

Première étape : le biscuit viennois

Deux commerces de bouche se sont installés début novembre. Ils ont vécu leurs premières fêtes avec de belles surprises.

Le boulanger-pâtissier Au Petit Prince a pris la succession d'une institution, la boulangerie Bertic et le boucher-traiteur, la Boucherie de la presqu'île a remplacé le traiteur Patrick Lubiato. Ils ont été tout les deux très surpris par leurs excellents résultats, avec des ventes supérieures aux attentes.

Au Petit Prince, renfort des équipes

« Nous avons été très bien accueillis par la commune et les Belzois. Nos clients Étellois nous ont suivis et nous faisons la connaissance avec une nouvelle clientèle locale et des environs. Nous avons été très surpris par le dynamisme commercial de la ville. Notre chiffre d'affaires est supérieur à nos attentes, c'est une belle surprise qui dépasse nos espérances et pourtant, le salon de thé n'est pas ouvert », note Émeline, cogérante.

Devant le succès, l'équipe composée de douze salariés doit être renforcée. « Je recrute deux ou trois personnes pour répondre qualitativement aux attentes des clients, précise Émeline. La proximité de notre collègue Thierry Hafnaoui n'est pas une difficulté. Nous nous complétons, nous n'avons pas la même production, nous sommes complémentaires. »

La Boucherie de la presqu'île surprise

Prenant la succession du précédent traiteur en novembre, Antonio, le responsable du magasin a été surpris. « Nous ne nous attendions pas à autant de monde. L'équipe qui était présente les fêtes précédentes a trouvé que c'était plus calme que d'habitude. Après quelques semaines d'ouverture, les résultats nous surprennent. Nous avons présenté des nouveautés. Les clients sont contents, les retours sont bons. D'anciens clients qui ne venaient plus reviennent, c'est très bien. Nous allons continuer sur cette voie. »

[Lire l'article](#)

Recette festive. Le chef pâtissier d'Au Petit Prince, qui publiera un nouveau livre de recettes à l'automne 2021, propose de réaliser une bûche pour huit

personnes.

Première étape : le biscuit viennois

Monter au fouet 45g de jaunes, 110g d'oeufs entiers, 90g de sucre et laisser prendre du volume. Ensuite monter au fouet 70g de blancs et les serrer avec 90g de sucre. Mélanger tout délicatement au fouet en y ajoutant 55g de farine (T55) et mélanger à nouveau avec le fouet. Étaler avec une palette coudée sur une plaque (30×40) sur une feuille de papier cuisson. Cuire à 240° C 6 à 7 minutes, le biscuit va prendre beaucoup de coloration et dès sa sortie du four, le retirer de la plaque.

Deuxième étape : la ganache montée Azélia

Bouillir 100g de crème entière liquide (30% de MG) avec 10g de sucre inverti et 10g de glucose. Verser en 3 fois, au fouet, le mélange chaud sur 145g de chocolat au lait Azélia 35%, préalablement fondu au bain-marie ou au micro-ondes pour réaliser une émulsion. Mixer pour parfaire l'émulsion avec un mixeur plongeur. Ajouter 250g de crème liquide entière (30% de MG) au fouet. Mettre la préparation au réfrigérateur 24 h. Le lendemain, monter la crème au fouet à vitesse moyenne pour obtenir une texture légèrement ferme mais tout de même souple.

Troisième étape : le crémeux vanille Opalys

Commencer par bouillir 50g de crème liquide (30% de MG), une demi-gousse de vanille fendue et grattée et 25g de glucose. Faire fondre 65g de chocolat blanc Opalys 33% au bain-marie ou au micro-ondes et ajouter 20g d'huile de pépins de raisin. Réaliser une émulsion en versant le mélange chaud sur le chocolat et l'huile en 3 fois minimum au fouet. Mixer avec un mixeur plongeur pour parfaire l'émulsion. Mettre au réfrigérateur 12 h pour faire prendre le crémeux.

