

Maëlig Georgelin multiplie les projets pour son entreprise Au Petit Prince, installée à Pluvigner (Morbihan). Le confinement a même donné un coup d'accélérateur à certains, comme la boutique en ligne.

Nouvelles boutiques, agrandissement du laboratoire, site marchand, embauches... L'entreprise de pâtisserie chocolaterie Au Petit Prince, basée à Pluvigner (Morbihan) poursuit son ascension en misant sur le local.

On étend notre maillage local. C'est ainsi que le chocolatier et chef pâtissier Maëlig Georgelin, gérant d'[Au Petit Prince](#), lancé avec sa sœur Émeline en 2009, décrit l'évolution de leur entreprise.

Plutôt que de s'installer à Vannes, Lorient ou Rennes, il ouvre deux nouvelles boutiques à Belz et à Locoal-Mendon. *On préfère s'installer dans de plus petites villes*, justifie Maëlig Georgelin, déjà présent à Baud, Auray, Carnac et Étel – qui va déménager. Pas par manque d'ambition, au contraire. Mais pour rester dans le même esprit qu'aux débuts de la marque : faire du local.

« On mène beaucoup de projets de front »

Tant au niveau des produits – sauf pour le chocolat qui vient du monde entier, *tout ce qu'on peut acheter en Bretagne, on l'achète en Bretagne* – qu'en termes de compétences. *On recrute local*, insiste le chef d'entreprise qui a vu le nombre de ses salariés passer de 4 en 2009, à 35 aujourd'hui, avec de récentes embauches. Des postes de chocolatier et de boulanger sont encore à pourvoir. *On veut être un acteur économique et dynamique pour les villes où on s'installe*, ajoute encore Maëlig Georgelin.

D'où un déplacement de la boutique d'Étel – après onze ans et demi d'ouverture – vers Belz, dans les locaux de la boulangerie historique Bertic. *C'est un honneur de s'installer dans cette institution.* Après des travaux qui commenceront en octobre, la boutique de 100 m² accueillera *dans un cadre chic*, comme celle de Carnac, prise en modèle de référence, un espace salon de thé, de la boulangerie avec une gamme de pains spéciaux faits à partir de farines issues de blés bretons, de la pâtisserie, des chocolats et du snacking. *On a recruté Erwann Kerjouan qui était sous-chef à Terre Mer, le restaurant étoilé d'Auray, pour s'en occuper. Il avait fait son apprentissage avec nous, il y a dix ans.*

Quant à la boutique de Locoal-Mendon – un autre magasin de la famille Bertic – plus petite, elle sera, à terme, agrandie pour ressembler aussi à celle de Carnac. *Le pain sera fabriqué à Belz et amené à Locoal-Mendon*, ajoute Maëlig Georgelin.



Parmi les produits proposés dans les boutiques Au Petit Prince, cette guimauve enrobée de chocolat | OUEST-FRANCE

De telles annonces détonnent dans ce contexte post-confinement et épidémie de coronavirus. Mais le chef d'entreprise ne regarde pas en arrière. *Bien sûr on ne rattrapera pas ce qui a été perdu, surtout avec la période de Pâques. Mais on a mis à profit la période du confinement pour avancer et pour être le meilleur possible à la reprise. On mène beaucoup de projets de front, on a toujours fonctionné comme ça.*

Livraison à domicile et boutique en ligne

Des services comme la livraison à domicile vont perdurer, la boutique en ligne – une décision *accélérée par le confinement* va s'étoffer (on y retrouvera [les vidéos des recettes réalisées en direct sur les réseaux sociaux depuis le confinement](#) et qui ont lieu désormais une fois par mois – la prochaine sera la 12 juillet), de nouveaux produits (des wedding cakes, une nouvelle carte de pâtisseries d'été, de biscuits – les Petits sucrés) ont été imaginés, ou encore une gamme de bonbons au chocolat, JÔA, à destination des boulangers. *C'est à l'opposé de ce que font les industriels. La marque va rayonner dans seize départements, jusqu'en Dordogne, à partir du mois de septembre.*

Jusqu'en Arabie Saoudite

Enfin, pour stocker davantage et suivre le développement prévu à l'international (déjà réalisé pour l'Arabie Saoudite, en discussion pour le Japon), un agrandissement du laboratoire de Pluvigner, construit en 2018, est sur les rails. Une boutique s'y ajoutera, courant 2021, et occasionnera une

dizaine d'embauches supplémentaires.

