

Article du Ouest France, le 11 octobre 2013, pays de Pontivy

Maëlig Georgelin, jeune chef pâtissier dont l'atelier Le Petit Prince est installé à Baud et à Etel, affiche un sourire éclatant. Le 30 septembre dernier, il a été reçu à l'Élysée durant trois heures. Et a pu parler au président de la République, François Hollande. Mieux, il a pu lui faire goûter ses pâtisseries.

« J'étais invité en tant que vice-président du syndicat départemental de la pâtisserie pour célébrer la Saint-Michel, la fête des pâtissiers, raconte Maëlig Georgelin. Au total, nous étions 230 pâtissiers venus de toutes les régions françaises, dont une trentaine des Meilleurs ouvriers de France et champions du monde, ainsi que plusieurs membres de l'association Relais desserts, dont je fais partie et qui rassemble l'élite mondiale de la Haute pâtisserie française afin de la faire rayonner aux quatre coins du globe ».

Ces grands chefs représentaient toutes les régions françaises. Alors? Impressionné? **« Oh oui. Tout le monde ne met pas les pieds à l'Élysée. C'est un honneur d'être reçu par un président de la République quel qu'il soit. C'est le chef de l'État. »**

« Je l'ai trouvé très simple ».

Pour le jeune homme, le moment était **« étonnant »** et loin d'être formel. **« J'ai pu m'adresser à François Hollande. Je l'ai trouvé très simple, abordable et à l'écoute. C'était vraiment un moment d'échange sympa, sans gros service de sécurité. Le président évoluait parmi nous. Je me suis permis de lui dire qu'il serait bien de trouver une solution pour que les banques aident les jeunes à s'investir ou à créer des embauches. Il a bien écouté. Il a l'air conscient du problème. Il a précisé qu'il mettrait des choses en place avec la banque publique d'investissement. »**

Sourire du pâtissier de Baud: **« François Hollande a également eu quelques mots pour dire combien il se sentait fier de la pâtisserie française, qui est championne du monde en titre. Partout dans ses déplacements à l'étranger, on lui en parle ».**

« Le président raffole du kouign amann »

Chaque région ayant amené ses spécialités, **« j'ai pu faire goûter les miennes au président, n'en revient toujours pas Maëlig Georgelin. Le gâteau breton, le far breton et le kouign amann... dont il raffole d'après ce que m'a dit Valérie Trierweiler, sa compagne ».** Tous les invités sont repartis avec une veste portant leur nom, le logo de la confédération nationale de la pâtisserie et un drapeau tricolore sur le col.

Maëlig Georgelin retournera-t-il un jour à l'Élysée? **« Si on me le propose, je laisserai ma place à un autre, je pense que c'est une expérience enrichissante »**, glisse-t-il. D'ici là, le jeune pâtissier sera présent aux salons du chocolat de Lorient, les 2,3 et 4 novembre, et de Vannes les 8,9 et 10 novembre, pendant lequel il réalisera une robe en chocolat. Peut-être Valérie Trierweiller accepterait-elle de la porter?