

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 m<sup>2</sup>. 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.

[Lire l'article complet](#)