

Schoko-Kunst und harte Arbeit



Essbare Kunst:
Das spektakuläre
Showstück von
David Pasquiet.
ISABELLE REIDERER

Der Schweizer Chocolatier David Pasquiet hoch konzentriert an den World Chocolate Masters in Paris. ISA

PARIS. Zum fünften Mal fanden in Paris die World Chocolate Masters statt. Mittendrin der Schweizer Meister David Pasquiet.

Drei Tage lang – vom 29. bis 31. Oktober – kämpften 19 Chocolatiers aus aller Welt um den Titel des Weltmeisters. Mit da-

bei: David Pasquiet. Der Walliser hatte Anfang Jahr den Titel des besten Chocolatiers der Schweiz gewonnen.

In Paris wollte er nun den Weltmeistertitel holen. In sechs Gängen musste der 43-Jährige sein Können unter Beweis stellen. Gerecht hat es nicht, Pasquiet schaffte es auf

den 10. Platz. Gewonnen hat der Italiener Davide Comaschi. «Ich habe alles gegeben, natürlich bin ich etwas enttäuscht, aber auch zufrieden», so Pasquiet. «Ich denke, ich habe die Schweiz würdig vertreten.» Woran es lag, kann er nicht sagen: «Das ist schwierig. Ich konnte die anderen

Kreationen ja nicht probieren.»

Dennoch hat sich die Teilnahme für den gebürtigen Franzosen gelohnt: «Es hat viel Spass gemacht, sich mit den Besten zu messen.» Seit über zwanzig Jahren lebt der gelernte Koch im Wallis. Vor einigen Jahren übernahm er

eine Nougaterie, doch schnell keine Grenzen gesetzt. Das fas-
war ihm klar: Mit Schokolade ziniert mich.»
lässt sich besser arbeiten als
mit Nougat. «Mit Schokolade
sind den künstlerischen Ideen

Und wann hat er das letzte
Mal ein Rindsfilet in die Pfan-
ne gehauen? «Das ist schon
eine halbe Ewigkeit her», sagt
Pasquiet und lacht.

ISABELLE RIEDERER

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Titel

Auflage

20 Minuten ZH

189'063

20 Minuten BS

83'867

20 Minuten BE

108'843

20 Minuten LU

55'817

20 Minuten SG

57'621