

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Noël 2026

Un sommet de gourmandise pour les fêtes

Morbihan, Bretagne — Octobre 2026

Pour Noël 2026, Au Petit Prince : Maëlig Georgelin et ses équipes dévoilent une collection où les paysages enneigés côtoient des personnages en chocolat pleins de malice. Six bûches dont une spéciale en édition limitée et une collection de gourmandises à offrir complètent ce rendez-vous des fêtes.

Le Mont Blanc se dévoile à table

Avec son manteau neigeux en chocolat, le Mont Blanc donne le ton de cette collection. Son décor se soulève pour révéler une composition associant meringue légère à la vanille, crémeux aux poires d'Ardèche, biscuit au sirop d'érable, vermicelles et crémeux de marrons, mousse laitière à la vanille et élixir yuzu.

Une création qui invite les convives à découvrir le dessert ensemble, avant même la première bouchée.

Mont Blanc — série limitée, pour 6 à 8 personnes : 69 €.

Cinq bûches pour composer son Noël

Fruits, chocolat, agrumes ou caramel : la collection explore cinq associations de saveurs toutes les plus originales, gourmandes et faites pour passer un moment convivial lors des fêtes de fin d'année.

Soleil d'hiver - Trésor chocolaté - Pomme Pop - Rouge Velours - Zestes de Magie

Les cinq bûches sont proposées en formats 4 personnes à 28,90 € et 6 personnes à 39,90 €.

Les chocolats prennent la direction des pistes

Le Père Noël à skis, le renne sur son snowboard et le lutin équipé pour la glisse apportent une touche d'humour à la collection. Chacun possède sa signature

chocolatée : chocolat au lait 36 % pour le Père Noël, chocolat noir 70 % pour le renne et chocolat blond 35 % pour le lutin.

Les trois personnages sont proposés à 29,90 € chacun.

Pour décorer la table, Au Petit Prince propose également des réglettes de boules, un sapin et une composition « Noël » en toutes lettres. Tasses en chocolat garnies de gourmandises, bouchées pralinées en forme de pull de Noël, coffrets et calendrier de l'Avent offrent d'autres façons de faire plaisir.

Une première bulle pour accueillir 2027

Pour le réveillon du Nouvel An, **Première bulle** associe un biscuit moelleux à la vanille, un crumble aux amandes, une compotée de litchi, une mousse et un crémeux intense aux framboises, avec une écume légère de champagne rosé.

Première bulle — série limitée, pour 6 personnes : 37,90 €.

Informations pratiques

Collection de Noël disponible dans toutes les boutiques Au Petit Prince

 À partir du : **01 Décembre 2026**

 www.aupetitprince.fr

 Instagram TikTok & Facebook : @aupetitprince

CONTACT PRESSE

Camille JAMET

Au Petit Prince

communication@aupetitprince.fr

Maëlig GEORGELIN



UNE HISTOIRE DE PASSION ET D'EXIGENCE

L'histoire de *Au Petit Prince* est avant tout celle d'un frère et d'une sœur unis par la même envie d'entreprendre et de transmettre une certaine idée de la gourmandise.

Né à Lorient, Maëlig Georgelin découvre très jeune sa passion pour la pâtisserie.

Il fait ses premières armes auprès de Georges Larnicol, Meilleur Ouvrier de France, avant de poursuivre sa formation en chocolaterie aux côtés d'Henri Le Roux à Quiberon.

Animé par une volonté constante de perfectionnement, il enrichit ensuite son parcours au sein de maisons prestigieuses en France et à l'étranger : Corse, Genève, Courchevel, Londres, Saint-Barthélemy ou encore Bretagne.

À seulement 19 ans, il devient chef pâtissier d'un restaurant aujourd'hui étoilé en Corse. Son parcours l'amène ensuite à travailler pour une clientèle internationale dans l'univers du luxe et de la haute gastronomie.

En 2009, riche de ces expériences, il revient en Bretagne pour créer sa propre maison aux côtés de sa sœur Émeline Carcreff, en charge du développement commercial et de la relation client.

Le nom *Au Petit Prince* s'impose naturellement : Maëlig signifie « petit prince » en breton.

2009 • Création d'Au Petit Prince

2012 • Entrée au Relais Desserts International

2018-2019 • Jury M6 – *Le Meilleur Pâtissier* et coach de Gilbert Montagné

2019 • Vainqueur de l'émission *Le Meilleur Pâtissier Les Professionnels* sur M6

2026 • Finaliste *La Meilleure Boulangerie de France* sur M6

Aujourd'hui • 7 boutiques dans le Morbihan • 57 collaborateurs • École de Pâtisserie • Formateur ENSP • *Ambassadeur Corman* • *Ambassadeur Adamance*



Crédit photo @SoniaLorec



Crédit photo @SoniaLorec