

Maëlig Georgelin a créé pour Baud une carte postale en chocolat.

« La ville a énormément changé. Elle est très dynamique, superbe ! » Maëlig Georgelin est ravi d'avoir ouvert, avec sa soeur Emeline, en 2013, une pâtisserie-chocolaterie dans sa ville d'origine. « Nous avons d'abord ouvert une boutique à Etel, en 2009, mais on s'était toujours dit qu'on aimerait revenir dans notre ville. On voulait amener un commerce de luxe accessible. »

Le pâtissier de 32 ans a aussi ouvert une école de pâtisserie en 2010, puis une boutique à Auray en 2014. Une succession de réussites qu'il doit à son travail et à sa reconnaissance.

Après des études à Baud, il se lance dans sa passion, soutenu par ses parents. Double CAP pâtissier et chocolatier en poche (deux fois major de promotion), il travaille chez les plus grands, navigue de la Corse à Londres en passant par Courchevel, la Suisse, les Antilles ou le château de Locguénolé. **« Les opportunités s'entraînent les unes les autres »**, résume Maëlig Georgelin.

Les récompenses aussi : Awards de dégustations à Londres en 2007, Médaille d'or aux Trophées de la gastronomie en 2009. Surtout, en 2012, il intègre le prestigieux Relais Desserts International qui réunit 80 pâtissiers parmi les meilleurs au monde.

Avec son équipe de 14 salariés, il conçoit en permanence de nouvelles spécialités en mettant en avant les produits bretons. À Baud, il a par exemple créé une carte postale en chocolat. En 2016, il ouvrira un laboratoire de fabrication de 400 m² dans la zone du Talhouët à Pluvigner.

[**LIRE L'ARTICLE**](#)