

Maëlig Georgelin, entouré des représentants de la Chambre des métiers et de la banque partenaire. | OUEST FRANCE

Jeudi 11 mars 2021, les représentants de la Chambre de métiers et de l'artisanat Bretagne et la Banque Populaire Grand Ouest ont remis le prix Stars et métiers 2020 à la chocolaterie basée à Pluvigner.

Le prix Entrepreneur

Depuis plus de 25 ans, la Chambre de métiers et de l'artisanat Bretagne et la Banque Populaire Grand Ouest s'unissent pour mettre en valeur des entreprises particulièrement méritantes.

« **Les remontées d'informations se font via nos agences** », explique Jérôme Garel, directeur de Groupe Morbihan Est.

Pour l'année 2020, le jury a retenu la pâtisserie chocolaterie Au Petit Prince, « **pour son dynamisme entrepreneurial et le développement de l'entreprise** ». Jusqu'à dépasser aujourd'hui le seuil des 50 salariés.

Magasins, laboratoire et boutique en ligne

Pour y parvenir, Maelig Georgelin, le responsable, a œuvré dans plusieurs directions. L'action la plus importante a été la création d'un laboratoire dans la zone artisanale du Talhouet.

Avec cette surface bien équipée de 400 m², l'équipe a pu « **répondre plus facilement à la demande des différents points de vente** », explique Émeline Georgelin, l'associée. La demande a augmenté avec la création de nouveaux magasins installés aujourd'hui à [Belz](#), [Carnac](#), [Auray](#), [Baud](#) et [Locoal-Mendon](#).

L'autre atout qui a captivé le jury, c'est le dynamisme de la boutique en ligne. « **Nous l'avons lancée en 2015 mais nous avons refait le site en 2020** », ajoute-t-elle. Résultat, les chocolats partent dans toute la France.

Bientôt un magasin au labo

« **Depuis quelque temps, des clients nous demandent s'il y aura un jour un magasin près du labo** », mentionne Maelig Georgelin. Ce sera chose faite en fin d'année grâce aux travaux que le chef d'entreprise a prévu.

La surface actuelle va être doublée et passer à 800 m². « **Cette extension sera consacrée à trois activités, détaille Émeline, une partie pour le magasin et les bureaux, une autre pour l'agrandissement du labo de fabrication** ». Des recrutements vont accompagner cette évolution : une commerciale, une responsable administrative et financière vont rejoindre l'équipe.

Des surprises pour Pâques

Dans la tradition du Petit Prince, pas de fêtes sans la création d'une

nouveauté. Ce sera encore le cas pour les prochaines fêtes de Pâques qui se préparent activement.

Melig Georgelin a mis au point le gâteau Janaùba. Sur une base de croustillant noisettes, les fines bouches trouveront du crémeux au praliné, une compotée de framboises de ronces avec des pointes de citron vert sans oublier des œufs gourmands et des mouillettes.

Cette nouveauté est accompagnée par la déclinaison du thème *Sous l'océan* avec des créations originales nommées Poulpy, Nautilus ou Crazy Raie. Pas étonnant que le Petit Prince soit à nouveau invité pour le Salon du chocolat de Tokyo, en 2022.

Contact contact@aupetitprince.fr

[Lire l'article](#)