

*Maëlig Georgelin multiplie les projets pour son entreprise Au Petit Prince, installée à Pluvigner (Morbihan). Le confinement a même donné un coup d'accélérateur à certains, comme la boutique en ligne.*

**Nouvelles boutiques, agrandissement du laboratoire, site marchand, embauches... L'entreprise de pâtisserie chocolaterie Au Petit Prince, basée à Pluvigner (Morbihan) poursuit son ascension en misant sur le local.**

*On étend notre maillage local. C'est ainsi que le chocolatier et chef pâtissier Maëlig Georgelin, gérant d'[Au Petit Prince](#), lancé avec sa sœur Émeline en 2009, décrit l'évolution de leur entreprise.*

Plutôt que de s'installer à Vannes, Lorient ou Rennes, il ouvre deux nouvelles boutiques à Belz et à Locoal-Mendon. *On préfère s'installer dans de plus petites villes*, justifie Maëlig Georgelin, déjà présent à Baud, Auray, Carnac et Étel – qui va déménager. Pas par manque d'ambition, au contraire. Mais pour rester dans le même esprit qu'aux débuts de la marque : faire du local.

## **« On mène beaucoup de projets de front »**

Tant au niveau des produits – sauf pour le chocolat qui vient du monde entier, *tout ce qu'on peut acheter en Bretagne, on l'achète en Bretagne* – qu'en termes de compétences. *On recrute local*, insiste le chef d'entreprise qui a vu le nombre de ses salariés passer de 4 en 2009, à 35 aujourd'hui, avec de récentes embauches. Des postes de chocolatier et de boulanger sont encore à pourvoir. *On veut être un acteur économique et dynamique pour les villes où on s'installe*, ajoute encore Maëlig Georgelin.

D'où un déplacement de la boutique d'Étel – après onze ans et demi d'ouverture – vers Belz, dans les locaux de la boulangerie historique Bertic. *C'est un honneur de s'installer dans cette institution.* Après des travaux qui commenceront en octobre, la boutique de 100 m<sup>2</sup> accueillera *dans un cadre chic*, comme celle de Carnac, prise en modèle de référence, un espace salon de thé, de la boulangerie avec une gamme de pains spéciaux faits à partir de farines issues de blés bretons, de la pâtisserie, des chocolats et du snacking. *On a recruté Erwann Kerjouan qui était sous-chef à Terre Mer, le restaurant étoilé d'Auray, pour s'en occuper. Il avait fait son apprentissage avec nous, il y a dix ans.*

Quant à la boutique de Locoal-Mendon – un autre magasin de la famille Bertic – plus petite, elle sera, à terme, agrandie pour ressembler aussi à celle de Carnac. *Le pain sera fabriqué à Belz et amené à Locoal-Mendon*, ajoute Maëlig Georgelin.



Parmi les produits proposés dans les boutiques Au Petit Prince, cette guimauve enrobée de chocolat | OUEST-FRANCE

De telles annonces détonnent dans ce contexte post-confinement et épidémie de coronavirus. Mais le chef d'entreprise ne regarde pas en arrière. *Bien sûr on ne rattrapera pas ce qui a été perdu, surtout avec la période de Pâques. Mais on a mis à profit la période du confinement pour avancer et pour être le meilleur possible à la reprise. On mène beaucoup de projets de front, on a toujours fonctionné comme ça.*

## **Livraison à domicile et boutique en ligne**

Des services comme la livraison à domicile vont perdurer, la boutique en ligne – une décision *accélérée par le confinement* va s'étoffer (on y retrouvera [les vidéos des recettes réalisées en direct sur les réseaux sociaux depuis le confinement](#) et qui ont lieu désormais une fois par mois – la prochaine sera la 12 juillet), de nouveaux produits (des wedding cakes, une nouvelle carte de pâtisseries d'été, de biscuits – les Petits sucrés) ont été imaginés, ou encore une gamme de bonbons au chocolat, JÔA, à destination des boulangers. *C'est à l'opposé de ce que font les industriels. La marque va rayonner dans seize départements, jusqu'en Dordogne, à partir du mois de septembre.*

## **Jusqu'en Arabie Saoudite**

Enfin, pour stocker davantage et suivre le développement prévu à l'international (déjà réalisé pour l'Arabie Saoudite, en discussion pour le Japon), un agrandissement du laboratoire de Pluvigner, construit en 2018, est sur les rails. Une boutique s'y ajoutera, courant 2021, et occasionnera une

dizaine d'embauches supplémentaires.

[LIRE L'ARTICLE](#)

---

## Rituel gourmand #15

### Cake «ENERGY» aux fruits et graines de courges

#### INGRÉDIENTS

##### Recette pour 2 cakes de 420g

Pruneaux 40g  
Abricots moelleux 50g  
Cranberries 40g  
Raisins Secs 40g  
Figues séchées moelleuses 40g  
*(peut être remplacé par un autre fruit moelleux)*  
Rhum brun 30g  
Oeufs tempérés 140g *(environ 3 oeufs)*  
Sucre Glace 140g  
Farine T55 175g  
Levure chimique 7g  
Beurre doux tempéré 140g  
Graines de courges 40g

#### RECETTE

Préchauffer le four à 150°C.  
Couper les abricots, figues et pruneaux en lamelles.  
Mettre dans un bol et recouvrir avec le rhum.  
Filmer et mettre au micro ondes 2 minutes.  
Les fruits vont s'imbiber.  
Ramollir le beurre au micro ondes pour qu'il soit pommade.  
Tempérer les oeufs à 30 degrés au bain marie.  
Mettre dans un saladier le beurre, le sucre glace, la farine, la levure et les oeufs.

Mélanger vigoureusement quelques minutes pour avoir une pâte bien homogène.  
Ajouter les fruits gonflés dans le rhum.  
Dans un moule à cake légèrement graissé, verser 420g de pâte et parsemer de graines de courges.  
Enfourner à 165°C pendant environ 40minutes.  
Inciser le cake 2 fois pendant la cuisson à l'aide d'un couteau.  
Laisser refroidir et démouler.



