

# Luxembourg Métropole



EN LORRAINE  
METZ : LA MAIRIE À LA GARE

Lire en page 17



Photo : hervé montaigne

## LE SOUTIEN D'HIPPOCRATE

**BELVAL** Créée en septembre 2017, l'Asemes est une structure de soutien pour les étudiants en première année de médecine à l'université du Luxembourg.  
Lire en page 16

## Deux nouveaux chefs pour les Chocolats

**BISSEN** Yann Castano et Matthieu Vanwetteren, récompensés par le *Gault&Millau* cette année, vont créer de nouvelles pralines pour les Chocolats du Cœur.

Cela fait cinq ans que les Chocolats du Cœur des Ateliers du Tricentenaire ont eu l'idée de faire appel à la créativité de chefs réputés pour enrichir leur collection de succulents chocolats. René Mathieu, Fabrice Salvador, Renato Favaro, Cyril Molard, Arnaud Magnier, Ilario Mosconi, Roberto Fani ou encore Alain Pierron sont déjà passés par là!

Cette année, les ateliers protégés de Bissen ont fait appel à deux toques fraîchement récompensées par le *Gault&Millau*: Yann Castano (chef de l'année) et Matthieu Vanwetteren (découverte de l'année). Le premier a créé un chocolat nommé «A'marena», le second «On the beet».

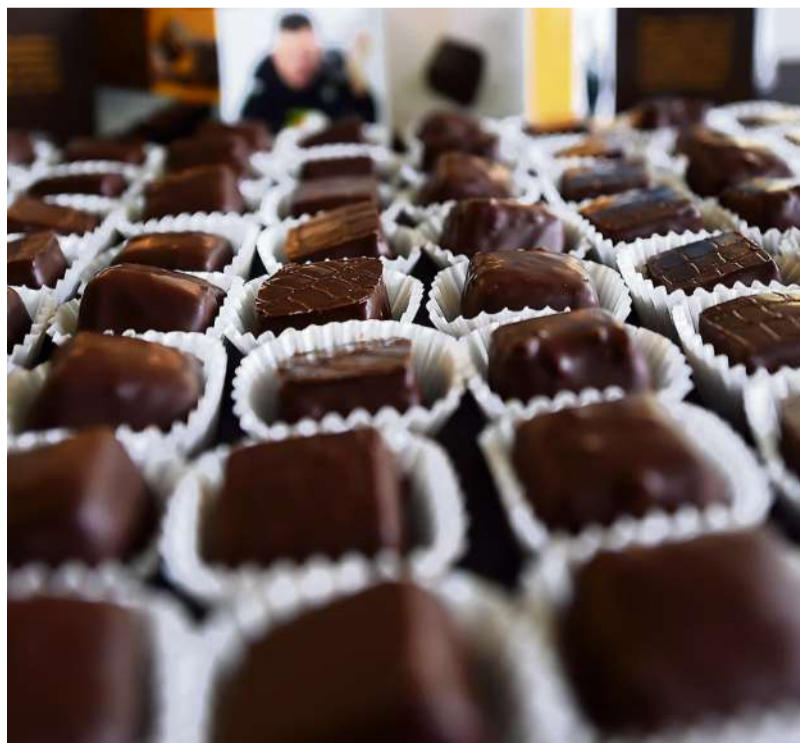
Outre le savoir-faire des chefs, la caractéristique de ces créations est de ne faire appel qu'aux meilleures matières premières. Les cacao sont de très haute gamme et issus du commerce équitable. Les chocolats sont ensuite confectionnés par des personnes en situation de handicap, unies autour de ce projet. Bien que

le but premier de l'atelier n'est pas de vendre du chocolat, mais bien de fournir du travail à des personnes en situation de handicap en fabriquant et en vendant du chocolat, la qualité et la filière équitable restent des priorités.

### ► Dans le réseau habituel

Il est possible de se procurer ces chocolats dans le réseau habituel de l'atelier et notamment à la boutique (50, route de Diekirch à Walferdange) et aux tables de chaque chef participant. Des miniballotins seront également à la vente dans ces établissements. Les collections déjà existantes sont toujours disponibles dans la collection des grands chefs.

Cette formule en réseau ouvert (d'autres chefs seront invités à se joindre au groupe) pourrait permettre d'étendre et d'augmenter la production. Si tel devait être le cas, l'atelier pourrait créer des postes supplémentaires.



Dans les ateliers des Chocolats du Tricentenaire.

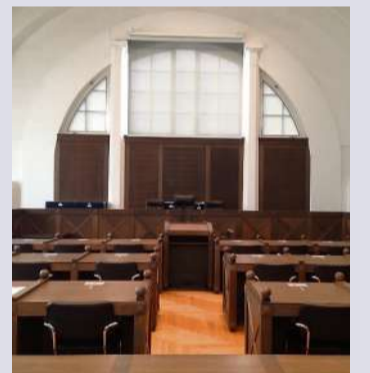
Photo : archives lq

### Innover pour le tourisme



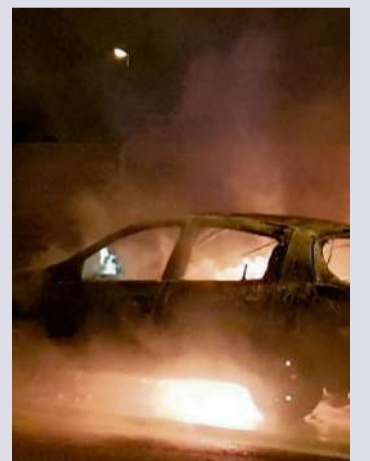
À l'occasion de la 2<sup>e</sup> édition de la journée du Tourisme, Francine Closener a lancé hier le concours national Tourism Innovation Award 2018. Ce concours permettra aux entreprises les plus innovantes de gagner un prix de 15 000 euros.  
Lire en page 15

### Deux stagiaires citées en justice



Un gynécologue a lancé une citation directe contre deux de ses stagiaires pour diffamation et calomnie. Il ne semble pas avoir apprécié que l'une d'entre elles ait écrit dans son rapport de stage en 2015 qu'il buvait du champagne, prenait son petit-déjeuner... et faisait la sieste pendant les heures de consultation.  
Lire en page 20

### Il y avait le feu à Fameck



Quatre véhicules et douze conteneurs ont été incendiés, dans la nuit de dimanche à hier, à Fameck. Cela fait suite à un accident survenu dans la journée de dimanche au cours duquel une course poursuite avait eu lieu entre un motard et une patrouille de la gendarmerie.  
Lire en page 19