

Article du Ouest France, 17/07/2013

Le pâtissier chocolatier Maëlig Georgelin a remporté le Trophée de l'innovation, concours mis en place par la chambre de commerce et d'industrie du Morbihan.

« J'avais déjà tenté ce concours en 2012. J'avais obtenu une deuxième place pour les ateliers proposés Au Petit Prince, à Étel. L'innovation, c'était des cours de pâtisserie dans une petite commune de 2 000 habitants », confie Maëlig.

Cette année, il a écouté ses clients, dont un certain nombre souffrent d'allergies au gluten, aux fruits à coques ou encore à l'arachide. **« Nous avons travaillé en collaboration avec un allergologue de Brest et beaucoup échangé avec mes collègues du Relais Dessert. Nous sommes parvenus à créer une gamme de produits convenant à toutes les personnes allergiques ou aux diabétiques »,** se réjouit l'entrepreneur.

Une nouvelle verrine, des bonbons et tablettes de chocolat, des pâtes de fruits, ainsi qu'une bûche pour Noël, sans allergène et sans sucre sont désormais proposés Au Petit Prince.