

*Maëlig Georgelin, chef pâtissier, créateur et dirigeant avec sa sœur Émeline de l'entreprise Au Petit Prince.*

**En 2009, le chef pâtissier chocolatier Maëlig Georgelin créait, avec sa sœur Émeline, la première boutique Au Petit Prince. D'Auray à Pluvigner, la PME emploie aujourd'hui quarante salariés et vend ses produits jusqu'au Japon.**

Entretien avec Maëlig Georgelin, chef pâtissier chocolatier, créateur et dirigeant avec sa sœur Émeline de l'entreprise [Au Petit Prince](#).

## **Comment traversez-vous ce reconfinement ?**

L'impact est très important. Nous avons fermé la boutique d'Auray la semaine dernière car il n'y a personne en ville. Étel et Carnac restent ouvertes, Baud l'était aussi ce week-end. La question : comment va se passer Noël ? On espère un déconfinement début décembre.

## **Malgré tout, vous poursuivez vos projets ?**

En mars, nous étions trente-quatre salariés. Aujourd'hui quarante. Début décembre, nous ouvrons deux boutiques à Belz [transférée d'Étel, elle proposera aussi vingt-deux places assises en salon de thé] et Locoal-Mendon. Nous serons alors quarante et un, avec des implantations dans six villes (1). Nous avons des projets engagés, on va au bout. Nous nous développons aussi à l'international, notamment au Japon.

## **De quelle manière ?**

En février, nous ferons partie des nouveautés du salon du chocolat de Tokyo, où nous sommes invités. Je ne pourrai y être, en raison du Covid, mais on aura un stand avec des vendeurs japonais. C'est une belle perspective et une fierté d'amener des produits bretons au Japon : nos Petits menhirs de Carnac, Îlots de Saint-Cado, Pavés de Saint-Goustan, etc.

## **Que représente cette présence au Japon ?**

Pour une petite entreprise de province comme nous, c'est gratifiant. Une récompense du travail de tous dans l'entreprise depuis des années. On est ravis qu'il soit mis en avant à l'étranger. C'était inimaginable il y a onze ans quand on a commencé. D'Étel à Tokyo, c'est pas mal. Nous avons rencontré les Japonais au Salon du chocolat l'an dernier à Paris. Ils ont adoré nos produits. Le fait que j'ai travaillé autrefois chez Henri Le Roux [qui exporte au Japon], à Quiberon, m'apporte aussi une légitimité, un intérêt à leurs yeux. Henri Le Roux est pour moi un modèle. Il m'a appris la chocolaterie.

## **Comment se présente cette fin d'année ?**

On sort notre nouvelle carte de Noël : gâteaux, bûches, etc. Nos calendriers de l'Avent ont été lancés début novembre. Ils connaissent un gros succès. Une

entreprise en a commandé plus de 2 000. L'an dernier, nous avons recruté une commerciale en direction des professionnels, pour du cadeau d'affaires. Cela se développe bien. On travaille sur l'originalité du cadeau, la qualité et le savoir-faire local.

## **Quel dispositif en ce moment ?**

On a remis en place celui du premier confinement. On a repris les livraisons à domicile. La boutique en ligne fonctionne aussi très bien. Nous avons relancé les recettes en direct les week-ends. On est en place, on fait face. Mais c'est délicat quand même.

## **Dans quel état d'esprit êtes-vous ?**

On reste dynamiques, créatifs. Maintenant, c'est dur : Pâques a été impactée, aujourd'hui Noël où on réalise une grosse part de notre chiffre d'affaires. On a la chance d'être solides, mais il ne faudrait pas trois ou quatre confinements.

## **Vous agrandissez vos locaux à Pluvigner ?**

Nous avons investi 800 000 € pour construire notre bâtiment (450 m<sup>2</sup>), où nous sommes arrivés en juillet 2017. Nous réinvestissons 500 000 € pour l'agrandir de 400 m<sup>2</sup>, pour les parties administratives et fabrication, ainsi que stockage, notamment chocolaterie, et la création d'une boutique. Les travaux, pour lesquels on va faire travailler des entreprises locales, doivent débuter en février et être finis à l'été 2021. On investit pour l'avenir.

(1) Pluvigner, Auray, Carnac, Baud, Local-Mendon, Belz.

[LIRE L'ARTICLE](#)