

Passion chocolat

par Nathalie Getz

Imagination, audace et plaisir sont les ingrédients de base avec lesquels travaillent David et Virginie dans leur boutique de chocolat.



Chocolat au lait
à la fleur de sel,
chocolat noir au thé
fumé, au cigare,
au safran...

«*Toi, tu ne feras jamais rien de bon*». Celui qui a dit ça à David lorsqu'il était gamin n'a plus qu'à se mordre les doigts. Parce que s'il y a bien une chose dans laquelle il excelle, c'est précisément dans la création de bonnes choses. David est chocolatier. Tout petit déjà, il adorait regarder sa mère faire de la pâtisserie. A l'école, il préférait dessiner des gâteaux plutôt que d'écouter les cours. «*Je faisais l'école buissonnière pour aller voir les pâtisseries*», se souvient-il. Dans la tête du petit David, les choses étaient très claires: ce qu'il voulait, c'était travailler dans la pâtisserie. Aujourd'hui, il a réalisé son rêve de gamin.

“*You'll come to no good*”. The person who said this to David when he was a young lad must be regretting it. Because, if there's one thing that David is good at, it's exactly that: making goodies. David is a chocolate-maker. Even when he was quite small, he loved watching his mother make pastries. At school, he would rather draw cakes than listen to the lessons. “*I played truant in order to go and watch the pastry cooks*”, he remembers. Little David's mind was quite made up: what he wanted to do was to work in the cake-shop. Today, the boy's dream has come true. Since November 2005, he has taken over the Boutique du Nougatier in Crans-Montana with his partner Virginie.

www.nougatier.ch



“Nice to work with”

In the autumn of 2006, they decided to rename it “*David, l'instant chocolat*”. A name that was more suited to the produce they were selling. Whilst continuing to make nougat, the couple decided to develop a small range of chocolates: it met with overnight success. Within a year, sales had gone from 800 kilos to... 2 tons! “*It's a nice produce to work with*”, explains David, who lets his imagination run wild when he sets about

«David, l'instant chocolat»

Avenue de la Gare 6
3963 Crans-Montana
027 481 45 12

Depuis novembre 2005, avec sa compagne Virginie, il a repris la boutique du nougater à Crans-Montana.

«Sympa à travailler»

En automne 2006, ils décident de la rebaptiser «David, l'instant chocolat». Un nom plus en phase avec les produits que l'on y trouve. Tout en poursuivant la fabrication de nougat, le couple a en effet décidé de développer une petite gamme de chocolats: le succès a été immédiat. En une année, les ventes ont passé de 800 kilos à... 2 tonnes! «Un produit sympa à travailler», explique David qui laisse son imagination se déchaîner pour créer chaque fois de nouvelles choses. Et il n'a pas peur de sortir des sentiers battus: chocolat au lait à la fleur de sel, chocolat noir au thé fumé, au cigare, au safran... et parmi les nouveautés, David vient de créer un chocolat... aux olives! «J'avais fait un essai par curiosité. Je l'ai fait goûter à quelques clients: ils ont adoré et m'en ont immédiatement réclamé».

Les idées lui viennent comme ça et il doit parfois se freiner, tellement il en déborde: «Ce que je veux avant tout, c'est me faire plaisir et apporter des choses fraîches et nouvelles». Sa priorité: rechercher le meilleur produit. Il travaille notamment avec un cru sauvage en provenance de Bolivie. Un produit très rare dont il est l'unique distributeur sur le Haut-Plateau. Comme le vin, le chocolat est un produit qui vient de la terre: il en existe trois variétés: le criollo, le forastero et le trinitario. Son goût va aussi dépendre de son origine: Papouasie, Bolivie, Madagascar, Cuba, Venezuela... «Il faut beaucoup déguster pour développer le goût, c'est un long apprentissage», explique David, qui commence à reconnaître la provenance d'un chocolat en le goûtant.

Pendant qu'il s'adonne à la fabrication dans son laboratoire, Virginie tient la boutique. Elle connaît bien les produits et la manière de travailler de son compagnon, ce qui lui permet d'en parler en connaissance de cause et de conseiller les clients indécis, en les orientant en fonction de leurs goûts.

Produit délicat

Bien sûr, tous deux adorent le chocolat. Et ne s'en lassent pas... David confie en manger parfois à 5 heures du matin, lorsqu'il débute sa journée de travail. «Il n'y a pas d'heure pour en manger!» estime-t-il, et ajoute, rassurant: «le chocolat, ça ne fait pas grossir».



creating something new. He's not afraid of venturing off the beaten track: flowers of salt milk chocolate, dark smoked tea chocolate, cigar or saffron chocolate... and amidst the latest creations, David has just made an olive chocolate! "Just out of curiosity, I made a sample. I gave it to a few customers to taste: they loved it and were immediately asking for more". Ideas seem to come just out of the blue and there are so many that it's overwhelming and he sometimes has to slow things down: "What I really want above all, is to enjoy what I'm doing and to provide something fresh and new". His priority: searching for the best produce. In particular he is working with a wild cocoa bean that comes from Bolivia. It's a very rare commodity and he is the only outlet on the Haut Plateau. Just like wine, chocolate is a produce that comes from the ground: there are three varieties: the criollo, the forastero and the trinitario. Its taste will depend upon its origin: Papua, Bolivia, Madagascar, Cuba, and Venezuela... "You have to do a lot of tasting to develop your sense of taste; it's a long apprenticeship", explains David, who is beginning to recognise the provenance of a chocolate from its taste. While he devotes himself to the production, Virginie takes care of the shop. She is very knowledgeable about the produce and the way her partner works, which means that she is well versed to speak about it and to advise any customers who are undecided about their choice, by directing them according to their tastes.



A delicate produce

It goes without saying, both of them adore chocolate. And never tire of it... David admits that he sometimes eats some at 5 a.m. when he begins his workday. "There's no specific time for eating it!" he believes, and adds reassuringly: "It's not chocolate that makes you put on weight".

«Je faisais l'école
buissonnière
pour aller voir les
pâtisseries.»

www.lepain.ch/chocolat

www.felchlin.com

