LA PÂTISSERIE DE MAËLIG GEORGELIN

LE PETIT PRINCE À ÉTEL

Maëlig Georgelin n'aura pas perdu de temps. À 25 ans, il ouvre sa première boutique, entre à l'association des Relais Desserts 3 ans plus tard, et possède aujourd'hui 6 boutiques et un laboratoire de 1000 m². Cette expansion, dit-il, n'est que la conséquence d'une production de qualité, intimement liée à un ADN breton complètement assumé.

Né à Lorient, Maëlig Georgelin a eu depuis son plus jeune **âge** une affinité avec les ustensiles culinaires. À la maison, **ou** chez les autres, dès l'âge de 2 ou 3 ans, il ouvre les placards et s'amuse avec les casseroles... Est-ce là le lien précoce de sa vocation future ? Rien n'est moins sûr. Mais au moment de faire un choix, il opte pour la pâtisserie. Un CAP passé au CFA de Quimper et un apprentissage chez l'un des Meilleurs Ouvriers de France Georges Larnicol, qu'il complétera par un CAP chocolaterie au lycée Saint Joseph de Concarneau et un apprentissage auprès du renommé Henri Leroux à Quiberon.

Avec en tête cette exigence imposée par ses parents, il se dirige vers la restauration pour s'assurer d'une formation la plus complète possible, avec un objectif déjà défini, créer son entreprise. Au mois de mars 2009, il ouvre sa première boutique à Étel. Ce premier semestre 2023 sera marqué par l'ouverture d'un septième point de vente avant l'été.

L'ouverture de plusieurs boutiques était-elle un objectif ?
Initialement, notre idée était d'avoir une seule boutique. Puis nous avons décidé de nous développer et d'avoir un maillage local fort, sans toutefois rêver à des choses qui ne nous ressembleraient pas, comme être présents à Vannes ou Lorient, les grosses villes du département. Nous avons cru dans ce schéma local, même s'il est onéreux, car il faut à chaque fois mettre en place une nouvelle boutique, mais notre stratégie fonctionne, et nous sommes très contents de ce choix.

N'y avait-il pas le risque d'une fuite de clientèle d'une boutique vers une autre ?
Nous avons fait le choix d'implantations stratégiques, chaque ouverture était le moyen de nous rapprocher de nos clients ce qui par conséquent augmentait notre fréquentation. La deuxième boutique, ouverte à Baud en 2013, est un choix de cœur, car j'en suis originaire. En 2014 ce fut Auray, avec un vrai challenge pour nous puisque nous arrivions dans un bassin de population de 20 000 habitants, une première pour nous. Nous y avons implanté un petit magasin de 32 m², mais bien placé. Ça a très bien fonctionné, et nous allons déplacer ce magasin au cours du premier semestre 2023 pour passer à 300 m². C'est donc une nouvelle aventure.

« UNE AFFINITÉ AVEC LES USTENSILES CULINAIRES. »

Et en 2017, vous avez construit votre laboratoire à Pluvigner...
Un bâtiment de 400 m² positionné à équidistance de nos 4 boutiques, car nous avons ouvert à Carnac au même moment. Nous étions donc à moins de 25 minutes de chacun de nos points de vente. Un vrai plus quand il faut livrer en journée. Et début 2022, nous avons rajouté 550 m² de surface, dont une boutique de 20 m2. Nous disposons donc de 1000 m². Nous pouvons désormais offrir d'excellentes conditions de travail à nos collaborateurs, et aussi continuer à améliorer nos produits, ce qui est notre objectif. Car à mon sens, le volume produit aujourd'hui est la conséquence de la qualité fournie. Je me dis toujours que si on fait bien les choses, on en vendra beaucoup, donc je ne cherche pas à faire du volume mais de la qualité.

Quelles sont les clés pour assurer le succès d'un développement comme le vôtre ?
J'ai été très bien accompagné par un conseiller en stratégie d'entreprise, mais j'ai aussi pu m'appuyer sur des équipes fidèles, certains sont à mes côtés depuis 13 ans, 10 ans, nous avons ainsi pu avancer sereinement en restant fidèles à notre philosophie de départ. À savoir proposer des choses originales, tracer notre route sans s'occuper des autres, ni s'inquiéter d'une quelconque concurrence car il y a à mes yeux de la place pour tout le monde.

Pourquoi un laboratoire de 1000 m², quels sont vos besoins ?
Nous fabriquons énormément de confiseries, des nougats, des sucettes, des guimauves, des pâtes de fruits, des turbinés, beaucoup de tablettes, des bonbons de chocolat, mais aussi des pâtes à tartiner, des barres chocolatées et j'en passe. Nous avons par conséquent besoin d'espace mais aussi de confort pour les collaborateurs, j'y tiens beaucoup. Car tout est fabriqué par nos soins, y compris nos viennoiseries. J'emploie 3 à 4 touriers à plein temps, alors il nous faut de la place.

