

Au Petit Prince, pâtisserie-chocolaterie, vient d'agrandir ses locaux au siège de Pluvigner (Morbihan). Une nouvelle boutique, la sixième, va y ouvrir ce samedi 26 mars 2022, dans le prolongement du laboratoire. De bonnes nouvelles pour une entreprise qui continue à se développer, malgré des difficultés à recruter.

Pâques approche et pour Au Petit Prince, pâtisserie-chocolaterie du pays d'Auray (Morbihan), le programme des prochains jours est bien rempli. Nous ouvrons la nouvelle boutique de Pluvigner ce samedi 26 mars 2022, annonce Maëlig Georgelin, qui a créé l'entreprise en 2009 avec sa sœur Émeline. Ce nouvel espace de vente, d'environ 150 m<sup>2</sup>, est accolé au siège et au laboratoire, installé depuis 2017 zone du Talhouët à Pluvigner (Morbihan).

### **Trente salariés en plus**

L'ouverture de cette sixième boutique, après celle d'Auray, Baud, Carnac, Locoal-Mendon et Belz, prouve le développement d'une entreprise qui ne connaît pas la crise. Il y a deux ans, avant le début du coronavirus, nous étions trente-cinq salariés. Nous sommes soixante-cinq aujourd'hui, révèle le chef pâtissier et chocolatier. Même si on a été pénalisé avec les fermetures des boutiques pendant les confinements, cette période a marqué un retour des gens vers le local, l'artisanat et la qualité. Et comme on a tout fait pour conserver le lien avec les clients, on a continué à se développer.

### **« Aucun CV reçus »**

Ces trente nouveaux employés recrutés en deux ans masquent un peu la difficulté majeure à laquelle l'entreprise est confrontée : le recrutement, justement. Nous avons une dizaine de postes à pourvoir, CDI ou apprenti, en vente, boulangerie ou pâtisserie notamment, mais malgré nos annonces, nous ne recevons aucun CV.

Une problématique commune aux entreprises du pays d'Auray et d'ailleurs. On sait que c'est compliqué de se loger, que l'essence augmente, poursuit le chef pâtissier. Mais en travaillant Au Petit Prince, on intègre une équipe jeune, 30 ans de moyenne d'âge, dynamique, qui travaille dans un cadre préférentiel.

### **Job dating le 1<sup>er</sup> avril**

Face à la pénurie de candidats, l'entreprise va organiser son premier job dating, vendredi 1<sup>er</sup> avril 2022, de 14 h à 20 h, sur le site de Pluvigner. Il n'y a pas besoin d'être très expérimenté, juste d'être volontaire, sérieux, dynamique. Ambitieux aussi car, avec la taille actuelle de l'entreprise, il y a des perspectives d'évolution possibles, ajoute Maëlig Georgelin.

Autre difficulté d'actualité, l'augmentation du prix des matières premières. Tout augmente : la farine a pris 30 %, le chocolat 15 %, le beurre 45 %... J'ai attendu le plus possible, mais là ce n'est plus tenable, je suis dans l'obligation d'augmenter les prix de vente.

## **Visite guidée samedi**

Pendant ces deux ans, le laboratoire et les bureaux d'Au Petit Prince ont aussi été agrandis. On a gagné 300 m<sup>2</sup> pour l'espace de fabrication, ce qui apporte un meilleur confort de travail, précise le chef d'entreprise. Cela permet d'aller vers toujours plus de qualité et de faciliter le développement de nouveaux produits. □Les curieux pourront découvrir ce nouvel espace et les coulisses de la production, ce samedi 26 mars, de 13 h 30 18 h, pour cette opération « portes ouvertes » d'avant-Pâques.

## **Pâques 2022 à la ferme**

Nous faisons des visites guidées d'environ deux heures par groupe de vingt, devant les employés en action qui partagent leur savoir-faire□, décrit le chocolatier. L'animation est gratuite et sans rendez-vous mais, attention, entre six cents et huit cents visiteurs font le déplacement habituellement. Un peu d'attente, peut-être, avant de découvrir et de déguster Papaye l'épouvantail, Ronron le cochon ou Pimpon le dindon, les chocolats de la collection Pâques 2022, sur le thème de la ferme.

Ouest-France Antoine ROGER.

Publié le 22/03/2022