

DAVID®

L'instant chocolat

LE CHOCOLAT AU SOMMET

Des côtes du Poitou aux sommets escarpés du Valais, l'itinéraire de David Pasquiet s'est arrêté sur la case chocolat. Une histoire faite de rencontres imprévues, le portrait d'un surdoué.

L'histoire de «L'instant chocolat», une boutique sucrée, bien connue des habitués de Crans Montana n'est pas commune. Elle commence il y a plus de 20 ans lorsqu'un tout jeune poitevin, David Pasquiet débarque dans le Valais. Il n'a alors que 19 ans et pratique les métiers de bouche depuis l'âge de 13 ans. Venu pour une saison, il restera dans le canton pour toujours et y fondera une famille avec une belle bagnarde, Virginie.

LA RÉVÉLATION CHOCOLAT

Longtemps cuisinier, c'est par un hasard des plus heureux que le chocolat va croiser sa route professionnelle. Nous sommes alors déjà en 2005 et une nougaterie se trouve à remettre à Montana. Le couple qui se destinait à l'hôtellerie décide de tenter l'expérience mais le travail du nougat est répétitif et il ne parvient pas à combler le besoin créatif de David.



Notre ancien chef se rabat alors sur le chocolat, «une matière qui permet des mariages bien plus élaborés». Il n'aurait pu faire de meilleur choix... une passion est née et la corporation a gagné une surdoué. Alors qu'il n'a pas de formation spécifique dans le domaine et qu'il faut à d'autres une carrière pour atteindre leur maturité, David devient une référence parmi les chocolatiers suisses.

SUCCÈS FULGURANT

Reconnu par ses pairs, il obtient en 2008 le 1^{er} prix du 5^e «Festival du chocolat de Versoix», dans les environs de Genève. Autodidacte pur, David met son succès fulgurant sur le compte de son passé de cuisinier. «Un cuisinier possède une grande connaissance des produits. C'est cette connaissance qui m'a permis d'oser des choses un peu différentes».

Notre Valaisan d'adoption garde pourtant le triomphe modeste. Il aime en effet partager ses lauriers... avec sa femme qui s'occupe de la «mise en écrin» des produits mais aussi avec son équipe qu'il appelle une «famille». Humble, il avoue aussi être parfois un peu «dépassé» par l'attention que son travail engendre.

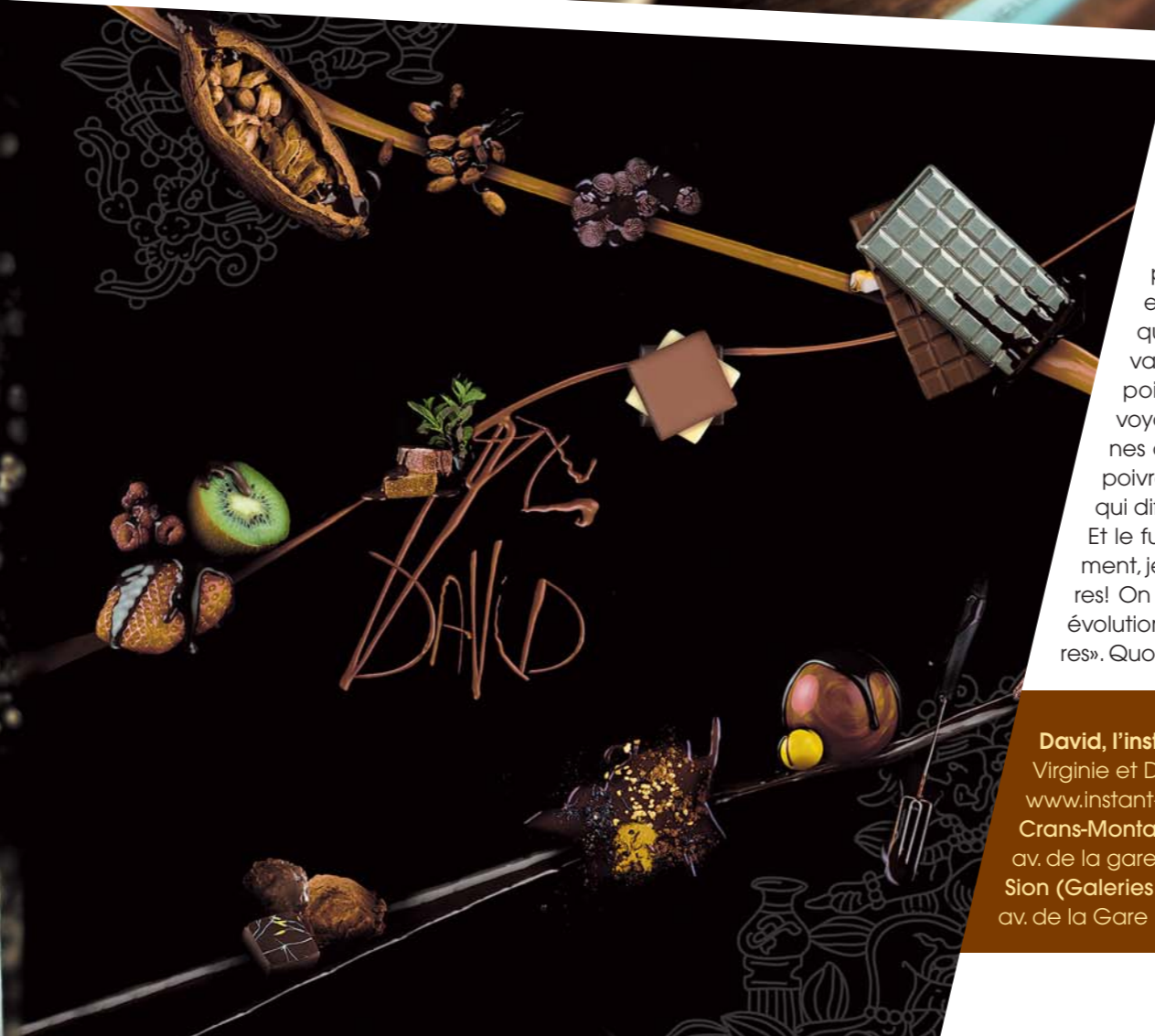
SECRET DE POIVRE

Les créations gourmandes de David sont aussi inattendues que parfaitement dosées. Masques de chocolat, sapins de rochers, escarpins garnis ou œufs de Pâques «suspendus» ne sont que quelques exemples de ce qui sort de son esprit. Sa dernière trouvaille en date : les «Secrets de poivre», des mariages inattendus de poivres rares et de délicieux chocolats. Véritables invitations au voyage ces nouvelles créations sont évocatrices de contrées lointaines à l'image de son «Voantsy periphery», un chocolat rehaussé d'un poivre particulièrement rare qui pousse dans les villages malgaches et qui diffuse un parfum délicieusement boisé.

Et le futur? Eh bien le futur, pour lui c'est le chocolat... «mais pas forcément, je ne fais pas de plan». Et le futur du chocolat? «De nouvelles textures! On a fait le tour des pralinés et autres ganaches. Pourquoi pas une évolution radicale à l'image de la cuisine et de ses variations moléculaires». Quoique David fasse de ce futur, on se réjouit d'y goûter...

Secret de poivre®

by David Chocolatier Switzerland



David, l'instant chocolat
Virginie et David Pasquiet
www.instant-chocolat.ch
Crans-Montana:
av. de la gare 6 • 079 375 75 49
Sion (Galeries séduisantes):
av. de la Gare 17A • 027 322 22 00

