

David Pasquiet, confiseur à Crans-Montana (VS)

«Le chocolat, agréable et sensuel à travailler»

Dans son laboratoire valaisan, David Pasquiet transforme du chocolat depuis six ans. Passionné et virtuose, ce Suisse d'adoption vient de gagner le concours du Festival du chocolat de Versoix (GE), pour la deuxième fois. Entretien...

David Pasquiet, que représente le chocolat, à vos yeux ?

Le chocolat fait partie intégrante de ma vie. Il est lié au mot «plaisir»: plaisir de le travailler et plaisir d'offrir à notre clientèle un produit fin, original et de grande qualité.

Qu'est-ce qui vous plaît dans le travail du chocolat ?

Le chocolat est un produit noble. De par son parfum, sa texture, ses origines, c'est une matière très agréable et sensuelle à travailler.

«Le chocolat est aussi très capricieux. Il faut apprendre à le connaître, à le dompter afin d'arriver au résultat voulu.»

Quelles sont les difficultés ?

Pour un bonbon ganache, par exemple, la difficulté est de trouver le juste équilibre entre le chocolat et l'arôme que l'on veut lui donner. Aucun d'entre eux ne doit prendre le dessus. En bouche, une belle harmonie doit se créer.

Pour une pièce artistique également, l'harmonie des couleurs doit être parfaite. Il faut aller à l'essentiel et ne pas trop surcharger. La difficulté sera d'avoir une pièce résistante au transport.

Qu'est-ce qu'un chocolat de qualité

Un chocolat doit avoir un goût franc, pas trop sucré et pas trop gras... Autant dire que je ne suis pas vraiment fan du praliné!

Que recherchent les consommateurs ?

Nous avons une chance incroyable dans les métiers de la



David Pasquiet: «Je croque mes premiers morceaux de chocolat vers 6 heures et je passe de la tablette à la ganache sans préférence.»

gastronomie, de nos jours! Les gens sont prêts à découvrir et à goûter de nouvelles saveurs. Il y a une vingtaine d'années, un chocolat au poivre n'aurait pas rencontré de succès.

Notre clientèle est également de plus en plus sensible au commerce équitable. A ce sujet, les fabricants de couvertures ont fait beaucoup de progrès. Nous devons absolument nous impliquer dans des projets tels que la Journée mondiale du chocolat qui a lieu le 1^{er} octobre.

«Ensemble, nous pouvons changer les choses et faire que les enfants ne travaillent plus dans les plantations.»

Nous devons soutenir les planteurs dans leur travail. Sans eux, notre métier est voué à disparaître.

Il existe des chocolats de toutes les formes, à tous les goûts... Comment est-il encore possible d'innover dans ce secteur ?

L'innovation est sans limite. Il y a encore des expérimentations à faire, notamment dans les textures. Je planche actuellement sur un chocolat travaillé à l'azote, par exemple. Malheureusement, en tant que petit artisan, le temps me manque pour que les projets aboutissent rapidement.

Quelles sont vos sources d'inspiration ?

Je trouve l'inspiration dans la vie de tous les jours: une rencontre avec un cuisinier, une ballade en forêt, etc. Tout aiguise ma curiosité.

A noter que j'ai la chance d'être soutenu par mon épouse. Elle se charge de toute l'admini-

nistration de l'entreprise. Je suis également entouré d'une équipe de passionnés. Tirant à la même corde, nous avançons ensemble plus rapidement; ce qui me laisse le temps de me consacrer à la création.

Que vous interdisez-vous ?

Je suis un amoureux de la gastronomie. Le chocolat m'offre une grande marge de créativité mais j'ai mes limites. Pour ma consommation, j'ai réalisé des chocolats au parmesan... Franchement, je n'y vois aucun intérêt! Tout comme l'association d'un vin à un chocolat, c'est de l'illusionnisme, selon moi!

Quel sera le chocolat de demain ?

Il faudra peut-être travailler sur le goût avec des produits régionaux et de saison, essayer de supprimer au maximum le sucre et abolir les graisses végétales qui font d'énormes dégâts sur la planète. En bref, il s'agira de travailler un chocolat le plus éthiquement possible.

Pour conclure, quel est votre plaisir chocolaté préféré ?

Le chocolat rythme mes journées! Je croque mes premiers morceaux de chocolat vers 6 heures du matin et je passe de la tablette à la ganache sans préférence.

«Un rocher avec des amandes légèrement caramélisées et une couverture lait... C'est un pur moment de bonheur!»

Nous avons parfois tendance à chercher à compliquer les choses. Les chocolats les plus simples sont souvent les meilleurs.

Interview: Johann Ruppen