

DAVID – *l'instant chocolat à Crans-Montana*

Nougat et chocolat s'accordent bien

Il y a 2 ans, David et Virginie Pasquet ont racheté la très célèbre Boutique du Nougatier de Roland Stauss à Crans-Montana. Ce dernier désirait prendre sa retraite depuis bien longtemps. Et depuis lors, ils ont réaménagé et modernisé le magasin et le site de production à l'avenue de la Gare. Ils ont continuellement élargi le choix, passant de 30 produits au pur nougat à plus de 120 articles principalement au chocolat. Et ceci avec succès.

Faire du neuf avec du vieux

Ou une rénovation en douceur, mais permanente, et pas seulement des locaux. «Au début le nougat rapportait un chiffre d'affaires fixe et vivait encore du nom du nougatier Stauss», explique David Pasquet. «Nous avons beaucoup discuté avec nos amis et clients, et là on a très vite constaté qu'il y a avait un besoin pour plus de spécialités au chocolat, naturellement en plus de l'assortiment nougat installé de longue date. C'est à ce moment là que nous avons décidé d'expérimenter plus de produits au chocolat et de gentiment élargir le choix de produits à base de chocolat.»



Pourquoi devenir indépendant?

David Pasquet: «Très tôt déjà, j'ai eu envie de reprendre quelque chose, d'être mon seigneur et maître. Avec tous les avantages qui vont avec, sans oublier les inconvénients. Puis j'ai finalement atterri à Crans en tant que chef-pâtissier à l'hôtel Crans Ambassador. Et durant cette période j'ai aussi eu des contacts avec Roland Stauss et sa boutique de nougats. Mais à cette époque je pensais encore que j'allais reprendre un restaurant. Lorsque mes parents m'ont dit que Roland Stauss, pour des raisons d'âge, recherchait un successeur, l'idée de tout simplement tenter l'expérience a commencé à faire son chemin. Le prix de reprise était très correct, et Roland Stauss nous a soutenus et nous a même encore accordé un prêt. Alors ma femme et moi avons saisi notre chance et signé. Tandis qu'ensuite j'ai eu la chance de travailler trois mois avec lui, Roland Stauss a exprimé des doutes et dit: comme cela on n'arrivera jamais à rien de bon avec toi! Les mouvements de travail que je faisais n'étaient probablement pas assez similaires aux siens», dit David Pasquet en riant. «Mais malgré cela, il m'a soutenu dans mes aspirations – très différentes de ses idées. Et il le fait aujourd'hui encore. Je trouve ça si formidable de sa part.»

Déjà regretté une fois d'avoir fait ce pas?

A ce sujet Virginie et David Pasquet répondent ensemble: «non, en fait jamais. C'est clair, nous devons tous les deux travailler beaucoup et longtemps; Virginie seule



Devant l'entrée du magasin on vend les différents produits.



David Pasquet



Carrière:

Apprentissage de cuisinier en France
Formation en tant que confiseur
Formation en tant que cuisinier de poisson
Séjours à l'étranger en Angleterre et en Allemagne
Cuisinier à Evolène
Confiseur à Sion
Chef-Pâtissier dans des hôtels de Crans (contacts avec Roland Stauss)
Cuisinier à Verbier

Hobbies:

Famille, randonnées, nature, restaurer des meubles, gastronomie

Virginie Pasquet



Carrière:

Apprentissage de serveuse à Verbier
Séjours linguistiques à l'étranger
Responsable de bar à Ovronnaz
Réceptionniste à Crans

Hobbies:

Fille de 4 ans, randonnées, gastronomie

au magasin et moi seul à la production. Il y a tant de choses qui s'accumulent. Mais pour l'instant nous ne voulons pas encore engager de collaborateurs. Nous y songerons seulement quand notre magasin sera ancré à Crans-Montana comme une institution solide.»

Surpris de l'évolution des affaires

«Au début je n'aurais jamais pu imaginer que les affaires marcheraient aussi bien que maintenant», déclare David Pasquiet ravi. «En fait nous obtenons que des feedbacks positifs de nos clients. Et certaines personnes viennent même exprès de Lausanne pour acheter nos chocolats. De tels événements nous donnent naturellement des ailes et confiance en l'avenir.»

Bien préparés

«En plus de l'aide au démarrage optimale de Roland Stauss, la prestation de service «Start-Up» de Proback et les bons inputs de Patrick Perrenoud, collaborateur au service externe de Pistor, nous ont bien aidés à trouver la meilleure voie pour atteindre l'objectif», raconte David Pasquiet. Nous avons également d'excellents rapports avec la renommée boulangerie-pâtisserie Taillens. Le respect mutuel ne laisse en aucun cas de la place à la peur d'en avoir moins que les autres. Au contraire, nous lui envoyons nos clients, qui ne trouvent pas ce qu'ils veulent chez nous, et Taillens en fait de même pour les siens. Ce qui est vraiment super.»

Saison estivale pas morose

«En plus de notre clientèle régionale et de nos livraisons dans toute la Suisse», poursuivent les deux, «nous servons également beaucoup de curistes ou de randonneurs durant l'été. Les clients arabes aiment par-dessus tout les produits au chocolat. On a des fois l'impression qu'ils pourraient manger les nougats au chocolat carrément par kilos», disent-ils en riant. «Il arrive parfois que nous livrions nos produits directement dans leurs chalets privés. D'ailleurs, nous avons même reçu une invitation à venir au Koweït, pour y instruire les producteurs de chocolat sur place.»



Au laboratoire David Pasquiet produit et bidouille autour des nouveaux produits...



... et son épouse Virginia les présente et les vend dans le magasin juste à côté.

L'instant chocolat

Avenue de la gare 6
3963 Crans-Montana
Tél. 027 481 45 12
info@nougatier.ch
www.nougatier.ch