Quatrième étape : la ganache montée Opalys 33%

Chauffer 25g de crème, 4g de sucre inverti, 4g de glucose et une demi-gousse de vanille fendue et grattée. Verser en 3 fois, au fouet, le mélange chaud sur 35g de chocolat blanc Opalys 33% préalablement fondu au bain-marie ou au micro-ondes pour réaliser une émulsion. Mixer avec une mixeur plongeur pour parfaire l'émulsion. Ajouter 50g de crème liquide froide au fouet puis mettre au réfrigérateur 24 h. Le lendemain, monter la crème au fouet à vitesse moyenne pour obtenir une texture légèrement ferme mais tout de même souple.

Dernière étape : le montage

Retourner le biscuit sur une autre feuille de papier cuisson et décoller délicatement la feuille. Monter la ganache Azélia au fouet pour obtenir une texture assez souple. Étaler 325 g de ganache montée Azélia sur le biscuit. Pocher des boudins de crémeux vanille avec une poche munie d'une douille unie de 10 mm sur la longueur. Parsemer noisettes torréfiées concassées. Couper

les bordures pour avoir un rectangle bien net. Rouler en serrant bien et placer la buche enveloppée dans le papier cuisson idéalement dans un moule à bûche. Mettre au congélateur 1 heure. Démouler la buche et masquer la avec une fine couche de ganache montée Azélia. Lisser à la palette. Couper les extrémités pour avoir quelque chose de bien net. Monter la ganache vanille au fouet pour obtenir une texture bien souple. Sur le dessus, dresser des vagues avec une poche munie d'une douille à Saint-Honoré. Finalement, décorer avec des noisettes concassées passées à la poudre d'or et conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



La bûche chocolat noisettes de Maëlig Georgelin

Recette festive. Le chef pâtissier d'Au Petit Prince, qui publiera un nouveau livre de recettes l'automne 2021, propose de réaliser une bûche pour huit personnes.

1 Première étape : le biscuit chinois

Monter au fouet 45 g de jaunes, 110 g de blancs, 90 g de sucre et laisser prendre du volume. Ensuite monter également au fouet 70 g de blancs et les mélanger avec 90 g de sucre. Mélanger tout délicatement au fouet en y ajoutant 55 g de farine (T55) et en mélangeant à nouveau au fouet. Étaler avec une palette coudée sur une plaque (30x40) sur une feuille de papier cuisson. Finalement laisser cuire à 240 °C pendant 6 à 7 minutes, le biscuit va prendre beaucoup de coloration et à sa sortie du four, le retirer de la plaque.

2 Deuxième étape : la ganache montée Azélia

Bouillir 100 g de crème entière liquide (30 % MG) avec 10 g de sucre inverti et 10 g de glucose. Verser en trois fois, au fouet, le mélange chaud sur 145 g de chocolat au lait Azélia 55 %, préalablement fondu au bain-marie pour réaliser une émulsion. Mixer par la suite avec un mixeur plongeur pour parfaire l'émulsion puis ajouter au fouet 250 g de crème entière liquide (30 % de matières grasses).

Mettre la préparation au réfrigérateur pour 24 heures, et le lendemain, monter la crème au fouet à vitesse moyenne pour obtenir une texture légèrement ferme mais tout de même souple.

3 Troisième étape : le crémeux vanille Opalys

Commencer par bouillir les 50 g de



La bûche est enveloppée dans le papier cuisson avant de la placer dans un moule au congélateur

(PHOTO : AU PETIT PRINCE)

crème liquide (30 % MG), une demi-gousse de vanille fendue et grattée et les 25 g de glucose.

Faire fondre 65 g de chocolat blanc Opalys 33 % au bain-marie et ajouter 20 g d'huile de pépins de raisin.

Réaliser une émulsion en versant le mélange chaud sur le chocolat et l'huile en trois fois minimum au fouet. Mixer avec un mixeur plongeur pour parfaire l'émulsion ensuite mettre

12 h au réfrigérateur, pour faire prendre le crémeux.

4 Quatrième étape : la ganache montée vanille Opalys 33 %

Chauffer 25 g de crème, 4 g de sucre inverti, 4 g de glucose et une demi-gousse de vanille fendue et grattée.

Verser en trois fois au fouet le mélange chaud sur 35 g de chocolat blanc Opalys 33 % préalablement

fondu au bain-marie pour réaliser une émulsion.

Mixer avec un mixeur plongeur pour parfaire l'émulsion. Ajouter 50 g de crème liquide froide au fouet puis mettre 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, monter la crème au fouet à vitesse moyenne.

