

Article du Ouest France, le jeudi 17 janvier 2013

Prix Espoir. Le jeune chocolatier d'Etel est un fin cordon-bleu de la pâtisserie. De son laboratoire gourmand, Au petit Prince, il fait le pari de faire déguster ses recettes originales aux quatre coins du globe.



Maëlig 29ans et sont équipe de fins limiers de la pâtisserie chocolaterie dans sa pâtisserie à Etel, Au Petit Prince.

Entrer dans le top-ten de la pâtisserie mondiale, Maëlig Georgelin à la barre de la chocolaterie Au Petit Prince, à Etel n'en espérait pas tant.

Avec sa récente élection au sein du club Relais et dessert (80 pâtisseries sélectionnés dans le monde), les répercussions, à la fois médiatiques et économiques, ne se sont pas fait attendre. « **Quelques invitations à la télé, des interviews dans la presse régionale et nationale et, surtout, un afflux de clientèle qui se déplace parfois d'assez loin pour goûter à nos recettes. Il y a eu la queue dans la rue pendant les fêtes, on n'en revenait pas...** ».

« **On fuit la routine** »

Une vraie chance que ce label Relais et desserts. Sésame pour le vaste monde acquis de haute lutte par le jeune Etellois. Un chocolatier inventif qui, après avoir fait ses premières armes comme apprenti du côté de Quimper, n'a cessé de collectionner une à une les récompenses. En peaufinant son art en Suisse, en Grande-Bretagne, au château de Locguénolé ou chez le renommé Leroux à Quiberon.

En mars 2009, Maëlig Georgelin choisit de se poser au cœur du petit port morbihannais après quelques années de délicieuses bourlingues. Son Petit Prince est un laboratoire de création gourmande.

2013 sera cosmopolite: « **Avec mon équipe, on expérimente, on teste, on goûte ensemble, on ose des mariages de saveurs. Les recettes sont parfois éphémères. Certains desserts sont réalisés en séries limitées. On adore les surprises et on fuit la routine. Nous lançons un tour du monde des épices, de grands crus puisés à leur origine, du Brésil au Vénézuéla à la Thaïlande en passant par Madagascar. Nous travaillons exclusivement avec le meilleur importateur de fèves au monde, une société française d'ailleurs** ». Parmi les

nouvelles pépites ételloises, un chocolat blond mis au point par Maëlig sur une base de caramélisation et de caséine de lait, pour le goût biscuité et la pointe de sel qui va bien. Nouveauté qui s'ajoute aux spécialités du chocolatier : Ilots de Saint Cado, huîtres de la ria, bonbons tempête... Tout ceci se dévore d'abord des yeux avant de fondre dans le gosier.

2013, une boutique en ligne

En trois ans, l'équipe de Maëlig s'est déjà bien étoffée: 4 emplois en CDI et deux CDD en plus en 2012. Le Petit Prince aura aussi fin 2013 sa fenêtre virtuelle et une boutique en ligne. Vu d'ici, Maëlig est toujours le bon petit pâtissier de la commune. l'enfant chéri des amateurs de douceurs, va néanmoins quitter son laboratoire au printemps pour échanger, avec ses pairs, les 80 membres du réseau international Relais et desserts. Maëlig s'en délecte déjà. « **Le secret n'existe pas entre nous, qu'on s'appelle Pierre Hermé, (star mondiale de la pâtisserie, « The kitchen Emperor » selon le New-York Times) ou Maëlig Georgelin. Et ça, c'est génial.**