



THIERRY MULHAUPT
PATISSIER

Dossier de presse



La quête de l'exception

La pâtisserie Mulhaupt s'est fait une place de choix parmi les adresses incontournables de l'Est de la France. Depuis leur installation à Strasbourg, en 1991, Thierry Mulhaupt et son épouse Corinne n'ont eu de cesse de promouvoir la grande pâtisserie française, héritée des Gaston Lenôte, Thuriès ou autres Dalloyau. En près de 20 ans d'existence, la pâtisserie Mulhaupt a su avancer sur les chemins du goût, guidée par une créativité insolite et une inébranlable volonté de toujours vouloir faire mieux.

Une nouvelle boutique a vu le jour en 1999 dans la capitale alsacienne : *Epice et Chocolat*, lieu servant de sobre écrin à des produits à base de chocolat, de pain d'épices, accueille les amoureux du beau et du bon en plein centre historique de Strasbourg. Plus tard, en 2007, c'est un autre magasin qui ouvre ses portes. C'est donc désormais aussi à Colmar, dans le Haut-Rhin, que les douceurs sucrées et salées de Thierry Mulhaupt peuvent se déguster.

C'est ainsi une vision d'exception de la gastronomie que veut véhiculer la pâtisserie Mulhaupt. Sa philosophie respectant à la fois tradition et création, le tout en se servant de produits de première qualité, contribue sans doute à son aura en pleine expansion.



A propos de Thierry Mulhaupt



Thierry Mulhaupt est né le 11 octobre 1963 à Colmar, dans une famille de cinq générations de boulangers. Il ne mit donc pas bien longtemps pour mettre la main à la pâte près du fournil que tenaient ses parents à Merxheim, petit village haut-rhinois entre Colmar et Mulhouse. Plus tenté par la pâtisserie que par le pain, il commença son apprentissage non loin de chez lui, à Guebwiller. Mais sa soif inextinguible de découverte et son goût pour le défi l'amènèrent à se présenter à différents concours de pâtisserie. Et le succès ne se fit pas attendre. En 1981, à 18 ans, il devint Meilleur Apprenti pâtissier de France. Un journaliste local en verve voyait déjà en lui « *un poète de la pâtisserie.* »

Cette victoire lui ouvrait alors les portes du concours de Meilleur Apprenti International de Barcelone de 1982. Face à des pâtissiers venus du monde entier, Thierry Mulhaupt fit triompher la gastronomie française et remporta la compétition avec une présentation sur le thème de l'Europe et une pièce figurant la cathédrale de Strasbourg. Déjà un signe... ?

Mais avant de rejoindre la capitale alsacienne, Thierry Mulhaupt étoffa sa palette à Paris. Il affina sa science de la pâtisserie au sein de maisons de renom comme Malitourne ou encore Dalloyau. Il s'essaya également aux desserts de restauration en œuvrant dans les cuisines de la célèbre Tour d'Argent. Mais en plus du perfectionnement de sa maîtrise du fouet et du rouleau à pâtisserie, son passage à Paris lui enseigna aussi l'art du pinceau. Il suivit ainsi les cours du soir aux Beaux-Arts, pour devenir un artiste complet maniant les couleurs sur les toiles aussi bien que dans ses desserts.

Quelques années plus tard, en 1991, il s'installa à Strasbourg avec son épouse Corinne pour ouvrir sa première boutique. Il ouvre en mars 1999, un nouveau magasin exclusivement consacré aux spécialités de pains d'épices et aux chocolats. En 2001 il construit un laboratoire de 750 m² à Mundolsheim. En 2007 il reprend la Maison Jean, véritable institution colmarienne, en association avec son épouse et son chef Laurent Schott. Aujourd'hui, il exporte ses chocolats au Japon pour ISETAN, à l'occasion du Salon du chocolat de Tokyo et de la St Valentin. Le 4 avril 2009, il réalise les chocolats pour le dîner de gala des 28 chefs d'état à l'occasion du sommet de l'OTAN à Strasbourg.

Thierry Mulhaupt est un homme qui vit de sa passion : son âme d'artiste et son amour du beau se retrouvent dans chacune de ses confections. Peintre et saxophoniste à ses heures perdues, il est aussi grand amateur et fin connaisseur de vins et de cigares. Intarissable sur les accords cigares-vins-chocolats, il aime à proposer des dégustations insolites où l'on retrouve le chocolat dans des situations inattendues, enrobant un dé de foie gras ou recouvrant une fine tranche de chorizo.