Avant même de multiplier le nombre de boutiques, vous avez ouvert une école de pâtisserie, vous aviez envie de transmettre ?
Cette école est née du besoin de financer l'aménagement d'un laboratoire dédié à la chocolaterie. Donc pour nous aider nous avons créé une école de pâtisserie dans les

locaux de la chocolaterie. Les cours avaient lieu le samedi, matin et après-midi, avec douze personnes dans la journée. Aujourd'hui, nous avons entre 25 et 30 dates par an avec 8 participants à chaque fois. Et nous organisons même un week-end pâtisserie, où durant deux jours les gens viennent découvrir les secrets de nos gâteaux. De cette école sont nés deux livres, puis durant le confinement, nous avons commencé à dispenser des recettes en live sur les réseaux. Et comme elles ont très bien fonctionné, j'ai le projet de les relancer en 2024, à raison d'une vidéo par semaine.

Vous êtes un pâtissier connecté ?
(Il rit). Je ne suis pas ultra connecté, mais a-t-on d'autres choix aujourd'hui que d'être connecté ? Nous sommes présents sur les réseaux avec une communauté fidèle, ce qui nous permet de conserver un lien avec nos clients, car ce sont eux qui nous suivent.

Vous êtes également devenu médiatique après vos différentes apparitions télé !
Tout cela est le fruit de rencontres... Notamment avec Mercotte en 2012. Nous sommes devenus très proches, et un jour elle m'a proposé de participer au jury du « Meilleur Pâtissier », et forcément j'ai accepté. De là a découlé l'émission avec les célébrités, où j'ai coaché Gilbert Montagné, une super rencontre, et ensuite nous avons participé avec mes responsables pâtisserie et chocolaterie au « Meilleurs Pâtissiers, les professionnels ». Ce n'est pas quelque chose qu'on cherchait, cela s'est présenté à nous et ce fut une excellente expérience.

Sur votre site Internet, vous mettez en avant votre appartenance depuis 2012 à l'association des Relais Desserts, c'était une étape importante pour vous ?
Intégrer l'association était un rêve, mais que j'aurais dû réaliser aujourd'hui, à l'aube de mes 40 ans. C'était un objectif que je m'étais fixé. Pour d'autres c'est le concours du Meilleur Ouvrier de France, moi j'avais un objectif entrepreneurial. C'est venu très tôt, très vite, et de manière atypique, car nous étions les plus jeunes, la plus petite entreprise et dans la plus petite ville. Mais hormis de pouvoir côtoyer ces grands chefs pâtissiers que j'admirais, cette intégration nous a permis de vraiment progresser. Clairement, si nous n'avions pas intégré les Relais Desserts nous n'en serions pas là aujourd'hui.

Appartenir à l'association vous a réellement aidé au développement ?
Cela permet de se nourrir des expériences des uns et des autres, et de ne pas être seul face à ses questionnements. Donc forcément on avance. On est aidé quand on veut mener un projet, échanger avec d'autres professionnels permet de ne pas reproduire les mêmes erreurs, ou au contraire de choisir la bonne direction. Lorsque j'ai construit mon labo, j'ai pu bénéficier du retour d'expériences de pas mal de collègues et par conséquent de faire les choses le mieux possible.

Quels sont vos objectifs pour 2023 ?
Nous déplaçons notre boutique d'Auray donc c'est déjà un projet d'importance, avec un gros investissement pour mars 2023, date de l'ouverture. Et nous allons ouvrir notre septième boutique à Arradon, en mai ou juin. Il va donc falloir digérer ces premiers dossiers, faire en sorte que tout se passe bien, assumer les nouvelles ventes. Cette année 2023 s'annonce donc bien chargée.

Propos recueillis par Michel Tanguy.
Photos : Pascal Lattes.

LE FÉROCE

RECETTE POUR 3 GÂTEAUX DE 8 PERSONNES

POUR LE CROUSTY (cadre 60 x 40 cm)

- 191 g de cassonade
- 129 g de beurre demi-sel
- 129 g de farine T 55
- Blancs d'œufs Quelle quantité ?
- 603 g de praliné amande noisette à 60 %
- 259 g de couverture Bahibé 46 %
- 4 g de fleur de sel
- Fondre le beurre à 45°C.

Dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, mélanger le beurre et la cassonade.
Ajouter la farine et les blancs d'œufs, mélanger puis débarrasser sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et étaler finement.
Cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 12 minutes.

