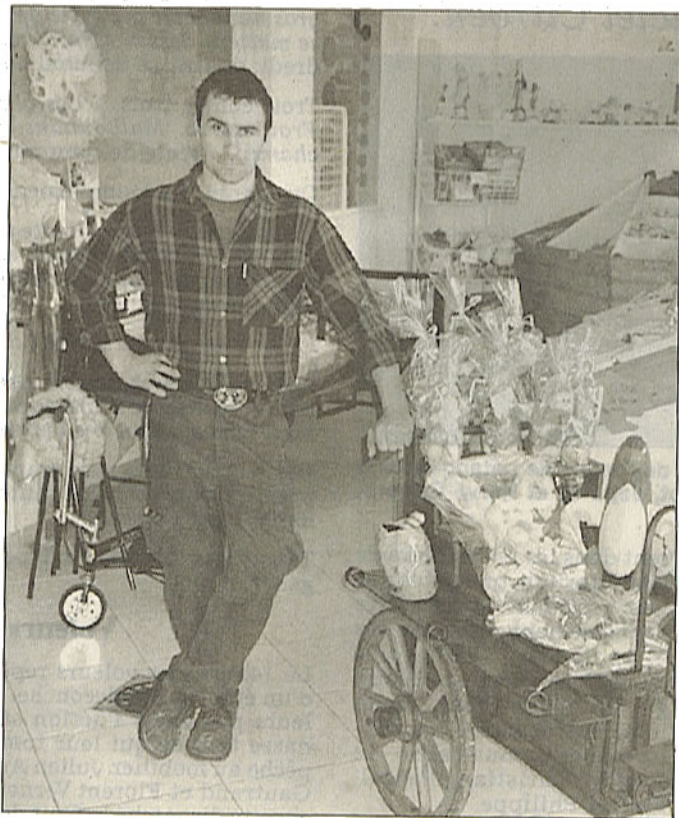


COMMERCE

Au rendez-vous des sucreries d'antan

Du commerce ambulants en passant par la fabrication, voilà que « Western Candys » ouvre pignon sur rue. Les sucreries réussissent bien à Michaël Willemin.



Michaël Willemin dans son magasin.

Depuis 1998, Michaël Willemin a installé ses machines anciennes dans un atelier entièrement dédié à la fabrication traditionnelle de sucettes, tortillons, bonbons, nougat. Un vrai paradis pour enfants et grands gourmands fonctionnant autour de machines anciennes remises en état, avec comme autrefois la cuisson des bonbons au chaudron. Un choix synonyme de qualité pour ce passionné qui débuta sa carrière par un apprentissage à la boulangerie pâtisserie Stacoffe à Héricourt. Avant d'obtenir son CAP de pâtissier en 1991.

Débuta alors un parcours professionnel par les chemins de traverse : en ferronnerie tout d'abord. Avant de devenir en 1995, commerçant non sédentaire : « J'ai alors parcouru les marchés et les foires de la région avec un étal ambulants de sucreries diverses. En tant que simple revendeur ! » Mais très vite, l'idée de fabriquer lui-même ses bonbons allait poindre.

« Vers 1998, j'ai installé mon atelier de fabrication au 36 bis, faubourg de Belfort à Héricourt. J'ai retrouvé des machines traditionnelles et je me suis lancé dans la fabrication personnelle de produits, comme autrefois, dans mon laboratoire ». 50 m2 entièrement dédiés à la confiserie d'antan.

Visites guidées

Une autre étape, la dernière en date, allait suivre : « j'ai continué mes ventes en ambulants, puis j'ai décidé d'ouvrir un magasin accueillant et moderne, à côté de mon laboratoire ». Aussitôt dit, aussitôt fait, le magasin ouvre ses portes. Un lieu très éclairé, grand ouvert vers l'extérieur par de larges baies vitrées, comme l'a voulu Michaël Willemin : « Les gens découvrent de cette façon le laboratoire en action ». Et la fabrication n'est pas des moins spectaculaires : la rouleuse tient une marre de sucre au chaud ; les tireuses oxygènent le sucre, les cylindres à bonbons tournent et on y

mêle diverses empreintes comme la violette, la framboise. Il y a aussi le pétrin à nougat, « sachant que les tortillons sont fabriqués à la main avec enroulement sur le bâton ».

Le magasin offre donc à la vente tous les produits fabriqués sur place. Il est également dépositaire d'accessoires et de jeux pour présentation de cadeaux. Aujourd'hui, l'ancien apprenti pâtissier continue d'innover avec sa toute dernière grande nouveauté : la fabrication de gâteaux, de bonbons... sur commandes, pour les mariages, anniversaires, fêtes, etc.

Une véritable passion que Michaël aime aussi faire partager en organisant des visites guidées de son laboratoire qu'il ouvre aux associations et aux particuliers, sur rendez-vous. Avis aux amateurs.

● Les ouvertures sont prévues du mardi au samedi de 14 h à 19 h ou sur rendez-vous à « Western Candys ». Tél. 03.84.46.46.64.