De par sa créativité sans bornes, Thierry Mulhaupt offre une pâtisserie rare. En funambule du goût, il recherche la perfection des accords, la beauté des formes et des couleurs, avec au final pour seul but, le plaisir qu'il peut offrir à ceux qui dégustent ses douceurs sucrées ou salées.

Palmarès :

- Meilleur Jeune Pâtissier de France
- Meilleur Jeune Pâtissier International (Barcelone)
- Prix Jean-Louis Berthelot, Paris
- Premier Prix aux Olympiades de la Gastronomie de Francfort
- Meilleur Pâtissier de France 1996 (CHAMPERARD)
- Marianne du Meilleur Kougelhof 1998 (Saveurs de France)
- Artisan chocolatier de l'année 2002 (PUDLOWSKI 2002)
- Membre de l'association Relais Desserts International



La pâtisserie selon Thierry Mulhaupt

Thierry Mulhaupt laisse libre-cours à son imagination pour créer ses entremets. Chaque carte des desserts propose de nouvelles découvertes, de nouvelles expériences, tant pour le palais que pour les yeux. Ainsi peut-on trouver dans les vitrines des boutiques des gâteaux comme le Verdi, savoureuse alliance entre un biscuit pistache et une bavaroise au lait d'amande parsemée de griottes, ou encore comme le Crunchy, craquant par son riz soufflé au praliné, sa crème brûlée à la vanille et sa mousse au chocolat.

Cette créativité va encore plus loin avec les tartes folles que propose le chef avec son équipe en fin de semaine. Ces tartes éphémères, complètement délirantes pour certaines, font sortir la pâtisserie des sentiers battus. Plus de tabous, on marie la roquette et les fraises, la truffe melanosporum et le chocolat...

Mais Thierry Mulhaupt ne dédaigne pas non plus les traditions, loin s'en faut ! Les pâtisseries plus classiques ont également une place d'honneur sur la carte. On y retrouve notamment l'incontournable Forêt Noire, le fameux Opéra qui a fait la gloire de la pâtisserie Dalloyau à Paris, ou encore le Paris-Brest et autre tarte au citron.

Que sa pâtisserie soit moderne ou traditionnelle, les maîtres mots de Thierry Mulhaupt restent la précision et la justesse d'exécution. L'exigence du chef pâtissier est grande, tant envers lui-même que pour les matières premières qu'il utilise : chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour garantir une effervescence de saveurs.

Le chocolat

La quête d'excellence de la pâtisserie Mulhaupt ne s'arrête pas aux seuls entremets. La renommée des chocolats créés par Thierry Mulhaupt est sans cesse grandissante. Le pâtissier-chocolatier a imaginé des bonbons d'une grande finesse, allant là encore des traditionnels pralinés ou ganaches amères à des créations plus osées, comme le chocolat au poivre de Séchouan, à l'huile d'olive, ou encore l'étonnant et détonnant chocolat au fruit de la passion.

L'exigence de Thierry Mulhaupt est tout aussi grande pour le chocolat qu'il emploie pour réaliser ses bonbons et autres créations.

La bière chocolat

Voilà encore une autre illustration du fait que Thierry Mulhaupt ne craint pas de franchir les barrières. Il a tenté le pari audacieux de marier le houblon et le cacao dans un brassin

étonnant. Loin d'être une boisson sucrée, la bière chocolat surprend par son amertume et sa longueur en bouche. Produite en association avec la Brasserie Uberach, une des dernières brasseries indépendantes d'Alsace, elle symbolise parfaitement l'audace de l'entreprenariat régional.

Les cours de pâtisserie

Devenus un phénomène de mode, les cours que propose la pâtisserie Mulhaupt montrent bien que la tendance est à la redécouverte du « *bien manger* ». Mais les après-midis que proposent Thierry Mulhaupt et ses pâtisseries sont surtout une belle occasion de partager et de transmettre à tous la passion qui les anime. Quel que soit le thème du cours, chacun s'expérimente à la confection d'un gâteau, d'une tarte...

Dans une ambiance détendue et bon enfant, les « élèves » reçoivent de précieux conseils à réitérer à la maison, et repartent avec, entre leurs mains, leur création du jour.

