

David Pasquiet

CUISINIER DE FORMATION, DAVID PASQUIET EST ÉTABLI EN SUISSE DEPUIS 20 ANS. VOICI 4 ANS, IL A REPRIS AVEC VIRGINIE, SA FEMME, UNE ANCIENNE FABRIQUE DE NOUGATS À CRANS MONTANA. LASSÉ PAR LE TRAVAIL RÉPÉTITIF DU NOUGAT, IL A COMMENCÉ À TRAVAILLER LE CHOCOLAT QUI EST VITE DEVENU SA PASSION. IL VIENT DE DÉCROCHER LE PREMIER PRIX AU 5^e FESTIVAL DU CHOCOLAT À VERSOIX, UN CONCOURS ARTISTIQUE DE PIÈCES EN CHOCOLAT SUR LE THÈME DE L'ASTRONOMIE. Par F.L.

C'ÉTAIT QUAND, C'ÉTAIT OÙ ET AVEC QUI VOTRE PREMIER CONTACT AVEC LE TRAVAIL DU CHOCOLAT ?

David Pasquiet : « J'avais 9 ans, pour dire la vérité, je n'étais pas féru d'études, je passais une grande partie de mon temps entre le dessin et des visites chez le pâtissier de mon village. Pendant un cours de français sur le hérisson, je ne suivais pas et mon professeur m'a dit que si on avait parlé chocolat j'aurais sûrement été plus attentif. J'ai été sanctionné et ma punition a été de réaliser un hérisson en chocolat ! J'étais aux anges ! Je suis revenu le lendemain avec un hérisson que j'avais modelé avec un mélange de beurre et de chocolat. On l'a mangé en classe, mon professeur m'avait félicité, mais cette gourmandise chocolatée n'a pas arrangé mon bulletin scolaire. »

COMMENT S'EST ENSUITE DÉVELOPPÉE L'ENVIE ?

D.P. : « Il y a 4 ans, mon épouse et moi avons repris une ancienne nougaterie. Le travail du nougat m'a vite pesé car très répétitif et laissait très peu de place à la créativité. Alors, j'ai commencé le travail du chocolat. Cela a été la révélation, et c'est devenu une véritable passion. Aujourd'hui, il n'y a pas une journée sans chocolat. Autodidacte, j'ai appris à connaître le chocolat, à le déguster et le travailler. »

QUEL PLAISIR À TRAVAILLER LE CHOCOLAT ?

D.P. : « Tout d'abord, c'est une matière noble qu'il faut respecter. La création d'un bonbon ganache ou d'une pièce artistique laisse une grande place à l'imagination. C'est une immense chance de se faire plaisir en travaillant, et, de savoir le bonheur que cela procurera à notre clientèle. Le chocolat me laisse une grande marge de manœuvre,

c'est un produit agréable à travailler tant par sa texture que son parfum. »

QUELLES DIFFICULTÉS ?

D.P. : « Pour moi ? la difficulté dans une pièce artistique réside dans le montage des différents éléments, car il faut être sûr qu'au final et surtout au transport que l'œuvre reste entière. Pour la petite histoire, la veille du concours, la pièce a été entièrement détruite durant le transport pour Genève. J'ai mobilisé mon assistante pour refaire une œuvre identique ! C'était ma première pièce en chocolat et j'ai dû faire des erreurs de montage. Je dois continuer à m'exercer et m'appliquer au montage car c'est toujours vexant de voir son œuvre s'écrouler. Cependant c'est en faisant des erreurs qu'on s'améliore. Je pense qu'il n'y a aucune limite à l'imagination, car si vous avez une idée bien précise il y a toujours une solution technique pour arriver à ses fins. Il faut faire preuve de persévérance et surmonter les difficultés. Pour ma part, tout est dans ma tête, je visualise la pièce et au final, dans les grandes lignes l'œuvre ressemble à ce que j'avais imaginé. »

POUVEZ-VOUS NOUS COMMENTER L'IDÉE DE VOTRE PIÈCE GAGNANTE : L'IDÉE, SA CONCEPTION, LES HEURES DE TRAVAIL, LA QUANTITÉ DE MATIÈRE, LES DIMENSIONS, LES DIFFICULTÉS, ETC.
D.P. : « 2009 est l'année mondiale de l'astronomie, thème imposé pour ce concours. Mon idée a été d'inverser la logique de ce thème et de réaliser un astronaute de Mercure qui observait notre planète. La pièce fait environ 8 kg pour une dimension de 40 x 40 de base et une hauteur de 65 cm. En pleine période de Pâques mon temps était compté et j'ai réalisé cette pièce en 30 heures. Il n'y a pas réellement de grande astuce, ni de grande difficulté

sur cette pièce. Mon idée était de faire une pièce aérée. Travailler avec des caches au moment des collages pour obtenir un travail propre et sans coulé. Si la pièce est nette, on gagne au visuel, c'est très désagréable de voir une pièce bien pensée mais dont le travail n'a pas été soigné. Il faut se donner du temps. »

QUEL EST LE MATÉRIEL INDISPENSABLE POUR COMMENCER DANS CETTE DISCIPLINE ?

