

David, le choc... ...dans le cœur

CRÉATIONS | Sacré champion suisse au Swiss Chocolate Masters 2013, David Pasquiet, de **l'Instant Chocolat** à Crans-Montana et Sion, prépare sa collection de Pâques comme un créateur de mode.

FRANCE MASSY

«Chaque année, dès que les fêtes de Noël sont terminées, on planche sur Pâques. On choisit un thème, puis on laisse notre imagination faire le reste, on griffonne quelques idées, on dessine les pièces...», David évoque avec un sourire cette période de création. L'an passé, simplement nommée «Chic&Choc», la collection permit d'apprécier plus encore le savoir-faire du chocolatier. Cette année, l'appellation «œufriginal» laisse à David et à son équipe une grande marge de manœuvre. «On s'en est donné à cœur joie, mais comme le thème était assez vaste, on a eu moins de pression. Ce qui était agréable avec l'échéance des championnats du monde auxquels je participe en octobre prochain.»

4000 PIÈCES

C'est à partir de mi-janvier que commence la préparation des éléments de la collection de Pâques. Moulage des œufs et des diverses coques, fabrication des éléments spécifiques à la collection, puis, un mois avant Pâques, débute le travail des ganaches et du montage final. «Nous fourrons l'intérieur des petits œufs qui garnissent les grands avec une dizaine de sortes de ganaches: pina colada, fraise-yoghourt, caramel-beurre salé, fraise-gingembre, cassis, fruits de la passion... C'est un énorme boulot!»

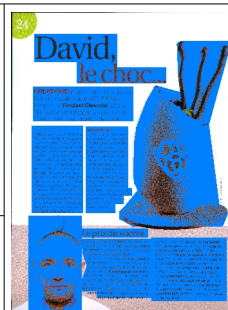
Il y a huit ans, au



Le Nouvelliste

Editions Le Nouvelliste S.A.
1950 Sion
027/ 329 75 11
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 51'000
Parution: 4x/année



Cn
CRANS MONTANA

N° de thème: 276.18
N° d'abonnement: 276018
Page: 24
Surface: 62'715 mm²

moment de ses débuts, David Pasquiat créait 700 pièces pour Pâques, aujourd'hui, ce sont 4000 pièces qui sont préparées dans son petit atelier de Crans-Montana. *«Je ne veux pas aller plus haut, il faut que ça reste de l'artisanat.»* Le montage de ces 4000 pièces lui prendra dix jours. Elles seront vendues dans les différents points de vente de l'Instant Chocolat, à Sion et à Crans-Montana, bien sûr mais aussi à Montreux et à Lausanne où David a des distributeurs.

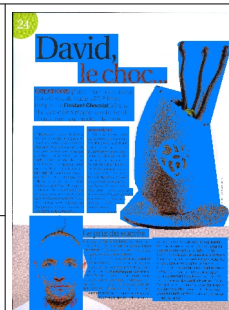
«C'est une période de travail intense, mais j'ai une superbe équipe sur qui je peux vraiment compter.»



Chaque petit œuf est fourré d'une ganache maison au parfum original.

PHOTOS: ©LINDAPHOTO.CH





Le prix du succès

A Paris, sur le thème l'Architecture du goût, une pièce artistique de minimum 1 m de haut, 1 pièce décoration, 3 gâteaux au chocolat, 8 desserts à l'assiette, 48 chocolats moulés et

48 chocolats moulés à la main sont à réaliser en une petite douzaine d'heures. Pour y arriver et rivaliser avec les plus grands chocolatiers du monde, **David Pasquiet** s'entraîne à fond. Du coup, il a eu besoin de renfort pour la confection de ses chocolats. Un aide au laboratoire a donc été engagé et un chocolatier devrait venir compléter l'équipe à partir de juillet car dès le moment-là David compte se consacrer à 100% à la préparation du concours.

Achat de matériels et de mobilier de présentation, marchandises, etc., la préparation d'un tel concours coûte bonbon. Le chiffre de 150 000 francs ne semble pas démesuré si on le compare à un entraînement de sportif de haut niveau. Pour arriver à boucler les comptes, certains chocolatiers – les Japonais notamment – sont soutenus de façon conséquente par l'Etat ou la région qu'ils représentent et par les associations faitières. Ce qui ne semble pas être le cas pour David Pasquiet qui est toujours à la recherche de sponsors. Le chocolatier prévoit d'offrir des contreparties individualisées pour chaque sponsor. L'appel est lancé!