La presse en parle

Le Point 29/11/2007

« Révolution chocolat : Jamais en panne d'innovation, Thierry Mulhaupt fait sauter les frontières entre la pâtisserie et l'art. Dans un coin de son laboratoire, à Mundolsheim, une toile repose sur un support en Inox. Thierry Mulhaupt, 44 ans, qui a ouvert la pâtisserie et la chocolaterie les plus cotées de Strasbourg et vient de reprendre avec sa femme la célèbre pâtisserie Jean, à Colmar, est artiste à ses heures. Ce rejeton de cinq générations de boulangers haut-rhinois a moissonné les titres : meilleur pâtissier de France, meilleur pâtissier international à Barcelone, premier prix des Olympiades de la gastronomie à Francfort... Tout en formant sa jeunesse dans les meilleures maisons parisiennes (pâtisserie Malitourne, la Tour d'Argent, Dalloyau), il a suivi les cours du soir des Arts déco, moins pour parfaire l'esthétique de ses petits fours que pour satisfaire sa curiosité intellectuelle, qui lui inspire des trouvailles insolites. « En cuisine, j'ai découvert une logique de chromie. Le chocolat se marie avec d'autres mets de couleur chaude. Je me souviens d'un excellent pomerol avec une tarte au chocolat à la truffe, à Noël. » Thierry Mulhaupt ne se contente pas de faire les meilleurs chocolats de Strasbourg, dont d'inoubliables ganaches au pétale de rose ou au thym et ses fondantes mandarinettes, recette de la pâtisserie Jean qu'il a revisitée. On s'arrache aussi ses pains d'épice, confitures, macarons, entremets glacés ou gâteaux aux noms sucrés traduits en japonais pour les gourmets de Tokyo. Son inventivité ne faiblit jamais : il a inventé le principe de la « tarte folle », jamais la même d'un samedi à l'autre, devenue une institution chez les amateurs strasbourgeois. Exemples de cette pâtisserie sans tabous : tarte au chocolat et aux cèpes, ou à la crème de pistache et salade de roquette. »

www.cuisine.tv

« Cap sur l'Alsace et une valeur sûre : Thierry Mulhaupt. Sa virtuosité a été reconnue par la profession et couronnée par un nombre conséquent de récompenses. »

Guide Pudlowski

« Tout ce que touche cet artisan-artiste se transforme en or. Accueil adorable de la jolie Mme Mulhaupt. »

« Cette sobre et moderne boutique est une mine d'or. Tarte Colette, biscuit chocolat imbibé de Brouilly avec une ganache au chocolat Manjari, fine Tarte aux Pommes Streusel, Truffe Orange et formidables Chocolats (Ganaches crémeuses et peu sucrées, Palet au thé exceptionnel) révèlent le talent du jeune Thierry, star montante de la pâtisserie locale, à qui l'imagination ne fait guère défaut. Superbes confitures et accueil adorable de la mignonne Mme Mulhaupt. »

Lecoq gourmand

« Que dire lorsqu'on manque de superlatifs? Le meilleur pâtissier de la ville travaille tout en délicatesse. Présentation, recherche et respect des saveurs, un modèle.»

Elle Décoration

« Kouglopf et gâteaux irrésistibles. »

Jean-Pierre Coffe

« Son travail est tout en délicatesse. La présentation de ses créations est spectaculaire, et sa précision et son respect des saveurs admirables. »

« Son Opéra, gâteau que nous goûtons systématiquement chez tous les pâtissiers de France, est exemplaire, rien d'étonnant lorsque l'on saura qu'il a passé quatre ans chez Dalloyau à Paris et que cette maison revendique la paternité de la recette. »

« Thierry Mulhaupt, le plus brillant pâtissier de la ville, travaille dans la finesse, la précision, l'élégance. Nous n'avons jamais connu chez lui la moindre déception. »

« Perfectionniste et créatif, Mulhaupt offre à chaque saison une nouvelle gamme de pâtisseries. »

Modes et Travaux

« Mulhaupt apporte le même soin à ses viennoiseries et à ses spécialités alsaciennes, Streusel, Kouglof, Linzertorte. »

Le croqueur de chocolat

« L'habileté de Thierry Mulhaupt contribue assurément au prestige des chocolats de l'Est de la France. »

« En découvrant la délicate pointe d'amertume qui s'affirme en fin de bouche, on ne peut s'empêcher de penser "Une étoile est née !". »

