

Magazine Balthazar septembre octobre 2013

Jeune prodigue de la pâtisserie française, Maëlig Georgelin a travaillé auprès de maîtres réputés et étoilés en France et à l'étranger. En 2009, il ouvre avec sa sœur, Émeline, sa boutique, Au Petit Prince dans le Morbihan. Il propose des créations colorées et innovantes aux saveurs originales inspirées de la Bretagne ou du Japon.



**Trois mots pour définir votre métier?**

*Maëlig Georgelin : Créativité, passion, gourmandise.*

**Vos motivations pour faire partie de Relais Dessert?**

*L'échange entre les membres sur tous les domaines, la reconnaissance de ses pairs. Côtayer les grands chefs de la pâtisserie pour toujours progresser, se dépasser et s'enrichir des échanges que l'on peut avoir ensemble, afin de promouvoir l'excellence de la pâtisserie française dans le monde.*

**Un thème de prédilection?**

*Chocolat et confiseries! Bonbons, ganaches et toutes les confiseries anciennes et modernes, tels les guimauves, nougats, sucettes, rochers, etc. Tous ces produits font rêver nos clients et leur rappellent toujours de jolis souvenirs.*

**La pâtisserie identitaire?**

*Des dessert au chocolat de Madagascar, très gourmands, associés à un fruit acidulé ou un agrumes, sans oublier les desserts aux connotations bretonnes avec du blé noir, du caramel et de la fleur de sel.*

**La rencontre qui a changé votre vie?**

*Christophe Roussel, qui m'a permis d'ambitionner de devenir membre des Relais Dessert et qui m'a soutenu tout au long de cette démarche. Ainsi que Pierre Hermé qui m'a toujours fait rêver à travers ses livres et ses desserts, et avec qui j'ai grand plaisir à échanger.*