



Seul professionnel **doublément titré meilleur** chocolatier de France, **Pascal Piermattei** avait fait de sa pâtisserie-chocolaterie ételloise une adresse très renommée. **Maëlig Georgelin** et sa sœur **Émeline**, originaires de Baud, prennent aujourd'hui la suite. Dans le métier depuis dix ans, Maëlig a commencé comme apprenti auprès d'un meilleur ouvrier de France, M. Larnicol à Quimper. Il a continué dans des maisons prestigieuses à Quiberon (chocolaterie Le Roux) aux Antilles, à Londres chez le chocolatier Marc Demarquette, médaillé d'or aux Great Taste Awards. A titre personnel, il a déjà été distingué par le premier prix de pâtisserie-confiserie au concours de la foire de Genève. A Etel, Maëlig Georgelin continue les spécialités primées de Pascal Piermattei (Rocandises, Huîtres de chocolat et « barre d'Etel ») en y ajoutant les siennes, comme le macaron « Petit Prince » à l'anis du Liban et au chocolat: « Beaucoup de saveurs et couleurs variées, inspirés de ses voyages », note Émeline, qui troque son emploi d'éducateur sportif pour s'occuper de la vente et de la gestion. Quant au nom « Le Petit Prince » choisi comme enseigne, Émeline explique qu'il s'agit d'une illustration du prénom Maëlig, issu de Maël, prince breton. Le Petit prince continue aussi le dépôt de pain, avec le même artisan-boulangier.

Pratique Le Petit Prince, place de la Mairie, ouvert du mardi au samedi, de 8h à 19h et le dimanche de 8h à 13h et de 16h à 19h. Tél. 02.97.55.30.53.