5 Dernière étape : le montage

Retourner le biscuit sur une autre feuille de papier cuisson et décoller délicatement la feuille. Monter la ganache Azélia au fouet pour obtenir une texture assez souple.

Étaler 325 g de ganache montée Azélia sur le biscuit à l'aide d'une palette coudée. Pocher des boudins de crémeux vanille avec une poche munie d'une douille unie de 10 mm sur la longueur. Parsemer de noisettes torréfiées concassées.

Couper les bordures pour avoir un rectangle bien net. Rouler en serrant bien et placer la bûche enveloppée dans le papier cuisson dans un moule à bûche.

Mettre au congélateur une heure puis démoulez la bûche et la marquer avec une fine couche de ganache montée Azélia. Lisser à la palette. Couper les extrémités pour avoir une tranche nette. Monter la ganache vanille au fouet pour obtenir une texture bien souple.

Sur le dessus, dresser des vaguelettes avec une poche munie d'une douille à Saint-Honoré.

Finalement, décorer avec des noisettes concassées passées à la poêle d'or et conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.

Rituel gourmand #19

Verrines Perdues Choco Exo

INGRÉDIENTS

Recette pour environ 6 Verrines Perdues Choco Exo

Brioche Perdues

Brioche ou brioche rassie 200g

Lait 180g
Oeufs 120g
Sucre 75g

Chantilly Vanille Citrons Verts

Crème liquide entière fraîche 450g
Cassonade 45g
Zestes de citrons jaunes 1
Gousse de vanille 1

Coulis Exotique Chocolat au lait

Pulpe de fruits de la passion frais 75g
Crème liquide entière 120g
Chocolat au lait 90g

RECETTE

RECETTE POUR ENVIRON 6 VERRINES PERDUES CHOCO EXO

Brioche perdue :

Couper la brioche en cubes de 1cm de cotés.
Mélanger les œufs et le sucre au fouet. Ajouter le lait et mélanger.
Tremper les cubes de brioche dans la préparation puis cuire que les 4 faces pour faire dorer dans une poêle chaude avec une noisette de beurre.

Chantilly Vanille Citrons Verts :

Monter au batteur au fouet la crème, la cassonade, la gousse de vanille jusqu'à l'obtention d'une texture assez ferme.
Ajouter le zeste de citron vert.
Remplir une poche avec une douille cannelée ou unie.

Coulis Exotique chocolat au lait :

Bouillir la crème et verser en 3 fois en mélangeant au fouet sur le chocolat au lait préalablement fondu au bain marie ou au micro ondes.

Ajouter la pulpe de passion avec les grains et mélanger.

Dans une verrine, disposer les cubes de brioche perdue toastée.
Poche généreusement la crème chantilly sur les 2/3 de la verrine.
Verser le coulis exotique passion chocolat au lait sur 1 à 2cm.
Décorer avec un cube de brioche perdue toastée.



Rituel gourmand #18

Cake Folie Praliné Cannelle

INGRÉDIENTS

Recette pour un Cake Folie Praliné Cannelle

Crumble

Cassonade 20g
Farine 16g
Cacao en poudre 20g
Beurre 1/2 sel 20g

Pâte à cake praliné

Miel 10g
Sucre 35g
Zestes de citrons jaunes 1
Oeufs 70g
Farine 70g

Levure chimique 3g
Praliné ou pâte à tartiner 70g
Lait 40g

Dacquoise Cannelle

Blancs d'oeufs 85g

Sucre 50g
Poudre d'amandes 85g
Sucre glace 35g
Farine 13g

Cannelle 3g

Amandes effilées 20g

RECETTE

RECETTE POUR UN CAKE FOLIE PRALINE CANNELLE

Crumble :

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients sauf le beurre.
Ajouter le beurre en morceaux et mélanger à la main jusqu'à la formation d'une pâte.
Former des grains et répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Cuire à four chaud à 160°C pendant 10 minutes.

Pâte à cake praliné :

Mélanger au fouet le miel, le sucre, le zeste et les œufs.
Ajouter la farine et la levure puis mélanger au fouet.
Ajouter le beurre fondu chaud et mélanger.
Ajouter le praliné et le lait et mélanger.
La pâte doit être lisse et onctueuse.

