

Bienvenue dans la chocolaterie!

BISSEN La chocolaterie du Tricentenaire a ouvert ses portes au *Quotidien* pour le plaisir de nos yeux et de nos papilles. Nous avons découvert comment les employés de l'atelier protégé y fabriquent le chocolat.



Photos : fabrizio pizzolante

Yolande doit faire preuve de minutie pour l'enrobage des pralines, qu'elle décore également.

Du chocolat au lait, noir, blanc ou praliné, individuel ou en tablette, mais surtout issu du commerce équitable : c'est ce que produisent les employés de l'atelier protégé de la chocolaterie de l'ASBL Tricentenaire.

De notre journaliste Sarah Melis

Pour entrer dans le monde merveilleux de la chocolaterie, il faut s'habiller en conséquence. Le port de chaussons, d'une combinaison et d'une petite charlotte sur la tête est obligatoire pour respecter les normes d'hygiène. On ne déroge pas à cette règle à l'atelier protégé de l'ASBL Tricentenaire. Dans cette chocolaterie, les employés ont une particularité : ils sont en situation de handicap. Pour autant, et malgré leurs difficultés, la rigueur est de mise. Marc Schneider, maître chocolatier, explique : «Ici, chacun travaille à son rythme, et ce quel que soit son handicap. Je considère que si l'un parvient à emballer 4 chocolats et l'autre 96, au total, 100 chocolats auront été em-

ballés. C'est le résultat qui compte, pas le temps passé à la tâche. La seule chose pour laquelle nous sommes intransigeants, c'est la compréhension des règles d'hygiène.» Car les produits issus de l'atelier protégé sont ce que l'on peut qualifier de chocolats haut de gamme : ils sont fabriqués avec des produits issus du commerce équitable. Que ce soit au

poste d'enrobage, d'emballage ou de pesée des chocolats, Kim, Serge, Salomé, Thierry, Sascha, Yolande ou César s'attellent tous les jours à la tâche. Salomé, handicapée depuis l'enfance à la suite d'une injection à la jambe contre le paludisme, est embauchée depuis trois ans à la chocolaterie. «C'est agréable de travailler avec des chefs et des collègues qui nous compren-

nent totalement», dit-elle. Pour Jérôme Colson, directeur, «l'intérêt est double : donner du travail à des personnes qui rencontrent des difficultés quotidiennes à cause de leur handicap et fournir, ensemble, un travail de qualité. Je pense que le pari est gagné».



César et Déolinda à l'étiquetage.

Où trouver du chocolat?

Le réseau habituel de l'atelier, notamment la boutique de Walferdange (50, route de Diekirch), vend des chocolats. Des visites de la chocolaterie sont également possibles. Pour y participer, il faut s'inscrire sur le site internet du Tricentenaire.

www.tricentenaire.lu
Courriel : bar@chocolatsducoeur.lu



Photo : fabrizio pizzolante

Et le choix ne manque pas!



Serge et Thierry s'occupent de la pesée des fruits secs enrobés.



Kim vérifie l'enrobage des fruits secs avec du chocolat.



Salomé met les pralines en boîte.



Sascha veille à l'enrobage parfait des pralines.