

Reportage par Jean-Paul Guinnard



En vitrine Hommage du maître chocolatier à la beauté et au bon goût, un mannequin paré de bijoux en chocolat accueille les visiteurs de la boutique de David Pasquet, à Crans-Montana.



Que le meilleur Pour réaliser sa chaussure, David utilise du grand cru du Venezuela à 65%, qu'il coule dans le moule en plastique.



Tout en velours Il gicle ensuite au pistolet du beurre de cacao coloré pour donner un aspect de velours à sa réalisation.



Haut talent La chaussure, terminée, est prête à accueillir pralines et choconougats qui la garniront pour les Fêtes.

Une folie de chocolat chaque jour

Quand il a repris la boutique, à Crans-Montana, il y a cinq ans, David Pasquet n'avait produit en tout et pour tout qu'un seul lapin de Pâques en chocolat. Aujourd'hui, ce Français de 41 ans, originaire de Poitou-Charentes, distribue ses créations dans ses boutiques L'Instant Chocolat de Crans et de Sion, à Montreux (C'est Chocolat) et à Lausanne (L'Epicierie de Chailly). Pour couronner le tout, il est expert au concours des chocolatiers, qui aura lieu ce mois encore. Pas mal, non ?

A l'origine, David est cuisinier et a pas mal bourlingué pour son travail, jusqu'en Suisse. C'est d'ailleurs là qu'il a rencontré son épouse. En 2005, il cherche un restaurant et reprend... une nougaterie à Crans-Montana. «Au bout de six mois, le nougat, j'en avais par-dessus la tête. Alors je me suis lancé dans le chocolat.» Il travaille tout seul au labo pendant trois ans, alors que sa femme tient la boutique. Mais ses drôles de créations commencent à le faire connaître. «La première année, mon fournisseur m'a proposé un contrat pour une tonne de chocolat annuelle. Je lui ai dit qu'il était fou. Aujourd'hui, j'en fais dix fois plus.»

A la tête aujourd'hui d'une entreprise de huit personnes, il ne songe pas à s'agrandir. «J'y perdrais mon âme d'arti-

san.» Non, lui, ce qu'il aime, c'est créer, souvent à partir d'objets vus dans des magasins de décoration, qu'il réalise en chocolat.

«J'ai un tiroir à idées, et il faut que ça change souvent. Mais j'ai deux avantages: je n'ai pas été formé par un apprentissage de chocolatier et ma formation de

«Si je m'agrandissais encore, j'y perdrais mon âme d'artisan»

David Pasquet, L'Instant Chocolat

cuisinier me donne la connaissance des produits.» Il avoue d'ailleurs avoir une chance folle de travailler un produit d'exception, qui lui permet de s'approvisionner aux meilleures adresses et de ne pas chipoter sur les prix des ingrédients qu'il utilise. «Pour les Fêtes, les gens sont prêts à dépenser.» Les Fêtes, justement, c'est un moment où il ne faut pas se rater. Cette année, «ça marche encore plus fort». Mais pas le temps de se reposer, il faut déjà penser à la Saint-Valentin, puis à Pâques. Et l'été, à Crans, les touristes arabes s'arrachent les plaques de David par centaines. **David Moginier**



Concentrée Gaëlle Emery, la seconde de David Pasquet, décore d'une feuille d'argent alimentaire un bonbon ganache lait, coullis de framboises et truffe blanche. «On ne fait pas dans l'extravagant non plus», assure son chef.