Dacquoise Cannelle :

Monter les blancs et le sucre au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture ferme en bec d'oiseau.
Mélanger ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et la cannelle.
Incorporer délicatement au fouet le mélange des poudres dans les blancs. Ne pas trop remuer.
Ajouter la farine et mélanger délicatement à la spatule.

Dans un moule à cake, répartir le crumble précuit dans le fond.

Remplir le moule à moitié avec la pâte à cake praliné.

A l'aide d'une poche pocher la dacquoise cannelle en zigzag sur le dessus sans dépasser la hauteur du moule.

Parsemer d'amandes effilées.

Saupoudrer de sucre glace.

Cuire à four chaud à 175°C entre 30 et 45 minutes suivant la taille du cake.

<https://www.youtube.com/watch?v=wdn6-bpZ1E8>



Maëlig Georgelin, chef pâtissier, créateur et dirigeant avec sa sœur Émeline de l'entreprise Au Petit Prince.

En 2009, le chef pâtissier chocolatier Maëlig Georgelin créait, avec sa sœur Émeline, la première boutique Au Petit Prince. D'Auray à Pluvigner, la PME emploie aujourd'hui quarante salariés et vend ses produits jusqu'au Japon.

Entretien avec Maëlig Georgelin, chef pâtissier chocolatier, créateur et dirigeant avec sa sœur Émeline de l'entreprise [Au Petit Prince](#).

Comment traversez-vous ce reconfinement ?

L'impact est très important. Nous avons fermé la boutique d'Auray la semaine dernière car il n'y a personne en ville. Étel et Carnac restent ouvertes,

Baud l'était aussi ce week-end. La question : comment va se passer Noël ? On espère un déconfinement début décembre.

Malgré tout, vous poursuivez vos projets ?

En mars, nous étions trente-quatre salariés. Aujourd'hui quarante. Début décembre, nous ouvrons deux boutiques à Belz [transférée d'Étel, elle proposera aussi vingt-deux places assises en salon de thé] et Locoal-Mendon. Nous serons alors quarante et un, avec des implantations dans six villes (1). Nous avons des projets engagés, on va au bout. Nous nous développons aussi à l'international, notamment au Japon.

De quelle manière ?

En février, nous ferons partie des nouveautés du salon du chocolat de Tokyo, où nous sommes invités. Je ne pourrai y être, en raison du Covid, mais on aura un stand avec des vendeurs japonais. C'est une belle perspective et une fierté d'amener des produits bretons au Japon : nos Petits menhirs de Carnac, Îlots de Saint-Cado, Pavés de Saint-Goustan, etc.

Que représente cette présence au Japon ?

Pour une petite entreprise de province comme nous, c'est gratifiant. Une récompense du travail de tous dans l'entreprise depuis des années. On est ravis qu'il soit mis en avant à l'étranger. C'était inimaginable il y a onze ans quand on a commencé. D'Étel à Tokyo, c'est pas mal. Nous avons rencontré les Japonais au Salon du chocolat l'an dernier à Paris. Ils ont adoré nos produits. Le fait que j'ai travaillé autrefois chez Henri Le Roux [qui exporte au Japon], à Quiberon, m'apporte aussi une légitimité, un intérêt à leurs yeux. Henri Le Roux est pour moi un modèle. Il m'a appris la chocolaterie.

Comment se présente cette fin d'année ?

On sort notre nouvelle carte de Noël : gâteaux, bûches, etc. Nos calendriers de l'Avent ont été lancés début novembre. Ils connaissent un gros succès. Une entreprise en a commandé plus de 2 000. L'an dernier, nous avons recruté une commerciale en direction des professionnels, pour du cadeau d'affaires. Cela se développe bien. On travaille sur l'originalité du cadeau, la qualité et le savoir-faire local.

Quel dispositif en ce moment ?

On a remis en place celui du premier confinement. On a repris les livraisons à domicile. La boutique en ligne fonctionne aussi très bien. Nous avons relancé les recettes en direct les week-ends. On est en place, on fait face. Mais c'est délicat quand même.

Dans quel état d'esprit êtes-vous ?

On reste dynamiques, créatifs. Maintenant, c'est dur : Pâques a été impactée, aujourd'hui Noël où on réalise une grosse part de notre chiffre d'affaires. On a la chance d'être solides, mais il ne faudrait pas trois ou quatre confinements.

