

Monsieur bonbons et sucettes

Michaël Willemin fabrique artisanalement des confiseries avec de vieilles machines qu'il répare lui-même. Un paradis pour enfants.

Peu d'habitants d'Héricourt savent qu'il existe dans leurs murs, au 36 bis, faubourg de Belfort, un atelier spécialisé dans la fabrication de confiserie artisanale à l'ancienne.

Et pourtant, Michaël Willemin, 30 ans, célibataire, originaire de Vyans-le-Val est à sa tête. « J'ai obtenu le CAP de pâtissier, glacier, confiseur à Vesoul.

Ma vie professionnelle a commencé comme apprenti à la boulangerie-pâtisserie Stacoffe à Héricourt en 1990 ». Il y passera deux années avant de rejoindre son père, spécialiste en feronnerie d'art, avec une idée derrière la tête : « je voulais me lancer dans la confiserie à l'ancienne ».

Aussitôt dit, presque aussitôt fait : « depuis cinq ans, le bâtiment est sorti de terre grâce à l'aide de ma famille. Le laboratoire est au point, l'espace magasin n'est pas terminé mais en bonne voie de l'être ».

Ce passionné, sait ce qu'il veut : « je travaille à l'ancienne, avec des machines d'époque réparées par mes soins, d'une manière artisanale en utilisant des pro-

duits naturels pour fabriquer des sucettes, des sucres d'orge, nougats, bonbons... ».

Difficile de ne pas se remémorer nos envies d'enfants. « Actuellement j'utilise 24 parfums (violette, noix de coco, framboise...). Les bonbons sont fabriqués avec des petits cylindres anciens permettant la production de framboises, caramels, violettes, bergamotes... De ce fait, je suis toujours à la recherche de machines anciennes à restaurer pour rester dans le traditionnel. Il faut savoir que même les cuissons sont encore pratiquées dans les chaudrons en cuivre... »

Qualité avant tout

« Mon but est d'offrir à ma clientèle des produits de qualité et d'apporter mes compétences et mes conseils de fabricant sur les matières employées ».

Actuellement l'atelier a une production annuelle d'environ cinq tonnes en confiseries diverses.

Michaël Willemin vend pour l'instant sur les marchés, les

foires, il possède deux remorques, une grosse, type foraine et une plus petite pliante pour les foires et braderies.

« Je serai présent au marché de la Saint-Nicolas à Héricourt les 6, 7 et 8 décembre et, pour la quatrième fois, au marché de Noël à Montbéliard du 30 novembre au 24 décembre, stands 102 et 103, où je retrouve une fidèle clientèle... Après un essai les gourmands y reviennent ».

Des projets plein la tête

Michaël Willemin, entrepreneur, a la tête pleine de projets. Naturellement, il va terminer l'implantation d'un magasin fixe sur le site pour permettre aussi la fabrication devant la clientèle : « J'espère une ouverture milieu 2003, lorsque le parking tout proche sera terminé. Par la suite je pense développer aussi la fabrication de chocolat, m'élargir en production avec possibilité de fourniture aux professionnels ».

Meilleurs vœux de réussite à cet artisan actif et courageux.



Son atelier a une production annuelle d'environ cinq tonnes en confiseries diverses.