

Novembre 2011

*Il était une fois un petit prince qui, un jour rencontra une petit fée...*

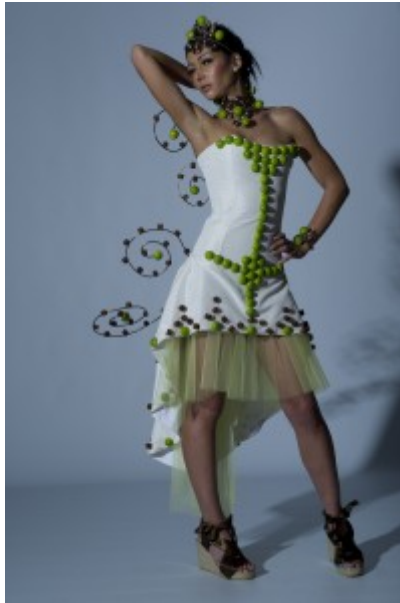


Alors là vous allez penser que l'histoire on la connaît : ils se marièrent, vécurent heureux et eurent beaucoup d'enfants. et bien pas du tout, rien à voir avec ça. La petite fée verte est en fait une jeune créatrice de robe de mariée, quand au petit prince, il est chocolatier pâtissier à Etel et ils ont associé leurs talents afin de créer une robe pour les salons du chocolat et du mariage.



Une fois que le projet défini sur dessin, la fée eut à confectionner la robe, les bijoux ainsi que l'armature des ailes au dos de la robe. Ce fût alors au tour du prince de fabriquer ses chocolats: des [bonbons tempêtes](#) au cœur de caramel et de croustillants [îlots de saint cado](#). Il ne restait plus qu'à assembler le tout, fixer les chocolats sur la robe et les accessoires et à en croire les intéressés ce ne fut pas le plus simple.

Enfin après des mois de travail, le résultat était là, la robe a pût alors être présentée, portée lors des défilés par Anaïs Boussier. Une nouvelle création est déjà en cours de préparation pour nos deux créateurs qui s'associeront encore une fois car de cette aventure est aussi née une belle



amitié.

---

Article du Ouest France, le 9-10 novembre 2013, Etel

Maëlig Georgelin, le gérant de la pâtisserie-chocolaterie Au Petit Prince, finalise sa robe en chocolat avec ses deux chocolatiers, Yoann Rolland et Thomas Pontacq. La robe défilera durant les quatre jours que dure le salon du chocolat de Vannes : « **Elle sera montrée trois fois par jour, avec huit autres créations de confrères. On l'a créée en collaboration avec une styliste de Lorient, Claudine Michaud** », raconte Maëlig Georgelin. Le thème retenu cette année par le salon est le cirque : « **Du coup, on a réalisé une robe légère, avec du papier chocolaté et des étoiles dorées en chocolat.** »

Au salon, on retrouvera toute la gamme des chocolats et bonbons du chocolatier, ainsi que les calendriers de l'Avent, remplis de chocolat bien sûr. Et pour ceux qui n'auront pas la chance de déguster du chocolat ce week-end, ils pourront saliver en se rendant sur la boutique en ligne du chocolatier : « **Elle sera ouverte entre le 15 et 20 novembre. En plus de la partie chocolaterie, il y aura la confiserie et les macarons** », assure Maëlig Georgelin. De quoi envisager les fêtes de fin d'année avec gourmandise.

Du 9 au 11 novembre, Salon du chocolat au parc des expositions de Vannes. Boutique en ligne : [www.aupetitprince-etel.fr](http://www.aupetitprince-etel.fr).

---

Article du Ouest France 11 novembre 2012

Maëlig Georgelin est, cette année encore, présent au Salon du chocolat qui se tient à Vannes jusqu'à ce dimanche soir. Non seulement, il est présent sur ses 18 m<sup>2</sup> de stand mais il a également conçu une robe en chocolat pour l'un

des défilés.

Cette année, le cinéma est le thème imposé pour les robes. En association avec Claudine Michaud de La Petite Fée Verte, styliste de robe de mariée à Bubry, Maëlig Georgelin a travaillé avec toute son équipe pour déposer 350 carrés de chocolat qui représentent une pellicule de film. « **Cela a nécessité au moins cinquante heures de travail mais pour ce genre de création, on ne compte pas le temps** », explique le plus jeune pâtissier de l'association des Relais dessert qui regroupe les quatre-vingts meilleurs professionnels du monde.

La robe portée par Anaïs Boussier, mannequin de Saint-Avé, est présentée lors des défilés à 11 h 30, 14 h 30 et 17 h 30.

Pour ce salon, les cinq équipiers du jeune chef participeront aux différents concours dont celui du meilleur macaron de France, du meilleur bonbon au chocolat, du meilleur éclair au chocolat et du meilleur Paris-Brest. Tout porte à croire que les couleurs d'Étel seront sérieusement défendues.

---

Article du journal le Télégramme, samedi 10 novembre 2012



Robe réalisée par l'atelier « Au petit prince » à Etel

Depuis hier et jusqu'à dimanche soir 19h, le Salon du chocolat de Bretagne attend les gourmands à [Chorus](#). De nombreux meilleurs ouvriers de France, des chefs cuisiniers et des professionnels de la pâtisserie présentent leurs savoir-faire. Sur les étals, les visiteurs auront l'embarras du choix pour se faire des réserves de chocolats, macarons, thé ou épices, entre autres, pour

l'hiver.