

*Maëlig Georgelin, gérant d'Au Petit Prince, devant un de ses fontaines de chocolat. Le pâtissier travaille quinze tonnes de chocolat grands crus par an.*

**Maëlig Georgelin est gérant d'Au Petit Prince, à Belz, dans le Morbihan. Dans le laboratoire, les délicieux arômes de chocolat chaud annoncent l'ambiance gourmande des créations du chocolatier. « Notre aventure a débuté à Etel, en 2009. Nous étions quatre, se souvient Maëlig Georgelin. Nous sommes actuellement 35 salariés. En 2021, nous serons 46 pour accompagner notre développement. »**

L'évolution se concrétise par l'acquisition des magasins du boulanger Bertic, à Belz et Locoal-Mendon. Les travaux ont débuté pour transformer le magasin de Belz, 100 m<sup>2</sup>, qui suivront l'exemple du modèle de la boutique de Carnac, avec un salon de thé confortable, dans un cadre chaleureux, avec une capacité de 22 personnes.

**« Nous souhaitons nous positionner à Belz. La ville est dynamique avec du passage. L'opportunité s'est présentée, nous l'avons saisie. C'est un honneur de poursuivre notre activité après la famille Bertic. Nous sommes fiers de continuer de faire vivre ce bel héritage historique de boulanger-pâtissier. De plus, il est préférable de reprendre un concurrent plutôt que de créer une nouvelle affaire »,** explique encore Maëlig Georgelin.

**« Nous vendons du pain sur les sites où nous le fabriquons. C'est le cas à Carnac et bientôt à Belz qui livrera Locoal-Mendon. Nous travaillons avec du blé breton et une farine faite pour nos soins. »**

## **Douze salariés à Belz**

Au Petit Prince propose une gamme de huit pains spéciaux, du snacking, avec des macarons, des pâtisseries et des chocolats fabriqués artisanalement dans le laboratoire, à Pluvigner.

Une équipe de douze salariés en CDI avec le chef cuisinier Erwann Kerjouan, (ex-sous-chef au restaurant étoilé Terre Mer, à Auray) et François Bertic, qui est le seul de la précédente équipe à tenter l'aventure.

## **Régaler les gourmands**

Ensemble, ils répondront aux attentes gourmandes des clients. Les gammes sont renouvelées deux fois par an avec des pains spécifiques et des créations suivant les événements. **« Notre objectif est d'apporter une offre différente, complémentaire des autres commerces, avec notamment le salon de thé. Cet investissement est important avec les deux boutiques. Cela s'accompagne également de plusieurs créations d'emplois dans le laboratoire. Nous souhaitons ouvrir en novembre, avec des opérations découvertes pour les clients. Nos collaborateurs sont fidèles, nous grandissons ensemble ».**

## Tourné vers l'export

Le développement passe par l'international. Les ventes progressent en Arabie Saoudite et le pâtissier-chocolatier sera présent au salon de Tokyo en janvier 2021.

Déjà les chiffres de production annuels sont impressionnants : 15 t de chocolat grands crus du monde, 12 t de beurre AOP Poitou-Charentes, en saison 1 100 viennoiseries sont vendues par jour à Carnac. « **Nous agrandissons le laboratoire de plus de 400 m<sup>2</sup>, (actuellement 450 m<sup>2</sup>), dès cette année, pour répondre à nos besoins** », conclut le gérant.

**Contact** : [contact@aupetitprince-etel.fr](mailto:contact@aupetitprince-etel.fr), [www.aupetitprince-etel.fr](http://www.aupetitprince-etel.fr)

**LIRE L'ARTICLE**