

Article du Journal du pâtissier, parue en février 2012



[Au Petit Prince](#)

A Etel (56140), [Maëlig Georgelin](#) a multiplié les créations pascales. Coté montage en chocolat retrouvez les deux compères: Coco Licot (œuf en chocolat noir recouvert de guimauves au coquelicot) et, Coco Cado (œuf en chocolat au lait recouvert des fameux Ilots de Saint-Cado (mariage du caramel, du praliné et de la crêpe dentelle). Coco Licot et Coco Cado : 28.90€ le grand et 18.90€ le petit.

Coté Pâtisserie, le chef pâtissier Le Moaï. Du nom des célèbres statues de l'Ile de Pâques, ce dessert que vous retrouvez dans nos recettes centrales, allie un doux et envoutant mariage d'une compotée de framboises et d'une mousse légère à la Noisette du piémont, sublimé par un croustillant pétillant aux deux saveurs. Moaï 8p 34.90€.

Enfin, le Macaron éphémère Moaï ainsi que le bonbon de chocolat de la même collection se retrouveront en harmonie dans les nouveaux écrins macarons et chocolats de la maison.

précieuses confiseries, sous l'œil avisé du chef. **« Je lui ai expliqué que la principale différence provient de la sélection des ingrédients et de la température de cuisson. »**

Et pour communiquer, le chef et la journaliste ont utilisé la langue de Shakespeare. Pas vraiment un problème pour le pâtissier. **« J'ai travaillé à Londres un moment. Il me restait quelques bribes d'anglais. »**

Une heure et demie plus tard, la journaliste est repartie, emportant avec elle les secrets de la fabrication du caramel. Une rencontre que Maëlig n'est pas prêt d'oublier. **« Je n'aurais jamais imaginé avoir le New York Times dans notre petite ville d'Étel. C'est une belle anecdote. »**