



<https://www.bestofthealps.com/fr/d/crans-montana/david-pasquet-la-boutique-bleue-et-le-chocolat/>



La Boutique Bleue Et Le Chocolat

Du "vaurien" au chocolatier passionné : David Pasquet a beaucoup à raconter.

Il était une fois un élève que tout le monde prenait pour un fainéant. "Tu n'y arriveras jamais, David", lui disait toujours son professeur. Pendant longtemps, le garçon l'a cru, même s'il ne se sentait pas bien du tout avec cela. Heureusement, un jour, David s'est rendu compte que cela n'avait pas à être vrai. C'est pourquoi il a décidé de prouver à son professeur - et à lui-même - qu'il avait tort : il est devenu un chocolatier apprécié avec sa propre boutique et laboratoire à Crans-Montana. En quelques mots, voici l'histoire de David Pasquet, le chocolatier.



<https://www.bestofthealps.com/fr/d/crans-montana/david-pasquet-la-boutique-bleue-et-le-chocolat/>





<https://www.bestofthealps.com/fr/d/crans-montana/david-pasquet-la-boutique-bleue-et-le-chocolat/>

Il est midi lorsque nous entrons dans le studio de chocolat de David et son équipe. De grands œufs en chocolat pas encore peints sont alignés sur les plans de travail en acier inoxydable. David les vaporisera plus tard avec un pinceau de colorant alimentaire comme s'il s'agissait de toiles. A l'arrière se trouve une armée de talons hauts en chocolat avec des rivets coniques remplis de - comment pourrait-il en être autrement - encore plus de chocolat dans différentes formes et couleurs. " Cette année, le sujet de Pâques est le rock'n'roll ", explique David. "A un certain moment, nous avons commencé à offrir autre chose que des Père Noël et des lapins en chocolat à Noël et à Pâques." Selon lui, certains clients trouveraient cela bien, d'autres moins. Cependant, David considère que ce n'est pas judicieux de s'orienter vers les souhaits des autres : "Je produis ce que j'aimerais manger moi-même. Et je m'en suis très bien tiré jusqu'à présent." C'est ainsi que la profession de David le rend heureux et je suppose que vous pouvez le goûter : en 2013, par exemple, il a remporté le titre de "Chocolatier suisse de l'année".





<https://www.bestofthealps.com/fr/d/crans-montana/david-pasquet-la-boutique-bleue-et-le-chocolat/>

David semble modeste quand on l'écoute comme ça. Et reconnaissant. Mais ce n'est pas une personne qui se fait plus petit qu'il ne l'est : il sait très bien qu'il a ce qu'il faut. Ce n'était pas toujours le cas - souvenez-vous de l'histoire avec son professeur qui a essayé de le persuader qu'il était un bon à rien. Parfois, ce sont de telles expériences, à première vue douloureuses et "fausses", qui réveillent des énergies surprenantes. Rétrospectivement, le drame se transforme en triomphe.



UN MORCEAU DE CHOCOLAT EN TANT QUE BILLET D'ENTREE POUR L'ICI ET MAINTENANT

La voie de David ne fut pas simple. Il a toujours aimé le chocolat, mais il n'est vraiment pas le seul à l'aimer. Après l'école, l'apprentissage de cuisinier a suivi. En 2005, sa femme et lui ont repris une petite entreprise qui produisait et vendait du nougat. Mais cette seule occupation a vite ennuyé David. C'est ainsi que le chocolat qui offre beaucoup plus de possibilités lui est venu à l'esprit. Vive enfin la créativité ! Il a donc commencé à expérimenter, à mélanger ceci avec cela, et à se surprendre encore et encore. Il a lu de la littérature technique, suivi des cours, regardé des vidéos sur YouTube. Et très vite, la boutique de nougat est devenue une chocolaterie qu'il a



<https://www.bestofthealps.com/fr/d/crans-montana/david-pasquet-la-boutique-bleue-et-le-chocolat/>

nommé "L'Instant Chocolat" : "Le chocolat crée des moments de bonheur et de joie. Vous pouvez vous détendre, vous pouvez être ici et maintenant. Et les souvenirs d'enfance reviennent."



Dans la boutique au cœur de Crans-Montana, vous trouverez des chocolats originaux, souvent colorés et brillants - des ainsi nommés ganaches dans des combinaisons de goûts telles que fraise et fleur de cactus, abricot et safran ou matcha et yuzu - ainsi que des tablettes de chocolat, des noix enrobées ou des crèmes au chocolat. Le bleu est la couleur dominante dans la boutique. "On m'a dit que le bleu est une couleur interdite dans les aliments. Mais j'ai les yeux bleus et je voulais du bleu pour ma marque", dit David. Sur le comptoir se trouvent quelques gourmandises à déguster. L'ingrédient de base de la plupart des produits ici est un chocolat pour lequel les Pasquet ont parcouru la moitié du globe. Au Pérou, ils l'ont enfin trouvé : "Leur" plantation, "leurs" fèves, selon des critères auto-choisis tels que la qualité biologique, sans exhausteurs de goût, ainsi que la garantie de conditions de travail équitables sur la plantation. "Ce chocolat de base est notre identité", dit David. Pour les autres ingrédients comme les framboises ou les fraises, il aime faire recours aux producteurs locaux.



<https://www.bestofthealps.com/fr/d/crans-montana/david-pasquiet-la-boutique-bleue-et-le-chocolat/>



DE LA GYMNASTIQUE MENTALE ET PERMANENTE

La plus grande joie pour le chocolatier, c'est quand il peut imaginer de nouvelles créations et travailler à leur mise en œuvre. Cela ne marche pas toujours, mais cela en fait partie : "Une fois, j'ai essayé de faire un chocolat au parmesan. Mais ça n'a pas vraiment marché." Le développement d'un nouveau produit prend de quatre à six mois, dit-il. L'expérimentation constante est le programme chez David : "La compétition ne dort jamais. C'est pourquoi la gymnastique mentale et permanente est une condition préalable à la réussite. Mais ça te garde jeune." D'ailleurs, il aime aussi consulter sa fille de 14 ans encore et encore. Et sa phase la plus productive, c'est tôt le matin, quand le village est encore endormi : "Je commence à travailler à 6 heures du matin. Car tout est très calme - j'aime beaucoup ça."

[David Pasquiet - David, L'Instant Chocolat](#)

Text: Martha Miklin // friendship.is

Photos: Heiko Mandl // friendship.is