Laisser refroidir puis émietter le crousty dans la cuve d'un batteur équipé de la feuille, ajouter le praliné, la fleur de sel et la couverture fondue à 45°C.

POUR LE BISCUIT MADELEINE KALAMANSI
- 334 g d'œufs
- 176 g de sucre glace
- 334 g de farine
- 90 g de cacao en poudre
- 106 g de lait
- 263 g de beurre demi-sel fondu
- 14 g de levure chimique
- 3 g de zestes de Kalamansi

Dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre glace.
Ajouter la farine, le sel, les zestes et la levure chimique puis le lait, et enfin le beurre fondu à 40°C.
Réserver au réfrigérateur pour 24 heures puis étaler 1,350 kg sur une plaque 40 x 60 cm recouverte d'un tapis silicone et cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

POUR LE NAMELAKA BAHIBÉ 46 %
- 260 g de lait
- 16 g de thé October Revelation
- 200 g de lait infusé
- 30 g de masse gélatine
- 360 g de couverture Bahibé 46 %
- 200 g de crème

Dans une casserole, porter le lait à frémissement et y infuser le thé 4 minutes.
Réaliser une émulsion sur le chocolat fondu avec 200 g de lait infusé puis mixer et ajouter la crème.
Mixer à nouveau puis couler dans des moules quenelles et surgeler.

POUR LA GANACHE MONTÉE BAHIBÉ
- 200 g de crème
- 22 g de glucose
- 22 de sucre inverti
- 260 g de couverture Bahibé 46 %
- 400 g de crème

Chauffer la crème, le glucose et le sucre inverti puis verser sur la couverture fondue et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
Ajouter la crème froide, mixer à nouveau, filmer au contact et réserver 24 heures au réfrigérateur.

POUR LE CONFIT KALAMANSI
- 230 g de purée de Kalamansi
- 120 g de purée de poires
- 75 g de glucose atomisé
- 7 g de pectine NH
- 70 g de sucre
- 6 g de masse gélatine

Dans une casserole, chauffer les purées à 40°C puis ajouter le glucose atomisé en mélangeant à l'aide d'un fouet.
Ajouter le mélange sucre/pectine à 50°C, puis porter à ébullition une minute.
Ajouter la masse gélatine, mélanger puis débarasser en poche et réserver.

MONTAGE
Étaler 1,3 kg de crousty par cadre 60 x 40 cm sur le biscuit cuit et surgeler.
Découper 3 disques de 18 cm et les retourner pour avoir le crousty en dessous.
Poser les quenelles de crémeux au thé sur l'ensemble du biscuit puis pocher irrégulièrement du confit de Kalamansi.
Recouvrir d'une fine feuille de chocolat au lait et déposer le disque de confit Kalamansi.
Monter la ganache Bahibé, la débarrasser en poche munie d'une douille St Honoré et la pocher sur la feuille de chocolat puis passer au surgélateur.
Pulvériser au nappage neutre puis terminer par déposer une feuille nénuphar sur le dessus.

Couler le Namelaka dans des moules « quenelle » et surgeler.

Déposer les quenelles sur l'intégralité du gâteau.

Pocher le confit de manière aléatoire.

Couvrir avec un disque de chocolat au lait.

Pocher la ganache montée sur le disque de chocolat à l'aide d'une douille Saint-Honoré.

Terminer par déposer la feuille nénuphar.

LA GALETTE DES ROIS AUX POIRES

2 GALETTES DE 6 PERSONNES

POUR LA CRÈME DE NOISETTES

- 180 g de beurre doux
- 180 g de sucre glace
- 186 g de poudre de noisettes
- 152 g d'œufs
- 18 g de farine
- 24 g de rhum
- 132 g de crème pâtissière
- 90 g de pâte de noisettes

Monter le beurre, le sucre glace et la poudre de noisettes dans la cuve d'un robot équipé de la feuille.
Ajouter les œufs petit à petit, puis la farine et le rhum.
Terminer par incorporer la crème pâtissière déjà fouettée et la pâte de noisettes.
Débarrasser en poche et réserver.

POUR LA GARNITURE

- 300 g de poires en cubes
- 30 g de beurre doux
- 20 g de cassonade
- 1 g de poudre de vanille
- 30 g de purée d'orange
- Les zestes d'un quart de citron jaune
- Les zestes d'un quart d'orange
- 30 g de raisins de Corinthe
- 6 g de poudre de noisettes
- 0,5 g de cannelle en poudre
- 14 g de noix hachées

Éplucher et tailler les poires en petits cubes.
Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les cubes de poires et la cassonade puis la poudre de vanille, les zestes, la purée d'orange, la cannelle et laisser compoter.
Enfin, ajouter les raisins, la poudre de noisettes et les noix hachées.
Débarrasser en poche et réserver.

