

Ils ne sont que quatre en Bretagne, dont deux dans le Morbihan, à posséder cette distinction. Et Maëlig Georgelin est le plus jeune au monde ! (Photo V. L. B.)

C'était pour lui un rêve qu'il pensait presque inaccessible... Pourtant, l'Étellois Maëlig Georgelin vient d'entrer dans le cercle très fermé des labellisés «Relais dessert international», à seulement 29 ans !

Lorsque j'ai entendu le résultat, j'ai pleuré, c'était trop d'émotion... Il ne s'agissait pas seulement d'être apprécié de ma clientèle, c'était bien plus encore... Être reconnu par ses pairs. Ces pâtissiers prestigieux dont j'admire le talent depuis des années et dont je possède tous les livres. Je devenais l'un des leurs».

Originaire de Baud, Maëlig Georgelin, du haut de ses 29 ans, a franchi, lundi, à Yssingaux, une marche de plus dans un parcours déjà remarquable. À l'issue d'une démonstration magistrale, ses deux créations (gâteau et chocolat) ont convaincu les 80 maîtres pâtissiers qui composent le cercle très fermé des «Relais dessert international».

Un gage d'excellence

Créé dans les années 70, ce titre récompense l'excellence de la pâtisserie française. Autant dire le gratin de la gastronomie. «C'est un peu comme trois étoiles au guide Michelin», explique fièrement le jeune homme.

Et n'y entre pas qui veut. Il faut être parrainé par plusieurs membres, solliciter une demande, être sélectionné, puis convaincre un jury international. Cette année, sur douze dossiers présentés, cinq étaient retenus. Deux Français, un Anglais, un Italien et un Japonais. Tous ont reçu la précieuse distinction mais ce qui distingue Maëlig de ses concurrents, c'est tout d'abord son jeune âge – il est aujourd'hui le plus jeune à posséder le label – et puis sa situation géographique toute à fait inédite. «Imaginez une petite commune de 2.000 âmes comme Etel, un village un peu perdu en Bretagne. La plupart des pâtissiers qui font partie des Relais dessert international ont pignon sur rue dans de grandes métropoles... Moi, je ne rentre pas dans les critères classiques à tel point qu'ils m'ont classé dans les coups de coeur de l'année».

Qualité et créativité

Cette distinction était un rêve qu'il ne pensait pas atteindre si tôt dans sa carrière. Mais une rencontre et beaucoup de travail lui ont permis de décrocher le précieux sésame. «Je m'étais fixé quelques objectifs comme entrer dans ce cercle avant 40 ans et avoir ma boutique à 30 ans. J'en ai 29 et j'ai déjà tout. C'est merveilleux. Maintenant, il va falloir continuer pour réussir à rester dans l'excellence».

Cette excellence, Maëlig l'a toujours recherchée et ce n'est pas un hasard s'il en est là aujourd'hui. Passionné de pâtisserie depuis sa plus tendre enfance, il a appris auprès de sa mère puis passé deux CAP de pâtissier et de

chocolatier, avant de travailler auprès de maîtres réputés et étoilés en France et à l'étranger. Enfin, il a ouvert, en mars 2009, avec sa soeur Emeline, leur charmante boutique d'Étel.

Baptisée «Le petit prince», du nom qui correspond à la traduction française de son prénom breton, son enseigne propose aujourd'hui des produits haut de gamme, colorés et inédits, toujours innovants. Des gâteaux aux saveurs originales inspirées de la Bretagne ou du Japon, y côtoient des bonbons tout aussi insolites. Des noms évocateurs viennent ponctuer ses créations. Et c'est cette alchimie qui a séduit ses maîtres.

[LIRE L'ARTICLE](#)