

Article du Ouest France, 22/08/2013

C'est une drôle d'interview qu'à vécu ce mercredi après-midi le patron de la pâtisserie Au Petit Prince, à Étél. Une journaliste, spécialisée dans la gastronomie pour le journal américain *The New York Times*, est venue lui rendre visite.

**« Elle est venue faire un reportage sur les caramels au beurre salé. Elle cherchait un produit de qualité et un savoir faire français, qui s'inscrit dans la tradition bretonne »,** explique Maëlig Georgelin, patron de la pâtisserie. Pourquoi cette petite pâtisserie d'Étel ? **« Nous faisons partie des Relais dessert international. C'est un groupe qui rassemble les 80 meilleurs pâtissiers dans le monde. »**

Au Petit Prince, les caramels, on les fait à la main, en petite quantité. **« Pour qu'elle comprenne bien comment on les fabrique, je lui ai fait faire des caramels au beurre salé de A à Z, sous forme de bonbons. »** La journaliste américaine a ainsi pu percer tous les mystères de la fabrication des précieuses confiseries, sous l'œil avisé du chef. **« Je lui ai expliqué que la principale différence provient de la sélection des ingrédients et de la température de cuisson. »**

Et pour communiquer, le chef et la journaliste ont utilisé la langue de Shakespeare. Pas vraiment un problème pour le pâtissier. **« J'ai travaillé à Londres un moment. Il me restait quelques bribes d'anglais. »**

Une heure et demie plus tard, la journaliste est repartie, emportant avec elle les secrets de la fabrication du caramel. Une rencontre que Maëlig n'est pas prêt d'oublier. **« Je n'aurais jamais imaginé avoir le New York Times dans notre petite ville d'Étel. C'est une belle anecdote. »**