

des gens
des passions

David Pasquiet distingué par ses pairs

David entouré de son équipe dans son labo flambant neuf à Sierre

/ Natacha de Santignac

Le Mérite culinaire des pâtissiers-confiseurs 2023 est revenu au Tessinois Giuseppe Piffaretti et au Valaisan David Pasquiet. Ce dernier, soutenu par Irma Dütsch, ancienne cheffe de cuisine de Saas Fee, souligne qu'il partage cette reconnaissance avec son équipe: «Depuis cette année, le chocolat, symbole de la Suisse, est entré dans la gastronomie. L'engouement du public à son égard ne cesse de croître. C'est un domaine où la créativité et la recherche restent à l'honneur. Nous donnons tous le meilleur de nous-mêmes, afin de conserver la qualité de nos produits, et d'en imaginer de nouveaux.».

Un laboratoire aux conditions de travail optimales

Le site de production de Sierre apporte à chaque collaborateur un espace confortable et agréable. «Nous travaillons à l'instinct sur de petites quantités en fonction des denrées disponibles». La découverte de saveurs et d'assemblages reste ainsi un élément de surprise pour les amateurs. David Pasquiet encourage les membres de son équipe à explorer leur propre créativité. «Lorsque la production pascale est terminée, les employés investissent le laboratoire. Pendant une semaine, en binôme, ils imaginent et produisent 50 pièces de leur cru».

Les envies de David Pasquiet? Privilégier la qualité à la quantité, et consolider les récents développements en favorisant un management participatif. Un beau programme!

<https://www.davidchocolatier.ch>

The 2023 Mérite Culinaire des Pâtissiers-Confiseurs was awarded to Giuseppe Piffaretti from Ticino and to David Pasquiet from Valais. The latter, supported by Irma Dütsch, a former head chef from Saas Fee, stresses that he shares this recognition with his team:

“From this year, chocolate, a symbol of Switzerland, has entered into the gastronomy domain. The passion that people have for it is ever increasing. It's a domain where creativity and research remain in the spotlight. We do our utmost to maintain the quality of our products, and to conceive new ones.”

A laboratory with optimal working conditions

The production premises in Sierre provides each colleague with a comfortable and pleasant space. “We work instinctively on small quantities according to the food that is available”. Discovering the savours and blends remains an element of surprise for the amateur. David Pasquiet encourages the members of his team to explore their own creativity. “When the Easter production is finished, the employees take over the laboratory. For a week, working together, they create and produce 50 items of their own invention”.

What are David Pasquiet's longings? To give pride of place to quality rather than quantity and to consolidate recent developments by encouraging participative management. An excellent programme!



David reçoit le Mérite culinaire suisse en présence du conseiller fédéral Guy Parmelin