

Article du Ouest France, 22/08/2013

C'est une drôle d'interview qu'à vécu ce mercredi après-midi le patron de la pâtisserie Au Petit Prince, à Étél. Une journaliste, spécialisée dans la gastronomie pour le journal américain *The New York Times*, est venue lui rendre visite.

« Elle est venue faire un reportage sur les caramels au beurre salé. Elle cherchait un produit de qualité et un savoir faire français, qui s'inscrit dans la tradition bretonne », explique Maëlig Georgelin, patron de la pâtisserie. Pourquoi cette petite pâtisserie d'Étel ? **« Nous faisons partie des Relais dessert international. C'est un groupe qui rassemble les 80 meilleurs pâtissiers dans le monde. »**

Au Petit Prince, les caramels, on les fait à la main, en petite quantité. **« Pour qu'elle comprenne bien comment on les fabrique, je lui ai fait faire des caramels au beurre salé de A à Z, sous forme de bonbons. »** La journaliste américaine a ainsi pu percer tous les mystères de la fabrication des précieuses confiseries, sous l'œil avisé du chef. **« Je lui ai expliqué que la principale différence provient de la sélection des ingrédients et de la température de cuisson. »**

Et pour communiquer, le chef et la journaliste ont utilisé la langue de Shakespeare. Pas vraiment un problème pour le pâtissier. **« J'ai travaillé à Londres un moment. Il me restait quelques bribes d'anglais. »**

Une heure et demie plus tard, la journaliste est repartie, emportant avec elle les secrets de la fabrication du caramel. Une rencontre que Maëlig n'est pas prêt d'oublier. **« Je n'aurais jamais imaginé avoir le New York Times dans notre petite ville d'Étel. C'est une belle anecdote. »**