



16/12/2015

Tout est très carré à la chocolaterie du Tricentenaire



Dans les ateliers du Tricentenaire, un chocolat équitable, transformé sur place et qui redonne du travail à des handicapés en marge de l'emploi. (Photos Fabrizio Pizzolante)

Le chocolat est le plaisir de toutes les culpabilités : issu d'un rapport de force douteux entre les pays du Nord et du Sud, il est du coup l'un des domaines de prédilection des labels équitables. Au Luxembourg, à Bissen, la chocolaterie du Tricentenaire pousse la démarche beaucoup plus loin.

../..



Un chocolat équitable, transformé sur place et qui redonne du travail à des handicapés en marge de l'emploi. La totale ! Cette volonté d'équité à tout prix pourrait faire douter de la qualité du produit, qui semble relayé derrière les bonnes intentions. Il n'en n'est rien. «Donner un travail ne suffit pas, explique le directeur Jérôme Colson. Il faut que ça soit une source d'émancipation. Dès le départ, nous avons eu la volonté de créer un chocolat haut de gamme.»

En clair, développer un savoir-faire avec des ateliers adaptés aux handicapés. Et ça marche. Pilotés par trois chocolatiers professionnels, les ateliers du Tricentenaire sortent plus de trois tonnes de chocolat gourmet par an. D'où le logo «Fabriqué avec cœur et dans le respect des travailleurs» apposé sur chaque boîte.

Marc Schneider, le jeune maître chocolatier à la tête du Tricentenaire, évoque un vrai pari «en passe d'être remporté. Je n'avais jamais travaillé avec des employés handicapés, précise-t-il. Je n'ai pas de formation sociale, j'avais peur de ne pas réussir à transmettre ma passion. Au final c'est tout l'inverse : je me suis retrouvé face à un public, qu'on ne peut certes pas mettre sous pression, mais qui montre un grand désir d'apprendre et de s'appliquer.»

Hubert Gamelon