Vous agrandissez vos locaux à Pluvigner ?

Nous avons investi 800 000 € pour construire notre bâtiment (450 m²), où nous sommes arrivés en juillet 2017. Nous réinvestissons 500 000 € pour l'agrandir de 400 m², pour les parties administratives et fabrication, ainsi que stockage, notamment chocolaterie, et la création d'une boutique. Les travaux, pour lesquels on va faire travailler des entreprises locales, doivent débiter en février et être finis à l'été 2021. On investit pour l'avenir.

(1) Pluvigner, Auray, Carnac, Baud, Local-Mendon, Belz.

[LIRE L'ARTICLE](#)

Rituel gourmand #17

Verrines Banana Split

INGRÉDIENTS

Recette pour les Verrines Banana Split

Crumble cacao

Cassonade 35g
Farine 16g
Cacao en poudre 16g
Poudre d'amandes 35g
Beurre 1/2 sel 35g

Crèmeux chocolat noir

Crème 100 g
Lait 110 g
Jaunes d'oeufs 44 g
Sucre 22 g
Chocolat noir 70% 100 g

Onctueux bananes

Lait 20g
Bananes mûres 125g
Gélatine 1/4 feuille
Chocolat Blanc 35 g
Crème liquide froide 175 g

Bananes rôties

Cassonade 70 g
Bananes 3

RECETTE

Pour 6 verrines de 20cl.

Crumble cacao :

Mettre tous les ingrédients dans un saladier avec le beurre coupé en dés.
Malaxer jusqu'à ce que cela commence à former une pâte.
Détailler des grains irréguliers d'environ 1cm d'épaisseur et les répartir sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.
Cuire à four chaud à chaleur tournante à 160°C pendant 9 minutes.

Crèmeux Chocolat Noir :

Bouillir le lait et la crème.
Mélanger les jaunes et le sucre.
Verser le liquide chaud sur le mélange jaunes/sucre en remuant au fouet.
Remettre l'ensemble dans la casserole et cuire à la nappe avec une spatule en formant des 8 dans le fond de la casserole jusqu'à atteindre 82°C ou ressentir un frémissement dans la spatule.
Arrêtez la cuisson immédiatement
Verser un premier tiers de la crème anglaise sur le chocolat et remuer.
Ajouter un second tiers en remuant.
Terminer par le dernier tiers.
Verser dans les verrines sur 1 à 2cm d'épaisseur suivant les verrines.
Mettre immédiatement au réfrigérateur.

Onctueux Bananes :

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.
Bouillir le lait et ajouter la gélatine.
Fondre préalablement le chocolat blanc.
Verser le liquide en 3 fois sur le chocolat fondu tout en remuant.
Puis écraser la banane épluchée à la fourchette.
Ajouter la banane écrasée dans la ganache au chocolat blanc et remuer avec un fouet.
Monter la crème froide au fouet au batteur pour obtenir une texture ferme

mais souple comme une mousse à raser.

Incorporer délicatement au fouet la crème fouettée dans le ganache à la banane jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser sur 3 à 4 cm dans les verrines sur le crémeux.

Mettre rapidement au réfrigérateur pour 2h.

Bananes rôties :

Eplucher les bananes et couper des tronçons de 2cm d'épaisseur.

Dans une poêle chaude, verser toute la cassonade.

Laisser caraméliser et couper le feu.

Déposer les bananes dans le caramel et laisser cuire à feu doux pendant 1 minute.

Le caramel va durcir puis refondre légèrement, à ce moment-là, il faut retourner les bananes pour caraméliser la seconde face.

Laisser cuire quelques instants et débarrasser délicatement les tronçons de banane caramélisés sans les écraser.

Au moment de servir, déposer des éclats de crumble cacao cuits puis des morceaux de bananes caramélisées ou réaliser une brochette avec 3 tronçons de bananes caramélisées et déposez la brochette sur le verre.



Rituel gourmand #16

Carrot' Cake HALLOWEEN

INGRÉDIENTS

Recette pour le Carrot' Cake Halloween

Farine T55 300g
Sucre 250g
Beurre 1/2 sel fondu 100g
Cannelle 10 g
Carottes râpées 300g
Jus de citron jaune 15g

Œufs 150g (environ 3)
Levure chimique 10g
Huile de pépins de raisin 150g
Gianduja ou chocolat au lait 70g

RECETTE

Préparation: 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Dans un saladier, mélanger avec un fouet la farine, la cannelle, la levure et le sucre.

