

## École sous la tente à Hollenfels

5 - Au sein du parc de jeunesse, à Hollenfels, un stand CSI Lëtzebuerg a installé une tente où sera organisée une école villageoise. Les ateliers sont animés par une enseignante africaine. Les ateliers seront assurés par des bénévoles. Les animations, organisées du 12 au 14 mars, ont lieu en présence d'un inspecteur, ciblant les parents.

## Kirchberg se développe encore

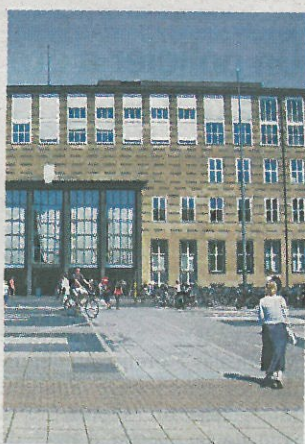


Le quartier va naître.

Le Kirchberg se développe et se développe. L'association de développement au conseil a obtenu la première parcelle par voie publique, en face de l'Europe et la rue des Mûres. 265 logements, 265 m<sup>2</sup> de bureaux, 265 m<sup>2</sup> de surface commerciale prévus d'ici à l'été. Une partie terminée, le quartier «Kerchberg» accueillera environ 265 logements.

## Un lieu pour ses études

Pour aider les étudiants à choisir leur future université, l'Association des étudiants luxembourgeois organise des visites dans les plus prisées. Durant les vacances, ils auront l'occasion de partir en bus pour Aix-la-Chapelle, Cologne, Düsseldorf, Kaiserslautern et Trèves en Belgique et Liège et Strasbourg en France. Ils seront accueillis par des étudiants locaux.



Les lycéens auront le choix des campus, comme celui à Cologne.

# Les grands chefs ont mis du cœur dans le chocolat

**BISSEN** - René Mathieu et Fabrice Salvador ont concocté les pralines des ateliers protégés du Tricentenaire.

Dans les ateliers du Tricentenaire, à Bissen, à côté des œufs de Pâques, une quinzaine de travailleurs handicapés moteurs s'activent à préparer de la ganache pour des pralines très spéciales.

Cette année, deux grands chefs ont concocté une collection printemps-été «haute couture» pour les Chocolats du cœur. Tous deux se sont inspirés de souvenirs d'enfance. René Mathieu, du château de Bourlingster, a conçu la praline Violetta, à la violette. «Une fleur de printemps», commente l'intéressé. Fabrice Salvador, la praline Fenetra, au zeste de citron.

Maints tests ont été nécessaires,



Les chefs du «Gault&Millau» se relayent pour créer des collections.

«pour mettre au point le produit parfait avec les chefs», note Marc Schneider, maître chocolatier des ateliers. La difficulté est que nous travaillons au maximum

avec des produits équitables et bios. Le citron vient d'un producteur corse, illustre-t-il. Pour la violette, il a fallu doser pour avoir la sensation de manger des bonbons sans

masquer le goût du chocolat. «Ma praline préférée est celle au citron», sourit Kim. Travailleur de la chocolaterie, il a apprécié confectionner les produits des chefs, tout comme il aime son emploi. «Ici, j'ai appris la confiance en moi», souligne-t-il.

«Ça fait du bien de sortir de sa cuisine», commente pour sa part René Mathieu. Fabrice Salvador aussi est impressionné de voir à quel point les travailleurs sont «épanouis dans leur chocolaterie. Ils ont été très à l'écoute».

Les ballotins de pralines sont disponibles dans le réseau de distribution habituel du Tricentenaire au prix de 5 euros et dans les restaurants des chefs participants. De nouveaux chefs du «Gault & Millau» concevront les prochaines collections.

Séverine Goffin

www.tricentenaire.lu

## Les metteurs en scène aidés

**LUXEMBOURG** - Le Fonds culturel national lance une bourse destinée aux metteurs en scène émergents. Elle est destinée aux moins de 45 ans, avec une formation professionnelle dans le domaine des arts de la scène ou une expérience

avérée dans la mise en scène. D'un montant de 8 000 euros, elle sert à financer un apprentissage, de la durée d'une production, soit aux côtés d'un metteur en scène confirmé, soit dans une institution culturelle.

www.focuna.lu

## Conseils sur les jeunes au pair

**LUXEMBOURG** - Le Luxembourg dispose d'un cadre légal pour permettre aux familles d'accueillir des jeunes au pair. Le Service national de la jeunesse a compilé des témoignages dans un guide, qui donne aussi tous les conseils nécessaires pour bien planifier et mettre en œuvre cet échange temporaire.

www.snj.lu



Plus d'une centaine de familles hébergent un jeune au pair.

## L'Uni évacuée pour un exercice

**ESCH-BELVAL** - L'Université du Luxembourg a été entièrement évacuée hier matin sur le campus Belval. Une évacuation qui a provoqué rumeurs et interrogations dans le contexte très particulier des attentats de Bruxelles. Il ne s'agissait pourtant que d'un simple exercice programmé à l'avance. Une malheureuse coïncidence, diront certains. Les étudiants et le personnel ont été rassemblés devant le bâtiment dans la matinée. Tout s'est terminé comme prévu, avant 10 h.

## Un résident produit 616 kg de déchets

**LUXEMBOURG** - Chaque résident luxembourgeois a produit 616 kg de déchets municipaux en 2014, selon une étude Eurostat publiée hier. Cela concerne les déchets émis par les ménages et les petites entreprises, puis collectés par les agents municipaux. C'est au-dessus de la moyenne européenne, qui s'établit à 485 kg. Au Grand-Duché, contrairement à la plupart des autres pays, tous les déchets sont traités: 28 %

sont recyclés, 18 % compostés, 18 % incinérés et 18 % mis en décharge. Les quantités d'ordures baissent depuis des années, au point de revenir au niveau du milieu des années 90, note l'étude. Le Luxembourg jette quasiment autant de déchets que l'Allemagne (618 kg) mais s'en sort moins bien que ses voisins belges (435 kg) et français (511 kg). La Lettonie est le meilleur élève du Vieux Continent, avec 281 kg d'ordures.