[LIRE L'ARTICLE](#)

Rituel gourmand #15

Cake «ENERGY» aux fruits et graines de courges

INGRÉDIENTS

Recette pour 2 cakes de 420g

Pruneaux 40g
Abricots moelleux 50g
Cranberries 40g
Raisins Secs 40g
Figues séchées moelleuses 40g
(peut être remplacé par un autre fruit moelleux)
Rhum brun 30g
Oeufs tempérés 140g *(environ 3 oeufs)*
Sucre Glace 140g
Farine T55 175g
Levure chimique 7g
Beurre doux tempéré 140g
Graines de courges 40g

RECETTE

Préchauffer le four à 150°C.
Couper les abricots, figues et pruneaux en lamelles.
Mettre dans un bol et recouvrir avec le rhum.
Filmer et mettre au micro ondes 2 minutes.
Les fruits vont s'imbiber.
Ramollir le beurre au micro ondes pour qu'il soit pommade.
Tempérer les oeufs à 30 degrés au bain marie.
Mettre dans un saladier le beurre, le sucre glace, la farine, la levure et les oeufs.

Mélanger vigoureusement quelques minutes pour avoir une pâte bien homogène.
Ajouter les fruits gonflés dans le rhum.
Dans un moule à cake légèrement graissé, verser 420g de pâte et parsemer de graines de courges.
Enfourner à 165°C pendant environ 40minutes.
Inciser le cake 2 fois pendant la cuisson à l'aide d'un couteau.
Laisser refroidir et démouler.



. AMATEUR .

CONCOURS DE PÂTISSERIE

INVITÉE
EXCEPTIONNELLE
MERCOTTE

FINALE EN PUBLIC
4 NOVEMBRE 2017
DE 12H À 17H

Thème : PRALINÉ FRUITS ROUGES

PETIT THÉÂTRE CENTRE VILLE AURAY
FACE À LA PÂTISSERIE AU PETIT PRINCE



ENTRÉE GRATUITE

[Règlement du concours ici !](#)

[INSCRIPTIONS ICI !!](#)

Après le succès de la 1ère Edition organisée pour la sortie du Livre « Mes Ateliers de Pâtisserie », Maëlig Georgelin et AU PETIT PRINCE organisent ce nouveau Concours de Pâtisserie Amateurs :

1er PRIX : Un stage à L'École du Grand Chocolat VALRHONA Tain-l'Hermitage (26)

2ème PRIX : Une journée dans les coulisses de la Pâtisserie AU PETIT PRINCE (56)

**3ème PRIX : Un Stage à l'École Puratos PatisFrance à Nantes (44)
& de nombreux lots pour tous les finalistes**

ENTRÉE GRATUITE

Votre dossier en ligne sera composé de 2 recettes sur le thème PRALINE / FRUITS ROUGES :

- Un dessert de type boutique 4 personnes de diamètre 16 cm (2 photos à télécharger : EN PERSPECTIVE et EN COUPE)
- Un cake de forme classique (2 photos à télécharger : EN PERSPECTIVE et EN COUPE)
- Un fichier comportant vos 2 recettes détaillées et bien rédigées.
- Vos sources d'inspirations et l'univers que vous avez souhaité retranscrire.

Les 6 finalistes seront sélectionnés sur dossier par l'ensemble du Jury composé de Grands Pâtissiers, de Mercotte et d'Anne Dulong, vainqueur de l'Édition 2016.

La finale se déroulera le **Samedi 4 novembre** 2017 en public au Petit Théâtre, 103, place de la République (place de la Pompe) à Auray (en face de la Pâtisserie Au Petit Prince).

Lors de cette finale, vous devrez reproduire les créations présentées dans votre dossier. Les matières premières et le matériel professionnel seront fournis. Vous avez la possibilité d'emmener votre propre matériel et vos recettes.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 15 octobre à minuit. Les candidats sélectionnés pour la finale seront informés au plus tard le 22 octobre. Aucun élément non comestible et non réalisé sur place n'est autorisé. Nous vous conseillons de réaliser des produits simples afin de pouvoir les reproduire facilement le jour de la finale !

