

## LA CÉDILLE

**Circulez, il n'y a rien à boire !**

Faites demi-tour dès que possible... Tel fut le message indiqué par le GPS interne de moult spectateurs à la mi-temps du match du Montluçon Foot, samedi soir, au stade Dunlop. En effet, ceux-ci se dirigeaient vers la buvette afin de se délecter de quelque sirops à l'eau ou autres jus de fruits [attention, les noms de boissons ont pu être modifiés pour ne pas heurter la sensibilité des jeunes foies et intestins]... oui mais voilà. Lesdites buvettes restent à ce jour fermées en raison du Covid, obligeant les supporters, Cédille comprise, à regagner leur place la mine basse. Et le gosier desséché.

➔ **CENTRE DE VACCINATION**



**CHANGEMENTS D'HORAIRE. À compter du 1<sup>er</sup> février.** Suite à la baisse sensible du nombre de prises de rendez-vous constatée depuis le 17 janvier et due, pour la majorité, aux personnes en cas contact et cas Covid, le centre de vaccination de Montluçon, avenue Président-Auriol, va modifier ses créneaux d'ouverture à partir de demain, mardi. Il sera ouvert les mardis 1<sup>er</sup>, 8, 15 et 22 février, de 9 heures à 19 heures, et les mercredis 2, 9, 16 et 23, de 9 heures à 19 heures, avec un créneau horaire réservé aux enfants âgés de 5 à 11 ans, de 14 heures à 19 heures. Quelque 1.800 créneaux seront ainsi ouverts par semaine. Les personnes peuvent prendre rendez-vous via le centre d'appels, au 04.70.05.10.30, ou via la plateforme Doctolib. ■

## Montluçon ➔ Vivre sa ville

**PRODUCTION LOCALE** ■ Originaire de Perros-Guirec en Bretagne, Yannick Souriou a créé sa Caramellerie à Cérilly

# Tombé dans la marmite de caramel



**SAVOIR-FAIRE.** Yannick Souriou prépare ses produits dans sa propre cuisine. Il espère prochainement avoir son atelier. PHOTO FLORIAN SALESSE

« Ma grand-mère faisait déjà du caramel beurre salé en 1960. »

**Yannick Souriou a créé sa Caramellerie en plein cœur du Bourbonnais, à Cérilly. Il produit au quotidien des produits bretons : de la crème de caramel beurre salé, des sucettes, des bonbons mous, des tablettes de caramel à casser, des bonbons durs. Rencontre.**

**Laura Morel**

[laura.morel@centrefrance.com](mailto:laura.morel@centrefrance.com)

Les casseroles martelées de Yannick Souriou ont bien vécu. D'abord entre les mains de sa grand-mère, puis, entre les siennes. Au fil des décennies, ce sont ainsi des litres et des litres de caramel beurre salé qu'elles ont servi à préparer. « Avec la même recette ! », assure le Breton, désormais habitant de Cérilly depuis 2013. Car, si Yannick Souriou, originaire de Perros-Guirec, a troqué la Côte de Granit rose contre la forêt de Tronçais, il n'en reste pas moins attaché aux produits bretons. « Traditionnels et authentiques. »

Des produits qu'il a décidé de commercialiser, en plein cœur du Bourbonnais, en créant sa

Caramellerie. Depuis plusieurs mois, il prépare ainsi, au quotidien, dans sa cuisine, des confiseries à base de caramel beurre salé : de la crème, des sucettes, des bonbons mous, des tablettes de caramel à casser, des bonbons durs. « Parce que la Bretagne, ce n'est pas que les crêpes ! », souligne-t-il avec un grand sourire. Avant de poursuivre : « D'ailleurs, ici, ma Caramellerie peu paraître exotique, mais en Bretagne, ça n'a rien d'extraordinaire. » Et ça l'est d'autant moins pour Yannick Souriou que son activité est presque une tradition familiale.

**La recette de crème de caramel sa grand-mère**

« Ma grand-mère faisait déjà du caramel beurre salé en 1960 », raconte-t-il. « Elle était

crêpière. Et un jour, elle a décidé d'arrêter la restauration pour se mettre au caramel. Elle livrait du caramel par seaux entiers à ses anciens collègues crêpiers. » Alors, c'est dire si sa recette a fait ses preuves. « C'est donc celle que j'ai reprise. Mais c'était compliqué au départ. Parce que je n'avais pas la technique de ma grand-mère. J'ai mis quelques mois pour trouver la bonne manière de faire. J'ai testé. Je voyais que je mettais trop de sucre, alors j'ai augmenté d'autres ingrédients... Et progressivement, j'ai vu que je m'approchais de ce que ma grand-mère faisait. »

Et le résultat est là. « Rapidement, je me suis aperçu que ça prenait bien. » Le caramel et au final, son entreprise. Après des particuliers sur les marchés, auprès de clients professionnels, des restaurateurs ou encore des gérants d'épicerie fines. Yannick Souriou a même commencé à exporter ses produits, un peu partout en France, mais

aussi dans le monde. « C'est fou, j'ai envoyé des produits en Argentine, en Allemagne, en Roumanie, en Angleterre et même en Israël. Ce sont des clients qui ont plus ou moins un lien avec le département de l'Allier, mais c'est plutôt drôle. » Et cela veut surtout dire que le bouche-à-oreille, même longue distance, fonctionne bien pour la Caramellerie. Si bien qu'il espère désormais avoir son propre atelier et envisage de nouveaux produits. Le prochain : un carambar, alliance de caramel et de chocolat.

**Un projet né d'un « hasard »**

« C'est une vraie surprise. Au départ, c'était un loisir pour moi. Je pensais faire trente à quarante pots de crème de caramel beurre salé par mois, mais finalement, c'est devenu officiel. Je peux désormais en vivre et être à plein temps depuis octobre 2020 [la Caramellerie existe, elle, depuis octobre 2019,

NDLR]. » C'est donc un changement de vie radical pour Yannick Souriou, dont le parcours professionnel était, jusque-là, bien éloigné du caramel. « Onze années dans l'armée, avant de devenir ambulancier », résume-t-il.

Il confie : « La Caramellerie, c'est finalement un hasard. J'ai toujours fait du caramel pour ma famille et moi. Et un jour, j'en ai fait pour l'anniversaire de mon fils. La mère d'un de ses copains a goûté et a beaucoup aimé. Elle m'a dit : "Tu devrais le vendre". » Puis, quelque temps après, en offrant du caramel à une connaissance, la même remarque : « Tu devrais le vendre ». De quoi convaincre Yannick Souriou de se lancer. Pour finalement réussir.

« Je sais qu'il y a un marché pour tout ce qui est breton, et j'ai beaucoup travaillé... Mais je suis conscient que j'ai eu de la chance. » La chance de « transformer quelque chose qui me passionnait en métier ». ■