetta». «Je suis parti sur l'idée du Fenetra, un ancien gâteau du Sud-Ouest avec un accord citron amandes, amandes noisettes, avec une ganache assez douce», explique Fabrice Salvador. «L'accord fruit et chocolat n'est pas évident et personnellement je n'aime pas tellement ça: du coup c'est pour ça que j'ai fait ce choix, parce que c'est un défi!»

«Des gens super motivés»

René Mathieu a opté pour la violette dans sa recette: «Ce qui me plaît avec la violette, c'est que c'est l'une des premières fleurs du printemps. Et c'est aussi une saveur très présente dans mes souvenirs d'enfance: chez ma grand-mère, il y avait toujours des bonbons à la violette.»

Les deux chefs sont venus à plusieurs reprises pour faire des essais avec l'atelier de chocolaterie, goûter, rectifier la recette. Et sont chacun très heureux du résultat. Un travail «motivant et gratifiant» pour Fabrice Salvador avec une réalisation «complexe techniquement». René Mathieu a aimé «travailler avec des gens super motivés qui font un chocolat de qualité, dans le top de ce que l'on peut trouver au Luxembourg», estime-t-il en évoquant les réalisations des Ateliers du Tricentenaire en général.

Céleri, fenouil et vinaigre balsamique

Les deux prochains chefs qui fourniront une recette aux Ateliers du Tricentenaire sont Cyril Molard (Ma Langue sourit, à Moutfort) et Renato Favaro (Ristorante Favaro à Esch). Ce sera pour la collection automne-hiver, qui sortira en octobre. Le premier partira sur un chocolat avec du céleri et fenouil, deux légumes qu'il travaille déjà en dessert dans son restaurant. Et Renato Favaro mettra au point une recette avec du vinaigre balsamique.

Un soutien amical de Gault et Millau

Le célèbre guide Gault et Millau a apporté son soutien amical au projet en mettant les chefs en rapport avec les Ateliers du Tricentenaire. C'est ainsi que Fabrice Salvador, nommé Chef de l'Année par le guide et Dominique Rizzi, Personnalité de l'année Gault et Millau, sont associés au projet. Maître sommelière et dégustatrice expérimentée, elle a fourni une description précise et appétissante de la dégustation de ces chocolats:

- Praliné-Fenetra: «Citron au chocolat, un duo plein de fougue. La note citronnée apporte de la fraîcheur en bouche, la ganache ensuite enveloppe le palais d'une douce saveur amère relevée par une pointe acidulée»
- Violetta: «Symbiose entre de subtiles volutes de violette qui se délitent lentement, pour ensuite napper le palais d'une ganache suave, moelleuse. Un équilibre subtil entre le craquant, tendre et fondant.»

Quant à René Mathieu, il a été distingué à plusieurs reprises dans le guide Gault et Millau.

Du travail pour des personnes en situation de handicap

Situés à Bissen, les Ateliers du Tricentenaire emploient quinze personnes en situation de handicap et trois chocolatiers. C'est une fabrication artisanale qui fabrique des produits chocolatés de qualité, "autant que possible issus du commerce équitable, ou bio, même si nos produits ne sont pas labellisés bio", détaille Jérôme Colson, directeur des Ateliers du Tricentenaire. «Notre but n'est pas de vendre du chocolat, mais avant tout de fournir un travail à des personnes en situation de handicap par le biais de la fabrique de chocolat.»

L'Atelier produit des pralines, des chocolats, des plaquettes de chocolat ou des fruits secs enrobés à une clientèle d'entreprises ou de particuliers. Un centre de formation sur place permet aux nouveaux arrivants d'apprendre le métier. Ils sont ensuite pris en charge par leurs nouveaux collègues expérimentés. Transmettre son savoir et son expérience est valorisant et ceux qui le font y ont pris goût, explique Marc Schneider, maître chocolatier aux Ateliers.