



CATALOGUE NOEL – NOUVEL AN à télécharger

Découvrez notre collection de Bûches de Noël en cliquant sur le lien suivant : [CATALOGUE NOEL 2014/15](#)



Retrouvez le reportage en cliquant sur le lien suivant dans lequel nous apparaissions à 26:45minutes.

[REPORTAGE JT 20h TF1](#)

Article du « Journal du pâtissier », de novembre 2011

Au Petit Prince, La Bûche Mama



Sous sa robe d'un rouge intense et ses cubes de guimauves aux coquelicots, la **bûche Mama**, révèle un biscuit sablé enrobé de chocolat, un crémeux et une compotée de framboises délicieusement associés au fondant d'un tiramisu aux coquelicots. Telle est la bûche proposée par la pâtisserie Au Petit Prince de la Place de la République à Etel.

Article du magasin « Art et Décoration », novembre et décembre 2011



Découvrez la **collection Noël 2011** de la Pâtisserie [Au Petit Prince à ETEL](#).

Avec 7 nouvelles bûches, mariant élégance et raffinement. Croustillantes, fondantes ou délicates, offrez vous un dessert féérique... Couleurs, textures et saveurs sauront séduire vos palais et égayer vos tables...



Côté Cadeaux, pensez aux coffrets de chocolats, au [Bonbon Tempête](#), à [L'Îlot de Saint-Cado](#) ou offrez à l'un de vos proches un [cours de Pâtisserie](#) grâce à nos Cartes Cadeaux. Maelig et toute son équipe vous ont préparé pour les fêtes une multitude de gourmandises toutes plus envoûtantes les unes que les autres...

Osez la Collection Noël : un macaron, une guimauve et un bonbon de chocolat aux saveurs suaves et chaleureuses de Noël...

56-ETEL 02.97.55.30.53 www.aupetitprince-etel.fr

De gauche à droite, Maëlig Georgelin, vice-président du syndicat des pâtissiers-confiseurs-chocolatiers-glaciers du Morbihan (2ème à partir de la gauche), Marc Rivière (4è), champion du monde de pâtisserie à Lyon, en 2009, et Alain Chartier (1er à droite) président du syndicat.

Article du journal Le Télégramme le jeudi 18 octobre 2012

Le syndicat des pâtissiers-confiseurs-chocolatiers-glaciers du Morbihan organisait, mardi, à Theix, une formation sur les « bûches de Noël tendance ». Pour cette première journée de formation, le président, **Alain Chartier**, avait sollicité **Marc Rivière**, champion du monde de pâtisserie à Lyon, en 2009, et aujourd'hui chef pâtissier chez Potel et Chabot, à Paris.

Le cours de 8h avec présentation, dégustation et analyse en fin de session se

déroulait à l'école des Dessert, l'établissement d'Alain Chartier, et réunissait une dizaine de patrons pâtisseries du Morbihan (dont trois femmes). « Ce que nous voulons, c'est nous former, travailler ensemble, échanger et renouveler nos pratiques pour être créatifs et innovants », a souligné Alain Chartier. « Apporter des idées nouvelles, rapatrier, pourquoi pas, des modes d'ailleurs et pouvoir se les approprier avec le savoir-faire local. La pâtisserie est un jeu de construction ».

« **Fédérer nos savoirs** »

Maëlig Georgelin, le jeune vice-président et pâtissier à Etel (Au petit prince), ajoutait: « Cette journée nous a permis de fédérer nos savoirs et pratiques, de nous ouvrir à de nouvelles idées, de nouvelles textures et d'échanger. En bref, une formation très enrichissante pour nous tous ».

Cinq bûches de textures, saveurs et compositions différentes étaient proposées à la dégustation critique des professionnels.