

Article du Ouest France, le jeudi 20 décembre 2012

Vendredi dernier, le responsable de la pâtisserie-chocolaterie au Petit Prince passait à l'antenne. Chaque semaine, la rédaction du 12-13 heures de France 3 met à l'honneur un talent breton. Elle a choisi Maëlig Georgelin qui s'est distingué par une entrée dans le cercle très fermé des meilleurs pâtisseries du monde, au sein de l'association internationale Relais dessert.

« **Je suis passé par de nombreuses étapes avant d'être récompensé**, explique le lauréat. **Aujourd'hui, je suis le plus jeune pâtissier de cette association.** » Et comme un bonheur n'arrive jamais seul, sa boutique entre en 2013 au *Bottin gourmand* : « **J'en suis fier, c'est le travail de toute une équipe qui est récompensé** », précise-t-il.

Remarqué par France 3, Maëlig Georgelin s'est donc rendu sur le plateau du journal pour y présenter ses réalisations : « **On a voulu les étonner, en créant une véritable petite boutique sur le plateau.** »

Visiblement, le présentateur semblait séduit par les chocolats, bûches et autres friandises, notamment les plus bretonnes. « **J'ai d'abord présenté le Gwastel, à base de blé noir, de pommes au caramel et de beurre salé**, indique Maëlig Georgelin. **Ce gâteau avait beaucoup plu aux membres du jury Relais dessert.** »

Pour les fondus de pâtisserie, le prochain atelier du Petit Prince se tiendra le 12 janvier, avec pour thème les verrines. Contact : 4, place de la République, tél. 02 97 55 30 53.