

David – L'instant chocolat

A la conquête de la plaine

Cuisinier, David Pasquet est passé à la confiserie en 2005 en reprenant le commerce d'un célèbre nougater de Crans-Montana (VS). Le succès est quasiment immédiat, trois ans plus tard il ouvre une nouvelle boutique à Sion.



A Crans-Montana, David Pasquet transforme environ sept tonnes de chocolat par an.

Pâtissier-confiseur à Crans-Montana, David Pasquet a inauguré une boutique à Sion, au mois d'octobre. Tenu par son épouse Virginie, le point de vente se situe dans les Galeries Sédu-noises. L'espace confiné propose plus d'une centaine de spécialités. Sa décoration mêle avec soin tendances modernes et mobilier ancien. Une ambiance résolument différente de l'esprit montagnard de leur première échoppe, située à Crans-Montana.

La neige comme accélérateur

Les époux Pasquet sont installés dans la station valaisanne depuis 2005. Leur clientèle se compose de touristes mais également d'habitants de la plaine. Depuis quelques temps, ils avaient envi-

sagé d'y ouvrir une boutique afin de se rapprocher de ces derniers. Le projet était en attente, lorsqu'en 2008, un évènement naturel motive définitivement le jeune couple à franchir le pas: à Pâques, des quantités de neige considérables tombent sur la région. Les conditions sont telles que les routes à destination du Haut-Plateau sont fermées. «Durant l'une des périodes les plus importantes de l'année, nous étions coupés du monde! De nombreux clients n'ont donc pas pu se rendre dans notre commerce. Nous avons alors rapidement décidé de trouver un emplacement en plaine», explique David Pasquet.

Le confiseur et son épouse ont jeté leur dévolu sur la ville de Sion parce qu'elle ne disposait

pas d'artisan spécialisé en chocolat. «De plus, les autorités nous ont particulièrement aidés dans nos recherches», tient à préciser M. Pasquet.

Formation sur le tas

C'est par hasard que les Pasquet ont fait leur entrée dans le milieu de la confiserie. Attiré par le statut d'indépendant, David, cuisinier et pâtissier, cherche un établissement

nécessaires, David passe trois mois en compagnie de M. Stauss.

A son compte, il poursuit la production de nougat, connu dans toute la Suisse, dont les Choconougat: une fine lamelle de nougat enrobée de chocolat. «Sa fabrication étant répétitive, je me suis peu à peu orienté vers le chocolat qui permet davantage de liberté», souligne-t-il.

Sans compter les réalisations sur-mesure, les étales des deux boutiques proposent pas moins de 160 produits, dont la majorité à base de chocolat: tablettes Grand Cru, Chobricot (abricot macéré dans l'abricotine et enrobé), Rocher amandes, Moutarde de chocolat, chocolat au lait d'ânesse,...

Dans son laboratoire, David Pasquet transforme aujourd'hui sept tonnes de chocolat par année, contre 800 kg à ses débuts. Quant au nombre d'employés, il a également suivi l'évolution, passant de deux à huit. La recette du succès? Pour l'intéressé tout réside dans une production de haute qualité et une bonne dose de créativité.

Johann Ruppen



La nouvelle boutique de Sion propose quelque 160 articles.