



CRANS-MONTANA/PARIS Le champion suisse des chocolatiers s'est mesuré aux autres champions de dix-huit nations.

Génie du goût en chocolat

PASCAL CLAIVAZ

Une pièce artistique en chocolat (voir l'image ci-dessous), des bonbons enrobés à la main, un entremets au chocolat à plusieurs couches, un dessert gastronomique au chocolat, des bonbons moulés et une création de «l'Architecte du monde»: voilà ce que maîtres chocolatiers et chefs pâtisseries ont dû présenter à la cinquième édition du World Chocolate Masters ou Championnat du monde du chocolat, à Paris. La finale a opposé dix-neuf concurrents sur trois jours. Hier, c'était le dernier, avec publication des résultats. C'était également une première pour notre chocolatier de Crans-Montana.

Le champion suisse s'est retrouvé pour la première fois aux Mondiaux de Paris. Hier matin, il nous livrait ses premières impressions: «Je pense que le niveau est encore monté, par rapport aux derniers championnats du monde. Les pièces artistiques sont toujours plus hautes et la technique toujours plus évoluée.» Car tout doit être en chocolat. Pas question de tricher.

83 heures de travail

Ce moment de la pièce artistique, c'est trois heures de concentration intensive. Mais derrière,

c'est huitante heures de travail préparatoire et de tests pour de nouvelles techniques de collages. Et gare à la maladresse. Cela a failli arriver à David Pasquiel. Mais plus de peur que de mal. «Le résultat me satisfait, mais je ne me prononcerai pas sur le classement», nous confiait-il à l'issue de deux jours d'épreuves.

Selon David Pasquiel, il n'existe pas de pays prédisposé. «C'est une compétition. Les gens se sont entraînés pendant des mois.» Il y a l'exemple de ce concurrent japonais venu avec une équipe de soutien de six personnes. S'il remporte la joute de Paris, sa fortune est faite au Japon.

Ses compatriotes seraient de plus en plus amateurs de chocolat, grâce aux pâtisseries français installés au Japon. Les Chinois ne vont pas tarder à leur emboîter le pas. A Paris, il y a un concurrent de Macao. Et si la Chine et le Japon se mettent à manger du chocolat, il y aura sûrement rupture de stocks de cacao.

Mais c'est un autre sujet. David Pasquiel fait du chocolat noir. Pur cacao. Sa pièce artistique se nomme «Tastic, le génie du goût.» Quand on la voit, on n'ose presque plus y toucher.

Le champion du monde est Italien

S'agissant des résultats, le titre de champion du monde se décide à travers une moyenne pondérée de toutes les productions. S'y ajoute une note de compétences techniques du candidat. Le titre de champion est suivi d'une deuxième et d'une troisième place. Ensuite, chaque

production donne également lieu à un premier prix. Il ne peut y avoir deux prix par candidat.

Malheureusement pour notre représentant, à 17 heures, le

«La compétition est très dure. Le niveau des concurrents est encore monté, cette année.»

classement ne lui a pas été favorable: premier l'Italien Davide Comaschi; deuxième la Hollandaise Marike van Beurden; troisième l'Australien Deniz Karaca.

David Pasquiel, lui, n'est pas dans le top cinq. Mais il se dit honoré d'avoir participé.



Le Nouvelliste S.A.
1950 Sion
027/ 329 75 11
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 40'489
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 276.18
N° d'abonnement: 276018
Page: 8
Surface: 61'009 mm²



David Pasquet au Championnat du monde du chocolat. DR



«Tastic, le génie du goût»: la pièce artistique réalisée par le chocolatier de Crans-Montana David Pasquet. DR