

## À la Sucette Chaude : fabrication de confiseries artisanales à Agon-Coutainville

Gérant de à la sucette chaude : « J'attends que ça ait reposé un petit peu pour pouvoir la toucher parce que là elle est très chaude.

Pas grand-chose à dire c'est que du sucre, il faut savoir travailler le sucre. Ça cuit à une certaine température, à 150, 160 degrés environ et ensuite on travaille sur le crochet. Bon, il y a une petite recette secrète, familiale, pour lui donner son petit goût et son croustillant de sucre. J'aime mon métier et j'aime fabriquer le sucre et faire des bonnes choses.

Pour la découpe, c'est les ciseaux de mon grand-père, ses vieux ciseaux de confiseur. La découpe après c'est à l'œil, on peut mesurer les sucettes car elles ont toutes à peu près la même longueur. »

Reporter : « Alors elles sont comment ? »

Client 1 : « Super bonne comme d'habitude, comme tous les ans ! »

Client 2 : « Il y a tout un tas de saveurs, de parfums, d'odeurs et puis le travail bien fait, le travail à la main comme ça, c'est un vrai plaisir, c'est un vrai spectacle qu'ils mettent en scène tous les soirs avec des séances, moi je trouve ça génial ! »

Client 3 : « Notre enfance quoi, quand on mange ça ! Même nos enfants, on en ramène pour nos enfants parce que c'est bon ! »

Gérant de à la sucette chaude : « Ici tout est fait maison, tout est fait sur place. Ça fait déjà la quatrième génération qui fait des sucettes. C'est une sorte d'art on peut le dire. »

Transcription faite par Attitude Manche.