

# «Je suis une machine à idées»

Événement

– Par Isabelle Bagnoud Loretan –



LE CHOCOLATIER SUISSE DE L'ANNÉE SE LANCE DANS LES MONDIAUX. THE SWISS CHOCOLATE MAKER OF THE YEAR IS EMBARKING ON THE WORLD MASTERS.

David Pasquiet, de L'Instant chocolat à Montana, désigné chocolatier suisse de l'année en janvier dernier, représentera la Suisse lors des World Chocolate Masters 2013 en octobre à Paris. Le pâtissier-confiseur s'entraîne comme un sportif d'élite. Dès ce mois de juillet, il passera 12 à 15 heures par jour dans un petit laboratoire loué pour l'occasion. Là, il répétera, comme un pianiste ses gammes, les techniques et les gestes précis qu'il effectuera devant public, jury et caméras de télévision (c'est un vrai show). Le chocolatier-confiseur aime les challenges mais ces périodes intenses de recherches, qui sont autant de sacrifices, sont propices à trouver de nouvelles techniques qu'il appliquera ensuite à son compte. «Je suis une machine à idées et il est rare qu'elles ne soient pas applicables», affirme le Français d'origine devenu suisse pour l'amour d'une Valaisanne. Il faudra pousser l'innovation très loin car les jurys ne s'en laisseront pas conter. «Ils doivent dire en voyant mes pièces: comment a-t-il fait?»

## Il espère améliorer le record suisse

David Pasquiet espère améliorer le record suisse, une septième place, mais la concurrence est rude, les Japonais, souvent en tête, sont généreusement soutenus financièrement par les associations faitières et leurs régions. David Pasquiet ne sera toutefois pas seul. Quatre personnes l'accompagneront lors de ses pérégrinations «chocolastiques». D'anciens champions du monde mais aussi le cuisinier de Crans-Montana, Franck Reynaud, «pour le goût et le dessert dans l'assiette».



David Pasquiet, from L'Instant Chocolat in Montana, who was designated as the Swiss chocolate maker of the year last January, will be representing Switzerland during the 2013 World Chocolate Masters in October in Paris. The pastry cook is training like an elite athlete. From this July, he will be spending 12 to 15 hours a day in a small laboratory that has been rented for the occasion. There, he will practise, just like a pianist practises his scales, the precise gestures and techniques that he will be using in front of the public, the jury and the television cameras (it's a true show). The chocolate-maker-pastry cook likes a challenge and these intense periods of research that he devotes himself to will stand him in good stead for finding new techniques that he will be able to apply in his own business. "I'm an ideas machine and it's rare that I can't use them", confirms the man of French origin, who became Swiss through love for someone from Valais. Innovation will have to be pushed to its limits, for the juries are not easily swayed. "When they see my creations, they should exclaim: however did he manage to do that?"

## He would like to improve the Swiss record

David Pasquiet is hoping to beat the Swiss record of seventh place, but the competition is steep, the Japanese, often in the lead, are generously supported financially by the professional associations in their regions. However, David Pasquiet will not be alone. Four people will be accompanying him during his "chocolistic" wanderings. Some previous world champions and also Franck Reynaud, a chef from Crans-Montana, "for taste and dessert on a plate".