




SWISS CHOCOLATE MASTER Un «Valaisan» sur la plus haute marche du podium. Le vainqueur est...

David Pasquet, chocolatier bien connu à Crans-Montana et à Sion, a remporté le titre de confiseur suisse de l'année qui lui a été décerné lors de la foire suisse spécialisée en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie organisée à Berne par Barry Callebaut Suisse. Ce titre lui ouvre les portes du championnat du monde organisé en octobre de cette année au Salon du chocolat de Paris. Tant l'interprétation créative du thème (l'architecture du goût) que la clarté avec laquelle celui-ci est exprimé dans les réalisations sont intervenues dans les points

attribués par le jury. Français d'origine, David travaille en Suisse depuis vingt-trois ans et depuis sept ans il possède une chocolaterie à Crans-Montana. En 2008, il a ouvert une deuxième boutique à Sion. Pour David Pasquet, cuisinier diplômé, tout a commencé par la reprise d'une nougaterie. Très vite, il s'est rendu compte que le chocolat présentait un potentiel créatif plus intéressant que le nougat, et surtout, que le travail du chocolat exerçait sur lui une plus grande fascination. C'est ainsi que naquit une passion qui

est toujours vivante et qui se reflète dans son immense créativité et dans les nombreux prix et distinctions qu'il a reçus.

Le championnat du monde des Maîtres Chocolatiers, prochaine étape de David Pasquet, est l'unique manifestation internationale pour les chocolatiers. La crème de la crème des chocolatiers y est présente tous les deux ans: A Paris, face aux autres talentueux concurrents venus du monde entier, le «Valaisan» tentera de remporter la couronne du meilleur confiseur du monde. 



La passion de David Pasquet pour le chocolat lui a permis de recevoir cette très haute distinction. DR