

Le Destin du Gourmand fait des émules depuis son ouverture en juillet 2019. La pâtisserie mancelle propose des créations à la fois gourmandes et allégées en sucre. Rencontre avec Elhadj Diop, gérant et fondateur de l'établissement. Le jeune entrepreneur se confie sur la recette du succès de ce concept qu'il ambitionne de développer.



Comment avez-vous eu l'idée de lancer une pâtisserie allégée en sucres ?

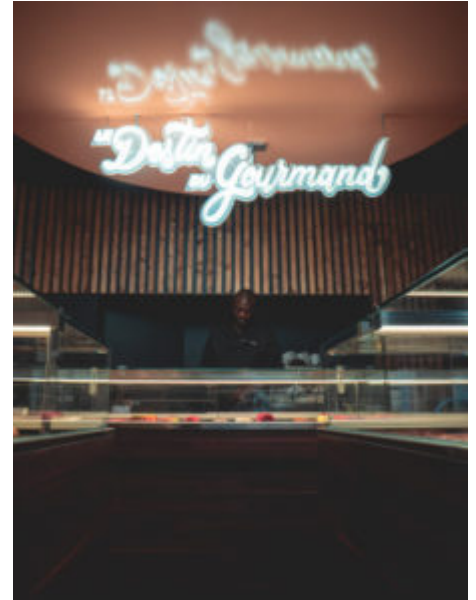
J'avais à cœur d'ouvrir une pâtisserie spécifique avec moins de sucre, car je suis atteint du diabète. De plus, ce concept était inédit en Sarthe. Pour mettre au point mes recettes, j'ai dû dans un premier temps trouver des produits de substitution au sucre (sucres de fruits, de fleur de coco). Ces produits sont de meilleure qualité et possèdent plus de nuances que le sucre classique. Je les ai testé sur mon propre organisme pour me rendre compte de la tolérance qu'avait mon corps vis-à-vis de mes créations.

Curieusement, près de 80 % de mes clients ne sont pas diabétiques, ils viennent uniquement pour le goût différent qu'apportent les sucres dérivés.

« Nous nous adapterons à la situation sanitaire pour continuer à satisfaire les envies de nos clients »

Votre parcours est atypique. Que faisiez-vous avant de vous lancer dans la pâtisserie ?

J'ai été auparavant responsable d'une franchise de sportswear/prêt-à-porter. J'ai ensuite suivi une formation en CAP pâtisserie en accéléré sur dix mois. Aujourd'hui, j'emploie deux personnes dans mon établissement. Et j'ai pour objectif de développer le concept partout en France.



Depuis la crise du Covid-19, êtes-vous inquiet pour votre activité ?

Non au contraire, je suis très serein, car lorsque la qualité et l'accueil sont au rendez-vous, il n'y a pas de raisons que cela ne fonctionne pas. J'ai la chance d'avoir pu rouvrir mon établissement, contrairement aux restaurants, par exemple. Nous appliquons à la lettre les mesures sanitaires : le port du masque est évidemment obligatoire pour mes employés comme pour moi. Nous nous adapterons à la situation en cas de besoin pour continuer à satisfaire les envies de nos clients.

Propos recueillis par Nicolas GUINAUDEAU.

Le Destin du Gourmand, 194, rue Gambetta, au Mans, à proximité du Tramway. Ouvert de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30, du mardi au samedi et de 9h30 à 12h30 le dimanche. Téléphone : 02 53 76 07 17.





Photos : DR/Le Destin du Gourmand.

Partager :

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)