



Johann Ruppen

➤ **1000 Quadratmeter für Schokolade**
Nach 15 Jahren in der Höhe, kommen die Chocolatiers Virginie und David Pasquiet in die Ebene des Rhonetals zurück. Das Ehepaar hat seine Produktion im Industriepark Daval in Sieders (VS) eingerichtet. Neben einer Backstube von 300 m² beherbergt das neue Gebäude ein Kurslokal und die vierte Verkaufsstelle der Firma des Swiss Chocolate Masters 2013. 24

➤ **Mille mètres carrés pour le chocolat**
Après quinze années passées en altitude, Virginie et David Pasquiet ont rejoint la plaine. Le couple de chocolatiers a installé sa production à Sierre (VS), dans le parc industriel de Daval. En plus d'un laboratoire de 300 m², la nouvelle bâtisse abrite une salle de cours et le quatrième point de vente de l'enseigne du Swiss Chocolate Masters 2013. 28

➤ **Mille metri quadrati per il cioccolato**
Dopo 15 anni passati in alta quota, Virginie e David Pasquiet sono tornati a vivere in pianura. La coppia di cioccolatieri ha avviato la produzione a Sierre (VS), nel parco industriale Daval. Oltre ad un laboratorio di 300 m², il nuovo edificio ospita una sala corsi e il quarto punto vendita all'insegna di Swiss Chocolate Masters 2013.



David Pasquiat : « Avoir tout à portée de main nous fait gagner entre 3 à 4 heures sur une journée ! »

David, l'Instant chocolat à Sierre (VS)

Concentré sur la production et la création

Le chocolatier de Crans-Montana (VS) David Pasquiat a déménagé sa production en plaine. Il s'est installé dans un bâtiment flambant neuf, dans le parc industriel sierrois de Daval. Les quelque 1000 m² de la structure abritent notamment une salle de cours et un quatrième point de vente.

La gigantesque façade intégralement vitrée du nouveau laboratoire de Virginie et David Pasquiat fait face au Haut-Plateau et à Crans-Montana; là, où l'aventure des artisans a débuté quinze ans plus tôt. A l'occasion de ce déménagement, le couple bénéficie de 1000 m² de locaux contre 140 auparavant. Initialement prévue en bois, la structure est dorénavant composée de murs en béton et d'une charpente en bois; ceci à la suite d'un changement d'architecture. «L'intérieur du bâtiment n'a pas vraiment été modifié, mais les

pièces ont été épurées», relève Virginie Pasquiat.

L'entrée de la bâtisse débouche sur une zone d'accueil et d'attente. Elle est composée des toilettes et des vestiaires. D'un côté, se trouvent la réception et le bureau de la direction. Ce dernier a notamment été pensé pour pouvoir être séparé en deux. De l'autre, se trouve la salle de repos des employés. «Elle peut accueillir une vingtaine de personnes. Nous l'utiliserons aussi pour donner des cours.»

En parallèle de celle-ci, un long couloir débouche sur une porte vi-

trée habillée du mot «privé». Derrière elle, bat le cœur des lieux: le laboratoire. Pour y pénétrer, un badge est nécessaire. Chacun des collaborateurs en dispose d'un qui lui sert également à timbrer.

Séparées, ventilées, climatisées

Les 300 m² de production ont été divisés en zones: au centre la fabrication, sur les côtés le travail des ingrédients et le lavage des fruits et autres matières premières.

Le laboratoire comprend aussi trois espaces fermés. Ils sont tous

vitrés pour ne pas isoler le personnel: un office avec une station et une cabine de lavage, une pièce de torréfaction et une d'enrobage. «Cette dernière est équipée d'un tunnel de froid de 8 mètres. Un rideau isolant sépare la zone d'enrobage à 24 °C de celle de refroidissement à 15 °C. Au bout du tapis, les chocolats peuvent ainsi immédiatement être mis en boîte», explique David Pasquiat, avant d'ajouter. «Ces pièces séparées, ventilées et climatisées nous permettent d'enrober et de torréfier sans se soucier des autres activités.



J. Ruppen

A l'image du laboratoire, le bâtiment est climatisé. La chaleur issue des installations de froid est récupérée afin de chauffer l'eau chaude sanitaire.



J. Ruppen

Les chocolats passent directement de l'enrobage à l'emballage, grâce à un tunnel de froid de 8 m de long. Un deuxième sera prochainement installé.

Cela n'était absolument pas le cas à Montana. Nous ne pouvions pas même pas laver nos ustensiles à n'importe quel moment en raison de l'humidité, par exemple.»

Côté équipement, le chocolatier travaille dorénavant avec un seul fournisseur italien afin de simplifier la maintenance. «De cette manière, si une intervention est nécessaire sur une machine, le dépanneur de son représentant en Suisse peut en même temps jeter un coup d'œil aux autres installations.»

La production a accès à une chambre froide et à un économat. Traversantes, elles sont accessibles par le personnel de vente à l'opposé du bâtiment. Il récupère les ganaches et autres spécialités pour les emballer dans un local dédié à cet effet. Seuls quelques pas suffisent alors pour garnir les étals de

la boutique de 40 m². Il n'en faut pas davantage pour charger le véhicule de livraison dans le garage. La «chocomobile» approvisionne les trois autres points de vente de l'entreprise: Montana, Sion et Vevey (VD).

«Le chocolat n'a pas changé»

Commencés en octobre, les travaux se sont achevés dans le courant du mois d'avril. La facture s'élève à un peu plus de 3 millions de francs. Quant à ceux qui pourraient s'interroger sur l'aspect artisanal des créations issues du site sierrois, David Pasquiet leur répond: «Le chocolat n'a pas changé. En ayant davantage de place et supprimé certaines tâches ingrates, nous pouvons nous concentrer davantage sur la production et la création!»

Johann Ruppen



J. Ruppen

Des cours pour une vingtaine de personnes devraient être bientôt dispensés dans la cuisine et salle de repos du personnel.



David Pasquiet

Avec 200 panneaux photovoltaïques sur le toit, le bâtiment produit en été 80 à 90 % de ses besoins en énergie.



J. Ruppen

La boutique sierroise complète les points de vente de Montana, Sion et Vevey. Photos sur www.swissbaker.ch > News «panissimo» > Galeries de photos