



Le petit prince de la pâtisserie..



Parue dans le Ouest magazine du printemps 2013

Un beau parcours pour ce jeune pâtissier qui fait partie du club très fermé des 80 meilleurs pâtissiers du monde. Ne vous fiez pas à sa gueule de beau gosse, c'est un



professionnel déterminé qui met son talent au service du bonheur de nos papilles.

Maëlig Georgelin, pâtissier – chocolatier – caramélier, est né à Lorient en 1983.

Il commence son apprentissage en 2001 chez Georges Larnicol. Il va peaufiner son expérience chez Henri Leroux chocolatier reconnu et enchaîne les expériences en qualité de chef pâtissier dans des restaurants étoilés en France et à l'étranger.

Au cœur de sa pâtisserie « [Au petit prince](#) » à Étel (petite station balnéaire du Morbihan), Maëlig a su développer ses propres recettes. Il s'intéresse aussi au chocolat, et aux bonbons en développant une gamme aux couleurs chatoyantes et aux associations subtiles. Sa créativité s'exprime aussi au

travers de ses pièces en chocolat. Drôles, émouvantes, chiadées, elles peuvent s'offrir en toutes occasions. On craque pour les animaux d'Afrique façon Madagascar, irrésistibles. Bon mais les guimauves nous font aussi des clins d'œil, et les chocolats ne demandent qu'à fondre dans notre bouche, que « des pousse-au-crime »...

L'ouverture de [l'atelier du Petit Prince](#) permet à ce passionné de partager avec les amateurs. Ses cours sont réservés très rapidement, succès quand tu nous tiens... Les thématiques varient au gré des saisons. À venir : macarons, tout chocolat, autour de la fraise, de la framboise. Son savoir est également partagé avec les professionnels dans le cadre de formations pour la Chambre des métiers de Bretagne.

Maëlig participe également à des démonstrations lors des plus grands salons et met en place des recettes à la demande de marques nationales. Les médias sont également friands de ce jeune pâtissier, qui a mis au point des recettes pour des magazines, et a déjà participé à de nombreuses émissions radio et télé. Le contexte d'euphorie qui englobe le domaine culinaire est propice au développement économique.

L'avenir s'annonce « so sweet » pour l'entreprise qui compte déjà huit personnes. Le prestige du label « Relais desserts international » lui ouvre de nombreuses portes. Un site internet marchand sera lancé fin 2013. Un zeste de poésie en hommage à cette pâtisserie qui stimule notre dopamine et nos endorphines. Les petits bonheurs créés portent les doux noms de [Chabada](#), [Plougaste](#), [Lolita](#), [Chococrak](#), [Gwastell](#), [Tartelette](#), [Yuzu](#), Guimauve, Barre d'Étel... Un petit zoom sur le Gwastell qui lui a valu une nouvelle reconnaissance. Il s'agit d'un gâteau au caramel au beurre salé, à la gelée de pommes acidulées et son croustillant au blé noir et crêpes dentelles, ou comment sublimer l'identité bretonne.

C'est quand même un beau métier, que celui de Maëlig, donner du plaisir en toute impunité...