

Bonne nouvelle pour les gourmands : Maëlig Georgelin, chef pâtissier et chocolatier d'Au petit prince, propose des recettes en direct. | ARCHIVES OUEST-FRANCE

Maëlig Georgelin, chef pâtissier de l'entreprise Au Petit Prince d'Auray (Morbihan), propose deux fois par semaine des recettes en direct, sur Facebook. Prochain rendez-vous : ce vendredi 3 avril 2020, à 15 h.

Lors de la première le 27 mars 2020, les internautes ont pu découvrir la recette du brownie en direct sur Facebook. Résultat ? Un carton ! 17 000 vues, plus de 500 commentaires... Devant la réussite du rendez-vous, Maëlig Georgelin, chef pâtissier de l'entreprise Au Petit Prince, à Auray, a décidé de réitérer l'expérience.

Désormais, il propose deux fois par semaine, une recette en live depuis sa cuisine. La liste des ingrédients est disponible sur la page Facebook des boutiques, pour être prêt le jour J.

Prochain rendez-vous ?

Vendredi, avec la recette du Pain de Gênes aux amandes et sa sauce pâte à tartiner. Comme de nombreuses autres entreprises, Au Petit Prince a également été contraint de s'adapter aux mesures de confinement liées à l'épidémie de coronavirus. Deux des boutiques sont fermées (Auray et Baud) mais Carnac et Étel proposent du pain (le matin uniquement).

Livraison à domicile

Un service de livraison à domicile a été mis en place pour les pâtisseries et chocolats de Pâques, pour toutes les personnes résidant dans un rayon de 30 km autour de nos boutiques (Baud, Carnac, Étel, Auray).

Il faut contacter le 02 90 74 19 12, du lundi au vendredi, de 9 h à 15 h 30.

Vendredi 3 avril 2020, à 15 h, recette du pain de gênes aux amandes et sa sauce pâte à tartiner. En Facebook Live :
www.facebook.com/patisserie.aupetitprince

[**LIRE L'ARTICLE**](#)