

Article du Ouest France, jeudi 1er octobre 2009

Maelig Georgelin de la pâtisserie Au Petit Prince était présent aux Trophées de la gastronomie bretonne, ce weekend, à Quiberon. il a terminé premier avec sa spécialité sur 26 concurrents au concours de la catégorie confiserie. « C'est un bonbon bleu, fait de chocolat noir qui s'appelle Tempête, fourré d'un caramel au beurre salé semi-liquide à la fleur de sel. » Le jury a été séduit par l'originalité gustative et visuelle de son bonbon bleu.

Pour les fêtes de Noël, Maelig Georgelin compte décliner le caramel à divers fruits: framboise, pomme, fraise, orange épices et en ajustant la couleur du rose au vert pomme.

Alain Chartier de Vannes, meilleur ouvrier de France et champion du monde en glacerie-pâtisserie, remporte la médaille d'argent. Seules deux médailles ont été décernées dans cette catégorie.