D.P. : « Quelques moules, couteau, spatule, ciseaux, scalpel, tempéreuse, une bombe réfrigérante et des colorants mais surtout une grosse envie de réaliser un travail d'exception. Puis, pour évoluer, des pistolets et aérographe à chocolat s'imposent, des ciseaux à bois pour la sculpture. Une, voire deux tempéreuses en continu facilitent le travail et procurent un gain de temps. J'ai toujours un œil sur tout en m'interrogeant de ce que je pourrais faire avec tel ou tel objet. Les magasins de bricolage sont de vraies cavernes d'Ali Baba ! »

QUELS CONSEILS DONNEZ-VOUS À CEUX QUI VEULENT COMMENCER ?

D.P. : « D'abord, avoir du plaisir et une réelle motivation. Ensuite, il faut s'entraîner encore et toujours, ne jamais désespérer. Faire des stages dans les écoles de chocolat et ne pas hésiter à demander des conseils aux autres professionnels. Ensuite, je pense que les concours sont les meilleures écoles, cela permet d'évaluer la qualité de son travail par rapport aux autres concurrents et de repousser ses propres limites. De plus, il faut être à l'écoute

des nouvelles tendances et des nouvelles techniques de travail. Ma devise : c'est bien mais je peux faire mieux ! »



Détail de la pièce de David Pasquiet



Détail de la pièce de David Pasquiet



Parcours professionnel

J'ai passé mon CAP de cuisinier au lycée des Sorbets, à l'époque le lycée se trouvait sur l'île de Noirmoutier (Vendée). Attiré par la pâtisserie, j'ai fait une année complémentaire dans cette branche à Concarneau (Finistère).

Cuisinier de profession, je suis en Suisse depuis 20 ans où j'ai principalement travaillé dans la restauration. Il y a 4 ans, nous avons eu l'opportunité de racheter une ancienne nougaterie à Crans-Montana en Suisse, avec son laboratoire, son matériel et sa boutique. Le travail du nougat laissant peu de place à la création, je me suis lancé sur la voie chocolatée. Je n'avais aucune connaissance dans cette profession, nous avons débuté avec quelques tablettes et des truffes roulées à la main. Nos créations ont eu tout de suite beaucoup de succès, ce qui m'a poussé en avant. Nous avons aujourd'hui plus de 160 produits chocolats maison. Crans-Montana est une station de ski et notre clientèle de plaine nous a encouragés à avoir un point de vente à Sion, à 20 km de Crans-Montana. C'est pour cela que nous avons ouvert, en Octobre 2008, une deuxième boutique dans cette ville.

En Suisse, il n'est pas possible de passer une maîtrise de chocolatier, c'est pour cela que j'ai fait une demande auprès de la société des Meilleures Ouvriers de France pour savoir, si en tant que résident Suisse, il m'était possible de m'inscrire à ce concours prestigieux qui serait pour moi l'aboutissement de ma passion.

J'envisage également de participer à quelques concours, comme le Trophée Pascal Caffet et le concours de Romorantin. Des grands noms du chocolat sont passés par là.

Enfin, l'intérêt d'une pièce artistique en vitrine dans nos boutiques est principalement d'attirer l'œil de notre clientèle qui prennent en fait conscience de notre savoir faire et de notre passion pour le métier. »

Côté concours :

- 1998** Médaille de bronze Festiga, Colmar
- 1998** Finaliste championnat Suisse de pâtisserie
- 1999** 1^{er} prix du festival des Arts du sucre, Belfort
- 1999** Médaille d'or au concours internationale d'art culinaire de Bâle
- 2009** 1^{er} prix concours du festival de chocolat de Versoix

CONTACT :
L'instant chocolat
 Avenue de la gare 6
 CH-3963 Crans-montana
 Avenue de la gare17A
 CH-1950 Sion
 Site web : www.instant-chocolat.ch