MONTAGE

- 1,5 kg de feuilletage

Étaler le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur.
Découper une abaisse de 32 cm de diamètre et une autre de 33 cm.
À l'aide d'un pinceau humidifié à l'eau, mouiller l'extérieur du disque de 32 cm.
Pocher la crème de noisettes en spirale en laissant un écart de 1,5 cm et en arrêtant à 3 cm du bord.
Pocher la garniture aux poires dans les interstices laissés puis ajouter la fève et couvrir de la deuxième abaisse.
Appuyer légèrement sur la jointure avec 2 doigts puis à l'aide d'un cutter, couper les bordures bien nettes à l'aide d'un emporte-pièce à galettes.
Laisser reposer 12 heures sous un film puis dorer et retourner la galette sur une plaque recouverte d'un tapis silicone.
Percer avec une lame pour laisser sortir la vapeur puis cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 170°C environ.
Laisser refroidir et retourner la galette.
Saupoudrer de neige décor avec le chablon préparé.

Après avoir humidifié les bords du feuilletage, pocher la crème de noisettes en spirale en laissant un écart de 1,5 cm et en arrêtant à 3 cm du bord.

Pocher le confit poires dans les interstices.

Déposer la fève.

Couvrir de la seconde abaisse, appuyer légèrement sur la jointure avec 2 doigts puis à l'aide d'un cutter, couper les bordures bien nettes à l'aide d'un emporte-pièce à galettes.

Dorer la surface puis percer quelques orifices à l'aide d'une lame pour laisser s'échapper la vapeur.

Retourner la galette et saupoudrer de neige décor en vous aidant d'un chablon.

1000 FEUILLES BREIZH

RECETTE POUR 10 MILLE-FEUILLES INDIVIDUELS

POUR LA CRÈME MASCARPONE VANILLE

- 800 g de crème
- ½ gousse de vanille
- 160 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 16 g de gélatine en poudre
- 110 g d'eau
- 500 g de mascarpone

Diluer la gélatine dans l'eau froide et laisser hydrater une vingtaine de minutes.
Dans une grande casserole, porter la crème et la demi-gousse de vanille à ébullition.
Verser sur les jaunes et le sucre préalablement blanchis puis reverser dans la casserole et cuire à 85°C.
Ajouter la masse gélatine, mixer, passer au chinois en bac et réserver 24 heures au réfrigérateur.
Le lendemain, dans la cuve d'un batteur équipé du fouet, monter 720 g de crème gélifiée avec le mascarpone.
Débarrasser en poche munie d'une douille unie et réserver.

POUR LA CRÈME DE CARAMEL TENDRE

- 60 g de glucose
- 110 g de sucre
- 225 g de crème
- 4 g de sel
- 4 g de gélatine
- 28 g d'eau
- 65 g de beurre demi-sel

Diluer la gélatine dans l'eau froide et laisser hydrater une vingtaine de minutes.
Réaliser un caramel à sec avec le glucose et le sucre, et décuire avec la crème chaude infusée avec le sel.
Ajouter la masse gélatine, mixer et passer au chinois.
Ajouter le beurre demi-sel, mixer, débarrasser en poche munie d'une douille chemin de fer et réserver au réfrigérateur durant 24 heures.

POUR LES POMMES POÊLÉES AU SEL

- 80 g de sucre
- 4 pommes Granny Smith
- 1 g de fleur de sel

Éplucher les pommes et les tailler en cubes.
Caraméliser le sucre dans une poêle chaude, ajouter les cubes de pommes et les laisser le temps suffisant pour qu'elles s'attendrissent mais sans laisser compoter.
Ajouter la fleur de sel, refroidir sur plaque et réserver.

MONTAGE

Cuire le feuilletage en le caramélisant, laisser refroidir puis découper des carrés de 5,5 cm de côté.
Dresser une fine couche de crème de caramel tendre.
Pocher 4 points de crème mascarpone vanille par côté et au cœur, ajouter les cubes de pommes poêlés à la fleur de sel.
Superposer une deuxième couche de feuilletage et répéter l'opération.
Déposer une quenelle de crème vanille sur le dessus.

Attendrir les pommes dans le caramel mais sans laisser compoter puis ajouter la fleur de sel et refroidir sur plaque.

Pocher le caramel au centre du carré de feuilletage.

Entourer le caramel de point de crème mascarpone.

Déposer les pommes caramélisées sur le caramel.

Couvrir d'un carré de feuilletage et recommencer l'opération.

Terminer par un troisième carré de feuilletage et déposer une quenelle de crème vanille au centre.