

# David PASQUIET

Il vient de remporter le titre de Swiss Chocolate Master 2013. On craque pour ses savoureuses gourmandises autant que pour lui car il est...

TEXTE JENNIFER SEGUI

**CRÉATIF** Trois pralinés dorés à la feuille jetés dans un ballotin informe... très peu pour lui. Escarpin rouge poudré ou souris mutine, les délices chocolatées de cet artisan de 43 ans sont de vrais petits bijoux qu'on ose à peine entamer tant on se plaît à les contempler. Comme chez les grands couturiers, ses collections rythment les saisons.

**AUDACIEUX** Cuisinier de formation, ce Français installé en Suisse depuis vingt-trois ans est tombé dans le cacao en rachetant une nougaterie de Crans-Montana. Las du miel et des œufs, il a opté pour la voie chocolatée histoire de varier les plaisirs. Chez lui, les plus prestigieux Criollo se marient aux ingrédients les plus fous.

**COMBATIF** Fan de moto, il déteste les longues et ennuyeuses lignes droites et aime se confronter à ses pairs pour montrer ses talents dans toutes les compétés autour de la petite fève. Son titre de Swiss Chocolate Master lui permettra de viser celui de champion du monde des maîtres chocolatiers en octobre prochain à Paris, au Salon du chocolat.

Pas mal pour un autodidacte.

**IMPLANTÉ** Du Valais, il a pris le meilleur. A ses côtés, son épouse Virginie, originaire de Verbier. Dans ses Chobricot, un soupçon d'abricotine made in Wallis. Si bien qu'à Crans-Montana, on oublie les pistes poudrées de blanc pour le brun de ses chocolats. Et comme ils ont un petit goût de revenez-y, ce garçon est à lui tout seul un fondant argument touristique.

## Où le voir?

DANS SES BOUTIQUES DE CRANS-MONTANA OU SION. ET EN VIDÉO SUR [WWW.INSTANT-CHOCOLAT.CH](http://WWW.INSTANT-CHOCOLAT.CH)