

## Invité à l'Élysée

Maëlig Georgelin, jeune chocolatier baldivien, a été invité par François Hollande, Président de la République, pour célébrer la Saint-Michel, fête des pâtisseries. « C'est invitation fait suite à mon implication en tant que vice-président du syndicat départemental de la pâtisserie et de pâtisseries en Bretagne. Nous étions 230 pâtisseries venus de toutes les régions françaises, dont plusieurs membres Relais Desserts, car nous assurons aussi la promotion de la Haute pâtisserie dans le monde. » souligne Maëlig. Une trentaine de Meilleurs ouvriers de France et champions du monde étaient également présents. Chaque région devait apporter ses spécialités.

« Nous avons donc pu faire goûter au président Hollande le gâteau breton, le far breton ainsi que le Kouign Amann dont il raffole d'après les propos de Valérie Trierweiler également présente. A cette occasion, l'Élysée nous a offert une veste avec le logo de la Confédération nationale de la pâtisserie, notre nom ainsi que le drapeau tricolore sur le col. » « Ce fut un moment étonnant et impressionnant, car il est rare d'être convié à l'Élysée par le Chef de l'État et de pouvoir échanger avec lui des problèmes que nous pouvons rencontrer quotidiennement dans notre métier. » S'en est suivi un apéritif durant lequel nous avons pu échanger entre confrères pâtisseries. Au Petit Prince sera présent aux salons du Chocolat de Lorient les 2,3 et 4 novembre et de Vannes (avec à la clé la confection d'une robe en chocolat) les 8,9,10 et 11 novembre.

---

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

Maëlig Georgelin, jeune chef pâtisseries 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 pâtisseries, raconte Maëlig Georgelin. Au total, nous étions 230 pâtisseries 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 mettait 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?