

Article du Ouest France, spécial avenir, le 20 décembre 2013

Pour le plaisir du palais, le chocolatier révèle de belles saveurs en associant de grands crus de chocolat à des épices du monde entier. En plus, le chocolat serait un antidépresseur !

« **Je n'ai qu'un CAP de chocolatier** », confie Maëlig Georgelin, 30 ans, propriétaire de deux magasins à Étel et Baud (Morbihan) et d'un troisième sur Internet, depuis peu. Ce jeune chef a créé son entreprise « Au Petit Prince », il y a quatre ans et demi, avec sa sœur Émeline. Aujourd'hui, ils emploient 11 personnes.

L'un des 80 meilleurs pâtissiers du monde

Maëlig fait surtout partie de « Relais dessert international », un cercle qui réunit les 80 meilleurs pâtissiers du monde. « **On se réunit une dizaine de fois par an pour échanger, partager nos recettes et nos découvertes. Entre nous, il n'y a aucun secret.** »

Dans son laboratoire d'une quarantaine de mètres carrés, situé au-dessus de son magasin d'Étel, le jeune chef est dans son élément : le chocolat ou plutôt les chocolats. Il travaille une vingtaine de grands crus de chocolat provenant de pays situés autour de l'Équateur, qu'il associe avec des épices de toutes sortes.

Fèves de chocolat, fleur de jasmin

Maëlig explique par exemple que « **l'Alpaco de l'Équateur se marie très bien avec la fleur de jasmin** ». Ou encore que « **l'Otucan du Venezuela plus amer et plus boisé, fera une belle alliance avec des boutons de roses séchés du Maroc** ». Que le jus de Yuzu, un agrume qui pousse en Asie, pourra peut-être révéler des notes inédites avec un chocolat Manjari de Madagascar.

« **Chaque chocolat a son terrain et sa fève sa typicité** », explique le chocolatier qui ne travaille « **qu'avec des matières exceptionnelles** ».

Expérience en Suisse, aux Antilles, à Londres

Avant de faire voyager ses clients avec ses délicieux chocolats, Maëlig a fait son apprentissage en Bretagne... et à travers le monde. « **J'ai débuté chez Georges Larnicol à Quimper et chez Henri Le Roux à Quiberon. Puis j'ai travaillé en Corse, en Suisse, aux Antilles, à Londres... Pendant une dizaine d'années. Voyager permet d'apprendre différentes techniques, de s'enrichir d'idées, de se remettre en question.** »

L'enseigne « Au Petit Prince » transforme quelque 7 tonnes de chocolat par an en tablettes, gâteaux, bonbons... « **Un bon chocolat ne se conserve pas plus de trois semaines** », précise le chef. Les amateurs ne lui en laissent pas le temps !

**Durée
des études**

4 ans après la troisième

2 ans après la 3^e pour le
CAP. Un an de plus pour la
mention complémentaire.
3 ans pour le bac pro ou
le brevet technique.

Embauches

2500 emplois par an

2 500 emplois chaque année
dans les pâtisseries
artisanales, industrielles
et dans les hypermarchés
qui développent un rayon
pâtisserie et dans les
restaurants.

**Coût
des études**

Études gratuites en
lycée professionnel
public. De 250 € à 500 €
par an en lycée privé.
Études rémunérées en
apprentissage selon
l'âge : de 357 € à
929 €.

Localisation

On recrute en région
parisienne, Rhône-Alpes,
Alsace... Belles
opportunités en Suisse,
Belgique, Allemagne,
Japon, Australie, USA,
Moyen-Orient et pays
asiatiques.

Salaires

1100 € à 1600 €

Au départ : 1 100 € à
1 200 € net par mois.
Majoration de 20 %
maximum possible avec
les primes, selon
entreprises. Au bout de
dix ans : 1 300 € à
1 600 €.

Profil

Travail tôt, le samedi,
le dimanche, pendant
les fêtes et l'été dans
les régions
touristiques. On
travaille toujours
debout. Être habile.