

Des pralines de chefs

BISSEN Pour promouvoir son projet, l'atelier de chocolaterie du Tricentenaire a fait appel à de grands chefs luxembourgeois pour des compositions saisonnières.



Photos : Isabella Finzi

Deux mois ont été nécessaires à Fabrice Salvador et René Mathieu pour élaborer leurs recettes de pralines : l'une au citron, l'autre à la violette.

Après Noël, Pâques. Comme tous les ans, les chocolatiers sont très sollicités à ces périodes. Idem pour les «Chocolats du cœur», qui proposent une gamme «haute couture», élaborée avec deux grands chefs.

De notre collaboratrice
Anne Damiani

Mettre en avant le travail de ces personnes en situation de handicap, c'est le mot d'ordre des chefs qui ont collaboré au projet. L'idée? Créer chacun une recette de praline et faire ainsi profiter les «Chocolats du cœur» des ateliers du Tricentenaire de leur notoriété. Fabrice Salvador, chef du restaurant étoilé de La Cristallerie à Luxembourg et chef de l'année *Gault&Millau*, ainsi que René Mathieu, du château de Bourglinster, en ont essayé les plâtres.

Entre le «Praliné Fenetra», du nom de gâteau toulousain à la confiture d'abricots et aux citrons confits, et le «Violetta», composé à partir du fameux bonbon à la violette, les deux chefs se sont inspirés de souvenirs d'enfance pour réaliser leurs créations. Et non sans difficultés : «La règle était de respecter la ligne

Où acheter ces chocolats?

Si l'atelier de Bissen propose sur place ses chocolats à la vente, les amateurs de cacao pourront aussi s'en procurer dans les rayons Fairtrade des supermarchés Cactus et Pall Center, ainsi que dans les Weltbutteker.

de l'atelier, qui est d'utiliser des produits issus du commerce équitable, ou au moins bio. Il a fallu nous adapter car beaucoup de produits de pâtisserie ne sont pas disponibles dans cette gamme», explique Fabrice Salvador.

» Une «expérience enrichissante»

Mais cela contribue à la qualité des produits vendus. «Je n'aurais jamais imaginé une telle qualité! Les personnels encadrants font un travail remarquable. Ces chocolats font, selon moi, partie du top 3 de ce que l'on peut trouver

l'association sans but lucratif ouvrira bientôt sa propre boutique à Walferdange. Tous les points de vente sont répertoriés sur le site de l'organisation.

www.tricentenaire.lu

au Luxembourg», admet avec enthousiasme René Mathieu, qui va même en proposer dans ses restaurants.

Les chefs n'en oublient pas pour autant l'aspect humain. Présenté lors d'une soirée organisée par Gault&Millau, le projet les a tout de suite séduits. «L'idée de leur filer un coup de main, de côtoyer des personnes handicapées et de se rendre utile me plaisait, explique Fabrice Salvador. René Mathieu renchérit: C'est important qu'ils soient soutenus et insérés dans la société. Et l'aspect commerce équitable permet encore davantage de sensibiliser les gens.»

Une «expérience enrichissante humainement» qu'ils sont tous les deux prêts à renouveler. Mais d'autres chefs sont déjà prêts à leur emboîter le pas, notamment Ilario Mosconi, du restaurant étoilé Michelin du même nom, situé à Luxembourg. Le cuisinier lombard a déjà quelques idées pour sa future création, qui sera disponible vers la fin de l'année : «J'aimerais mettre en valeur les produits italiens, comme les noisettes du Piémont, ou le vinaigre balsamique de Modène.» De quoi surprendre les papilles des futurs consommateurs.

Ceux-ci goûteront un peu plus tard la composition d'Alain Pieron, chef du restaurant gastronomique Les Roses à Mondorf-les-Bains. Il n'a pas encore d'idées, mais il se laissera guider par ses proches. «Je suis intolérant au chocolat. Je ne peux pas goûter moi-même, mais je tenais absolument à apporter mon aide. Ce sera donc ma femme et mes enfants qui seront mis à contribution pour l'élaboration de la recette.» Une belle preuve que l'on peut soutenir les personnes en situation de handicap grâce à la gourmandise.

L'humanisme en tablette de chocolat

Les ateliers du Tricentenaire aident les personnes handicapées depuis 1978.

Et les «Chocolats du cœur», qui leur fournissent du travail, en sont une belle réussite.

Le but est de fournir du travail à des personnes handicapées et de sensibiliser les gens», répète inlassablement Jérôme Colson, responsable des ateliers du Tricentenaire et de son centre de formation. La chocolaterie de l'association, créée en 2009, emploie désormais 15 travailleurs handicapés, qui sont chapeautés par trois cuisiniers professionnels.

➤ Respecter l'humain

En plus d'une formation sur place, ces employés bénéficient d'horaires aménagés adaptés à leurs possibilités, ainsi que de thérapeutes qui s'occupent d'eux en cas de besoin. «Il est important de respecter leur rythme. Toutes nos machines leur sont adaptées», explique Jérôme Cosson. L'association veille également à l'évolution des employés et à les faire progresser pro-



Préparation de la ganache, enrobage, arrangement des compositions et emballage : tout est fait sur place et de façon artisanale.

fessionnellement. Respecter l'humain et le travailleur sur toute la chaîne de production, de l'extraction de la fève de cacao à la vente

des chocolats, c'est ce qui a motivé l'équipe à n'utiliser que des produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. Un impact

d'autant plus fort que «le Luxembourg est l'un des pays d'Europe où la consommation de produits Fairtrade par habitant est la plus élevée. Et les clients apprécient aussi le made in Luxembourg», souligne le responsable.

Et l'initiative porte ses fruits. Même si le responsable se montre frileux quand on lui parle du chiffre d'affaires, car «ce n'est pas le but». Néanmoins, il reconnaît que : «Nous nous rapprochons du zéro, nous sommes presque rentables.»

Pâte à tartiner, tablettes aux trois sortes de chocolats, mais aussi ballotins de pralines ou commandes privées... L'atelier a su se diversifier pour proposer une large offre et de qualité, digne des plus grands chocolatiers, qui produit 3 à 4 tonnes de chocolat par an.

Une réussite donc, pour cet atelier protégé qui permet à ses employés de «se réinsérer dans la société».

A. D.