Ajouter l'huile de pépins de raisin, les oeufs, le jus de citron et le beurre fondu « noisette » tout en mélangeant.

Pour réaliser un beurre noisette, il faut faire bouillir le beurre à feu vif jusqu'à ce qu'il prenne une couleur légèrement ambrée et accroche dans le fond de la casserole.

Puis ajouter les carottes râpées et mélanger à la spatule.

Ajouter ensuite le gianduja ou le chocolat au lait coupé en petit cubes.

Verser dans un ou plusieurs moules remplis en 3/4

Saupoudrer de cassonade.

Cuire à four chaud à 175°C pendant 40 minutes environ.

Astuces:

Vous pouvez ajouter des zestes d'agrumes, des raisins secs, des pommes râpées ou des cubes de pommes. N'hésitez pas à agrémenter votre Carrot'Cake de noix de pécan ou autres fruits secs.

Envie d'un Carrot'Cake encore plus fou? Choisissez des carottes violettes il n'en sera que plus effrayant !



Maëlig Georgelin, gérant d’Au Petit Prince, devant un de ses fontaines de chocolat. Le pâtissier travaille quinze tonnes de chocolat grands crus par an.

Maëlig Georgelin est gérant d’Au Petit Prince, à [Belz](#), dans le [Morbihan](#). Dans le laboratoire, les délicieux arômes de chocolat chaud annoncent l’ambiance gourmande des créations du chocolatier. « Notre aventure a débuté à Etel, en 2009. Nous étions quatre, se souvient Maëlig Georgelin. Nous sommes actuellement 35 salariés. En 2021, nous serons 46 pour accompagner notre développement. »

L’évolution se concrétise par l’acquisition des magasins du boulanger Bertic, à Belz et [Locoal-Mendon](#). Les travaux ont débuté pour transformer le magasin de Belz, 100 m², qui suivront l’exemple du modèle de la boutique

de [Carnac](#), avec un salon de thé confortable, dans un cadre chaleureux, avec une capacité de 22 personnes.

« Nous souhaitons nous positionner à Belz. La ville est dynamique avec du passage. L'opportunité s'est présentée, nous l'avons saisie. C'est un honneur de poursuivre notre activité après la famille Bertic. Nous sommes fiers de continuer de faire vivre ce bel héritage historique de boulanger-pâtissier. De plus, il est préférable de reprendre un concurrent plutôt que de créer une nouvelle affaire », explique encore Maëlig Georgelin.

« Nous vendons du pain sur les sites où nous le fabriquons. C'est le cas à Carnac et bientôt à Belz qui livrera Local-Mendon. Nous travaillons avec du blé breton et une farine faite pour nos soins. »

Douze salariés à Belz

Au Petit Prince propose une gamme de huit pains spéciaux, du snacking, avec des macarons, des pâtisseries et des chocolats fabriqués artisanalement dans le laboratoire, à Pluvigner.

Une équipe de douze salariés en CDI avec le chef cuisinier Erwann Kerjouan, (ex-sous-chef au restaurant étoilé Terre Mer, à Auray) et François Bertic, qui est le seul de la précédente équipe à tenter l'aventure.

Régaler les gourmands

Ensemble, ils répondront aux attentes gourmandes des clients. Les gammes sont renouvelées deux fois par an avec des pains spécifiques et des créations suivant les événements. « **Notre objectif est d'apporter une offre différente, complémentaire des autres commerces, avec notamment le salon de thé. Cet investissement est important avec les deux boutiques. Cela s'accompagne également de plusieurs créations d'emplois dans le laboratoire. Nous souhaitons ouvrir en novembre, avec des opérations découvertes pour les clients. Nos collaborateurs sont fidèles, nous grandissons ensemble** ».

Tourné vers l'export

Le développement passe par l'international. Les ventes progressent en Arabie Saoudite et le pâtissier-chocolatier sera présent au salon de Tokyo en janvier 2021.