CONCOURS RÉSERVÉ UNIQUEMENT AUX AMATEURS NON DIPLOMÉS DES MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE.

Âge minimum 16 ans. En cas de sélection pour la finale, les frais de déplacement seront à votre charge.

Frais d'inscription 10 €.

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous au 02 97 55 30 53.

[Règlement du concours ici !](#)

Cliquez sur la galerie pour découvrir nos montages de Pâques et notre dessert spécial !!!!!



OEUF SARDINE EN
CHOCOLAT BLOND



CRABE EN CHOCOLAT AU
LAIT



OEUF SABLE EN
CHOCOLAT NOIR



OEUF POISSON EN
CHOCOLAT AU LAIT



OEUF EN CHOCOLAT
BLANC



OEUF EN CHOCOLAT AU
LAIT



TORTUE EN CHOCOLAT
BLOND



POISSON EN CHOCOLAT
BLANC



REGLETTE OEUFS 4
COULEURS



TASSE GARNIE EN
CHOCOLAT AU LAIT OU
CHOCOLAT NOIR



POT GARNI EN
CHOCOLAT AU LAIT OU
CHOCOLAT NOIR



POISSON BULLE EN
CHOCOLAT NOIR



ENTREMET DE PAQUES



DESSERT DE PAQUES



CATALOGUE NOEL – NOUVEL AN à télécharger

[CLIQUEZ ICI POUR TELECHARGER TOUTES LES PHOTOS GRATUITEMENT !!](#)





[Règlement du concours ici !](#)

[INSCRIPTIONS ICI !!](#)

À l'occasion de la sortie du livre « MES ATELIERS DE PÂTISSERIE », Maëlig Georgelin et AU PETIT PRINCE organisent ce Concours de Pâtisserie Amateurs :

1er PRIX : Un stage à L'École du Grand Chocolat VALRHONA Tain-l'Hermitage (26)

2ème PRIX : Une journée dans les coulisses de la Pâtisserie AU PETIT PRINCE Étel (56)

3ème prix : Une collection de moules Flexipan® Guy Demarle & de nombreux lots pour tous les finalistes

ENTRÉE GRATUITE

Votre dossier en ligne sera composé de 2 recettes sur le thème POMME CARAMEL :

- Un dessert de type boutique 4 personnes de diamètre 16 cm (2 photos à télécharger : EN PERSPECTIVE et EN COUPE)
- Un cake de forme classique (2 photos à télécharger : EN PERSPECTIVE et EN COUPE)
- Un fichier comportant vos 2 recettes détaillées.
- Vos sources d'inspirations et l'univers que vous avez souhaité retranscrire.

Les 6 finalistes seront sélectionnés sur dossier par l'ensemble du Jury composé de Grands Pâtissiers. La finale se déroulera le Samedi 5 novembre en public au Petit Théâtre, 103, place de la République (place de la Pompe) à Auray.

Lors de cette finale, vous devrez reproduire les créations présentées dans votre dossier. Les matières premières seront fournies. Vous avez la possibilité d'emmener votre propre matériel.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 16 octobre à minuit. Les candidats sélectionnés pour la finale seront informés au plus tard le 23 octobre. Aucun élément non comestible et non réalisé sur place n'est autorisé. Nous vous conseillons de réaliser des produits simples afin de pouvoir les reproduire facilement le jour de la finale !

CONCOURS RÉSERVÉ UNIQUEMENT AUX AMATEURS.



COFFRET TEMPETE

Découvrez le nouveau coffret !! Très chic, pur avec ses angles droits, ce coffret sublime les 10 bonbons Tempête qu'il contient. Tendance et traditionnelle, la Marinière marque clairement l'identité bretonne de ce caramel tendre au Beurre Salé enfermé dans une coque de chocolat.

A découvrir immédiatement !!



Cette année, toute l'équipe vous a préparé des montages de Pâques sur le thème du Printemps pour les oeufs et sur le thèmes des Pirates pour les montages !

Venez vite les découvrir dans nos boutiques !!



