

Article du magazine Elle, juillet 2012

**Vous êtes dingues de desserts délicats et parfumés?**

**Ces artisans font des merveilles.**

Au petit Prince à Etel

Pas encore 30ans et déjà plein de belles références pour Maelig Georgelin, ce petit prince (traduction de son prénom breton) qui voulait dessiner des gâteaux. Un début de carrière chez Larnicol, puis chez Le Roux à Quiberon, avant les palaces de Londres et des Antilles. Il cuisine avec des produits qu'il fait venir de leurs pays d'origine (chocolat de Madagascar, anis vert du Liban, cannelle de Java...)

Son best-seller: Le Millefeuilles Breizh, un feuilletage parfait, des pommes poêlées à la fleur de sel, du caramel au beurre salé et une crème à base de mascarpone (4.10€)

4.place de la République Etel (56)

Tel: 02.97.55.30.53

[www.aupetitprince-etel.fr](http://www.aupetitprince-etel.fr)

ouvert 7j/7 en juillet et août