

## DAVID SCHMID, CHAMPION DE LA PATISSERIE

### Voix off

Au cœur de la Suisse alémanique, au pays des beignets et des tartes à la crème, dans la ville de Zofingue, il existe un petit morceau de France.

**David Schmid**, *meilleur pâtissier du monde 2021, Zofingue (AR)*

Bienvenue à « La Pâtisserie »<sup>1</sup>.

### Voix off

Fondant au chocolat, macaron ou encore Paris-Brest. À la baguette, David Schmid.

**David Schmid**, *meilleur pâtissier du monde 2021, Zofingue (AR)*

Voici par exemple notre macaron framboise, litchi, rose.

### Voix off

Si le confiseur argovien ne parle pas français, son culte pour la pâtisserie de l'Hexagone est sans limites.

**David Schmid**, *meilleur pâtissier du monde 2021, Zofingue (AR)*

J'aime le style, tout cet univers aromatique. C'est une façon différente de célébrer la pâtisserie qu'en Suisse alémanique et aussi toute cette fierté qu'on ressent à l'égard des produits.

### Voix off

Classiques revisités ou créations maison, son inspiration, David la puise dans ses nombreuses escapades avec sa femme.

**Nicole Schmid**, *barista et épouse de David*

Au moins une fois par an, nous devons aller à Paris. Sur une carte, il marque quelles pâtisseries il veut voir et là, j'ai tout un programme.

### Voix off

Dans son laboratoire règne un doux mélange de magie à la française et de rigueur tout helvétique. Ici, on va même jusqu'à mesurer les macarons au millimètre près.

**J. Guillaume**, *journaliste*

C'est la précision suisse ça.

**Daniel Meier**, *confiseur, « La Pâtisserie » David Schmid*

Oui, c'est aussi la clé de notre succès, ici, à « La Pâtisserie ».

### Voix off

Présentation sobre, textures fondante et croquante, les créations de David Schmid ne doivent pas dépasser les 120 grammes, l'optimum du plaisir selon lui. La clientèle en raffole.

### 1<sup>re</sup> cliente interviewée

J'en prends à chaque fois. D'ailleurs, ça se voit un peu.

### 2<sup>e</sup> cliente interviewée

C'est très fin. C'est vraiment très bon.

### Voix off

David a fait toutes ses classes en Suisse. L'Argovien vient d'être sacré meilleur pâtissier au monde par l'Union internationale des boulangers-pâtisseries.

**David Schmid**, *meilleur pâtissier du monde 2021, Zofingue (AR)*

Pour moi, c'est un grand honneur car c'est l'Oscar de notre profession. Je pense aussi que c'est un compliment pour l'artisanat français. Voilà !

### Voix off

C'est la première fois qu'un Suisse décroche ce prix et tout ça, grâce à de la pâtisserie française.

<sup>1</sup> Le mot « pâtisserie » s'écrit avec un accent circonflexe sur le « a » en français, mais on parle ici de la boulangerie-pâtisserie de David Schmid, qui s'appelle « La Pâtisserie » et s'écrit sans accent.