Déjà les chiffres de production annuels sont impressionnants : 15 t de chocolat grands crus du monde, 12 t de beurre AOP Poitou-Charentes, en saison 1 100 viennoiseries sont vendues par jour à Carnac. « **Nous agrandissons le laboratoire de plus de 400 m², (actuellement 450 m²), dès cette année, pour répondre à nos besoins** », conclut le gérant.

Contact : contact@aupetitprince-etel.fr, www.aupetitprince-etel.fr

[LIRE L'ARTICLE](#)

Maelig Georgelin a décliné ses montages en chocolat sur le thème de la mer.

Le projet avait déjà filtré depuis plus d'un an. Il vient d'être confirmé comme « une grande annonce » par l'intéressé lui-même, sur sa page Facebook : Le Petit-Prince indique qu'il va fermer sa boutique d'Etel pour ouvrir deux nouvelles boutiques à Belz et à Locoal-Mendon, reprenant les deux sites de la boulangerie-pâtisserie Bertic. À Belz, la nouvelle boutique reprendra la même configuration que celle ouverte à Carnac : « Boulangerie, snacking et salon de thé, en complément des chocolats, macarons et pâtisseries ». À Locoal-Mendon, la boutique proposera pain, chocolats et pâtisseries, macarons, etc. ».

Depuis son installation à Etel en 2009, à la suite de Pascal Piermattei, double meilleur chocolatier de France, Le Petit-Prince – alias Maëlig Georgelin – a développé son activité autour de la qualité et s'est construit un nom et une vraie renommée ponctuée de récompenses internationales prestigieuses, de concours marquants, d'événements médiatiques et de participations à plusieurs émissions télévisées, notamment « Le meilleur pâtissier », sur M6, ou « Les rois du gâteau ».

Outre Carnac-Plage, le Petit-Prince a essaimé sur Auray et Baud et créé un laboratoire à Pluvigner.

[LIRE L'ARTICLE](#)

Melvyn Le Bras durant l'un des ateliers de pâtisserie qu'il a effectué en suivant les conseils de Maëlig Georgelin, via internet.

Entretien avec Melvy Le Bras, collégien.

Comment as-tu été amené à cuisiner autant pendant le confinement ?

Dès le 27 mars 2020, maman m'a proposé de faire de la pâtisserie pendant un direct de Maëlig Georgelin sur Facebook. C'est un Baldivien. Je vais souvent à son magasin, au petit prince, avec mes parents. On aime bien aussi aller aux Salons du chocolat. De plus, maman participe chaque année à son concours organisé à Auray. La première recette était un brownie. C'était tellement bien qu'on a continué à le faire deux fois par semaine. J'ai réalisé tous les gâteaux proposés sur sa page Facebook, sauf les churros, car j'étais seul à la maison et qu'il fallait utiliser de la friture.

Comment t'y prenais-tu ?

Après avoir préparé les ingrédients (c'est souvent maman qui fait), je me connecte avec une tablette au compte Facebook du Petit Prince et j'écoute attentivement tout le déroulé de la recette. Jusque-là, je dégustais seulement avec maman et papa. Et maintenant, je pourrai les refaire à ma famille.

Vas-tu continuer à cuisiner maintenant ? Oh oui, j'adore. D'abord pour le côté scientifique, avec le mélange des ingrédients. Et pour le côté gourmandise.

De là à en faire ton métier plus tard ? Je ne sais pas encore ce que je veux faire. J'ai d'autres idées. Mais c'est un loisir que je souhaite vraiment continuer.

Autrement, comment as-tu vécu le confinement ?

Il y a eu des hauts et des bas. J'ai un jardin, tous mes proches sont en bonne santé. J'arrive à m'occuper. Je ne vais plus au collège depuis le 9 mars. C'est bizarre. Je fais mes devoirs, par le biais de l'ENT du collège. Je fais aussi du sport via Internet. Mes professeurs de l'École de Musique et de Danse de Baud prennent régulièrement contact avec moi et je jardine aussi.

Qu'as-tu trouvé le plus difficile ?

De ne pas pouvoir voir ma famille en dehors de mes parents, et la peur de commettre une erreur lorsque j'allais me promener pendant une heure avec mon papa. Alors que j'ai tout le temps été confiné, j'ai quand même peur de contaminer quelqu'un.

[LIRE L'ARTICLE](#)