

Fondée en 2018 par Emilie et Mouaad Dihad, La Fabrique à Gourmandises propose une gamme de produits sucrés et salés devenus incontournables sur les marchés du Mans. Le gérant se confie à Vitav.

Quels genres de produits proposez-vous ?

On propose énormément de choix en sucrés/salés individuels ou à partager comme des cakes aux légumes, des cakes à base de thé ou infusion bio en provenance du Palais des Thés, au Mans. Ce sont des produits gustatifs avec un vrai ressenti des parfums. Nous faisons aussi des cakes classiques (poire, chocolat, pomme, chocolat, tatin, caramel), des spécialités régionales comme les pasteis de nata, des gâteaux basques, ainsi que du cheesecake-maison et des cookies fourrés. Nous proposons également des tartines (calzone, bruschetta, bagel) à manger sur le pouce.

« Nous proposons des produits qui sortent de l'ordinaire »



« Nous travaillons avec des producteurs locaux, nous privilégions des produits de saison »

Quels sont vos inspirations pour réaliser ces mélanges osés ?

Lorsque j'ai commencé, je souhaitais proposer des associations originales telles que chocolat-courgette, potiron-orange, citron-gingembre ou le thé-matcha. Cela permet de travailler l'aspect visuel, avec des cakes colorés que nous faisons goûter sur les marchés. La clientèle a adopté et revient nous voir car elle apprécie cette touche d'originalité.

D'où viennent vos produits ?

Nous avons débuté avec des produits sucrés, mais nos clients cherchaient aussi du salé. Nous avons proposé des tartines aux légumes façon pizza avant d'élargir notre gamme avec des produits 100% végétariens à base de fromage pasteurisé ou de légume. Les matières premières proviennent d'un grossiste et pour les fruits et légumes, nous travaillons avec des producteurs locaux pour proposer des produits de saison.



Où pouvons-nous vous retrouver ?

Nous sommes présents au Mans, le jeudi, de 12h à 19h, place de la République et le dimanche matin au marché des Jacobins. Le samedi, nous sommes sur Angers, place du Général Leclerc. Nous serons également présents sur Festival Plein Champ, au Mans (30 juin au 2 juillet 2023). Notre laboratoire est situé 6, rue du Fouillet, au Mans. Les clients peuvent y récupérer leur commande sur rendez-vous.

Propos recueillis par Quentin GILLET.

Crédit photos : Mouaad Dihad.

Instagram : @lafabriqueagourmandiseoff

Facebook : La Fabrique à Gourmandises.



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+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)