



À Sion et Crans Montana, «David, l'instant chocolat» c'est le fruit de la rencontre entre un jeune cuisinier et cette matière chocolat qui a d'emblée sublimé sa créativité. Aujourd'hui, David Pasquiet fait indéniablement partie d'une nouvelle génération de grands chocolatiers.

Le poitevin David Pasquiet avait déjà quelques médailles d'or de concours gastronomiques dans son escarcelle lorsqu'il a croisé le chemin d'une bagnarde. Le jeune couple se destine alors à l'hôtellerie, mais la providence, sous la forme de la remise de la «Boutique du nougater» à Crans Montana, leur fera vivre une autre aventure. En 2005, ils se lancent donc dans l'aventure artisanale, ayant hérité des secrets de leur prédécesseur dont un certain «choco-nougat®».

La magie opère, David tombe rapidement sous le charme de la matière chocolat et se met à créer ses propres collections au gré des saisons. Passionné, envouté, David passe des nuits dans son laboratoire à faire des expérimentations et propose bientôt ses créations signées d'une empreinte digitale saupoudrée d'or. Masques de chocolat, sapins de rochers, escarpins garnis ou œuf de Pâques «suspendu» ne tardent pas à garnir les rayons de sa boutique.

Vertice de chocolat!

Bleu turquoise et brun chocolat

Si les chocolats précieux sont le domaine de David, leurs écrins est celui de sa femme Virginie qui met ses talents de décoratrice et son goût inné pour les emballages inédits au service des créations de son époux. Un mariage de deux tons, le bleu turquoise et le brun chocolat, en référence à la couleur des regards du couple, symbolise leur travail et devient leur identité visuelle.

En Mars de l'année passée, David relève un nouveau défi en remportant, devant des artisans chocolatiers de Suisse romande et de France voisine, le 1^{er} prix du 5^e «Festival du chocolat de Versoix», dans les environs de Genève. L'occasion pour lui de confirmer son talent et sa créativité débridée. Primé, unanimement reconnu par ses pairs en Suisse comme à l'étranger, sollicité pour dispenser des cours, David garde les pieds sur terre, malgré son succès fulgurant. Il ambitionne toutefois, si sa candidature est acceptée, de participer au prestigieux concours du «Meilleur ouvrier de France».

Quoi qu'il en soit, David Pasquiet, homme, père et chocolatier comblé a déjà imposé son empreinte d'or au Pays du chocolat. L'histoire ne fait pourtant que commencer.

Secret de poivre

by David Chocolatier Switzerland



Secret de poivre

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 par un poivre particulièrement rare qui pousse dans les villages malgaches et qui diffuse un parfum délicieusement boisé.

Malgré 160 produits en magasin, David, insatiable créateur, ne cesse de renouveler l'assortiment de ses tablettes Gand Cru ainsi que l'éventail insolite de ses éclats de chocolats et bonbons ganaches aux épices rares et raffinées. Juste retour de son travail, le succès est au rendez-vous et pousse le couple à exaucer les vœux de leur clientèle de plaine en ouvrant une boutique dans les galeries sédunoises.

DAVID®

L'instant chocolat

Virginie et David Pasquiet
www.instant-chocolat.ch

Crans-Montana	Sion (Galeries sédunoises)
av. de la gare 6	av. de la Gare 17A
079 375 75 49	027 322 22 00

