

Découvrez le Dessert de la Fête des Pères !!

Voici la Forêt Noire revisitée!

Biscuit Moelleux au cacao enrobé de chocolat
Crèmeux au Chocolat Grand Cru Pur Pérou Illanka 63%
Cerise tendre Amarena
Disques Ultra fins de chocolats
Crème Légère à la Vanille de Madagascar.

Uniquement en 6pers. 32.90€

SERIE LIMITEE à réserver rapidement !!!



dessert Fête des Pères

Coté Cadeaux :

Les Moustaches Croustillants en Chocolat !!

Sur une plaque en chocolat brossé :

Une moustache au Praliné Craquant Amandes Noisettes aux éclats de Fèves de Cacao
Une moustache au Chocolat Blond Dulcey, au Praliné Noisettes, au Sésame et Crêpe Dentelle

Une moustache « pétillante » au riz soufflé et aux Noisettes.



Article du magazine Régali septembre – octobre 2014



Le Petit Prince étend sa constellation.

Maëlig Georgelin, associé à sa sœur Emeline, vient d'ouvrir un magasin à Auray, qui s'ajoute à ceux d'Etel et Baud. A 30ans à peine, ce surdoué de la pâtisserie est le plus jeune membre des Relais Desserts. Ses douceurs (Chuaou, Plougastel ou Pur Pérou) ont déjà convaincu les becs fins bretons.

NOUVELLE BOUTIQUE !!

Située en plein centre d'**Auray**, à deux pas des Halles, cette 3ème boutique a ouvert ses portes le 08 Juillet 2014. Dans un style moderne, chic et élégant, vous retrouverez toutes nos créations qui feront rever les gourmands ! Le

style unique des cloches sublime les entremets !

Venez vite nous rendre visite !!!!

HORAIRES :

Lundi 8h30-13h et 14h30-19h

Mardi au Samedi 9h30-12h30 et 14h30-19h

Dimanche 9h-12h30

FERME LE JEUDI

Au Petit Prince 46 Place de la République

56400 AURAY

02 97 58 82 70



Article du Ouest France, le 24/05/13

Les deux Baldiviens, Emeline et Maëlig Georgelin, âgés de 34 et 29 ans, ont ouvert une nouvelle enseigne, Au Petit Prince au 10, place le Sceillour, à Baud.

L'établissement propose des chocolats et pâtisseries haut de gamme. Ils ont ouvert leur magasin à Etel il y a quatre ans, et ont décidé d'en ouvrir un autre à Baud. Ils ont confié la responsabilité du magasin à Aurélia Le Palud, qui assurera la vente de chocolats, macarons, confiseries et verrines. En septembre dernier Maëlig Georgelin a reçu la récompense du Relais dessert international. Désormais, il fait partie des 80 meilleurs pâtissiers au monde, avec Pierre Hermé.

Ce passionné de pâtisserie a effectué son apprentissage chez Georges Larnicol, à Quimper, meilleur ouvrier de France. Puis, il a passé une année

chez Henri Le Roux, à Quiberon, des restaurants étoilés de Courchevel aux Antilles, puis à Londres (il fournissait la Reine d'Angleterre) et Genève.

« Ces dix années ont été riches en expériences. Le fait de travailler dans plusieurs pays m'a permis de découvrir des techniques et des styles différents, d'apprendre à travailler les produits originaux et de trouver mon style en pâtisserie », confie Maëlig.

Contact : Au Petit Prince, ouvert le mercredi, jeudi, vendredi de 10h à 13h et de 14h15 à 19h. Samedi de 9h à 13h et de 14h15 à 19h. Dimanche de 8h30 à 12h30. www.aupetitprince-etel.fr ou contact@aupetitprince-etel.fr. Tél. 02 97 08 13 34.

Article du journal le télégramme, le 10 mars 2009



Seul professionnel **doublement 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.