

Du caramel au beurre salé breton pour s'offrir Arcachon

Pouancé - 26 Mars 2015/ Ouest France



Mercredi, dans le local de Cantojeunes, en plein atelier de cuisine du caramel au beurre salé. Quatorze adolescents vont bientôt vendre des bocaux de ce précieux produit. | Facebook

Quatorze collégiens de la commune nourrissent le projet de partir à la mer, dans le sud-ouest, en Gironde. Pour trouver des fonds, ils ont retroussé leurs manches. Leurs bocaux seront très bientôt en vente.

L'initiative

Ils sont collégiens à Pouancé, ont 13 et 14 ans et depuis quelques après-midi réfléchissent avec les animateurs de Cantojeunes à un projet de vacances. L'idée est née de l'envie de plusieurs adolescents d'organiser un séjour à la mer, à Arcachon, en Gironde. À l'écoute, les animateurs de l'association, Samuel Poulain et Fanny André, leur ont fait préciser la demande et le groupe a réfléchi à une possible mise en place de l'activité.

Sentant que leur initiative trouvait du crédit auprès des responsables d'actions jeunesse, les adolescents en ont parlé et c'est maintenant quatorze jeunes garçons et filles qui se motivent pour rendre possible le projet. Ils pensent y aller grâce au minibus de l'association Cantojeunes. Ils réfléchiront plus tard au programme des activités, car pour l'instant, ce qui leur importe c'est de trouver de l'argent pour réduire les frais.

« Il est fabuleux ! »

Alors, ils inventent des actions et fabriquent des denrées à vendre. « **Nous cuisinons du caramel au beurre salé**, expliquent Louane, Zoé, Thomas, Antoine et Arthur. **Nous vendrons des pots à notre entourage et lors de manifestations que nous allons mettre en place.** » Ne négligeant aucun détail, les adolescents ont travaillé leur argumentaire pour séduire les clients : « **Le caramel au**

beurre salé, il faut en avoir dans ses armoires. On en consomme tout le temps, comme une pâte à tartiner, sur des crêpes, avec du pain, en dessert avec des glaces... »

Ce mercredi, c'est déjà 4 kg de sucre qui a été liquéfié et coloré. Si les filles sont plutôt aux postes de cuisson, les garçons ont lavé et séché les bocaux, préparé des étiquettes. Au moment de poser les couvercles, Maëlle et Clémence pensent qu'on pourrait rajouter du raphia pour personnaliser la décoration. L'idée est adoptée et chacun s'applique à trouver le moyen de rendre le contenant attrayant, sachant que le contenu est « **fabuleux, il n'y a qu'à goûter !** »

Le caramel n'est qu'un moyen parmi d'autres pour se faire un peu d'argent. Déjà, ils parlent d'un vide-grenier le mercredi 15 avril et envisagent de tenir un stand lors du feu de la Saint-Jean à Bel-Air-de-Combrée.