

L'objet Jolie mandoline



Pour assurer en beauté le quota des cinq fruits et légumes par jour, cette nouvelle mandoline « Safety » de la marque Zyliss est une alliée parfaite.

Plus de risque de se couper accidentellement : la lame n'apparaît que lorsqu'on presse la poignée. Avec ses trois épaisseurs différentes de coupe, elle est idéale pour trancher fin ou épais les fruits et légumes. Sa lame est aussi parfaite pour la coupe de tomates. Très pratique, elle est équipée d'un pied antidérapant et d'un porte aliment.

Très utile aussi, le couteau à kiwis et agrumes : la lame dentelée permet de découper le fruit et le bout incurvé est idéal pour décoller la pulpe de la peau. Compter 35 € pour la mandoline, 6 € le couteau.

Concours Saveur Kambly

Le biscuitier suisse Kambly fête cette année ses 100 ans.

À cette occasion, la marque lance la campagne « Devenez Créateur de Saveurs ».

Kambly invite tous les gourmands à élire leur saveur préférée et à imaginer leur propre recette. Les gagnants pourront la réaliser au cours d'un séjour dans l'atelier des maîtres confiseurs Kambly en Suisse. Pour participer, il suffit de se rendre sur le site internet www.kambly-createurdesaveurs.com et d'indiquer sa saveur préférée parmi celles qui sont proposées : fruitées, originales, exotiques, gourmandes, fleuries... Pour valider sa participation au tirage au sort, on confiera encore une recette de biscuit.

A gagner, un séjour en Suisse avec la participation à l'Atelier des Saveurs, 10 dîners de chef à domicile ou un an de Kambly.



Rencontrer Thierry Mulhaupt et ses douceurs

Le magicien de la gourmandise sort un livre dédié aux desserts maison. Rencontre avec un pâtissier généreux et jamais à court d'idées.

Thierry Mulhaupt a grandi dans le parfum du bon pain : ses parents tenaient une boulangerie à Merxheim. Tout en aidant son père, il a toujours su qu'il voulait faire des gâteaux. Une volonté renforcée encore lors de son apprentissage chez Christmann à Guebwiller. Commence alors un parcours sans faute pour le jeune Alsacien en quête de bonheurs sucrés. Pendant ses années de formation qui le mènent dans les maisons les plus réputées, il remporte de nombreux prix.

En 1991, avec son épouse Corinne, il ouvre une première pâtisserie à Strasbourg. Il y ajoute un nouveau laboratoire de fabrication, et deux autres boutiques, l'une à Strasbourg, l'autre à Colmar.

L'offre y est alléchante : une quarantaine de tablettes de chocolat aux ingrédients parfois surprenantes, du nougat, des pâtes de fruits, des bonbons au chocolat, des gâteaux, du pain d'épices, des confitures, des glaces... On y trouve évidemment tous les classiques mais, en plus, des créations originales qui changent chaque saison. Car Thierry Mulhaupt est un créateur né, un artiste. N'a-t-il pas, à Paris, alors qu'il se perfectionnait dans l'art et la manière de créer des desserts et autres douceurs, pris des cours aux Beaux-Arts ? « *Cela m'a beaucoup aidé pour la présentation de mes pièces lors de différents concours. Faire de la peinture, cela apprend à regarder, à traverser la vie avec tous les sens en éveil.* »

Thierry Mulhaupt joue avec les textures, les couleurs. Chaque semaine, il présente une « tarte folle » à la curiosité gourmande de ses clients. Si la composition peut surprendre, elle est toujours har-



Pour Thierry Mulhaupt, dessert rime avec bonheur. Stéphane Spach

monieuse. Les différentes saveurs ne sont pas assemblées par hasard. La tarte au chocolat et aux cèpes par exemple : « *Le chocolat se marie bien à un vin rouge qui, lui, révèle des arômes de terre, de sous-bois, donc les saveurs se complètent.* ». Ou cette tarte aux fraises et à la roquette avec une crème pistache. Une recette tellement surprenante qu'elle a fait le tour de tous les blogs de cuisine !

La créativité est également de mise pour les chocolats, pralinés et autres ganaches où tradition et originalité font fondre de plaisir ! Petit cœur à la framboise, praliné au beurre salé, palet blanc à la fleur de sel et au sésame, kougelhoph au chocolat noir et ganache au gewurztraminer, des ganaches au rhum, au poivre de Sichuan, au thé au jasmin, les surprises gustatives sont sublimes !

Mais tout aussi important que la qualité des produits est la façon de les déguster. Une petite leçon qui figure d'ailleurs sur la plaquette de présentation des chocolats : « *Oser prendre son temps ; contempler ce rocher, rêver... ; toucher légèrement pour deviner un éclat, un zeste. Hummer ce Sichuan avant de céder à la tentation, de laisser le plaisir prendre le dessus sur le désir. Laisser alors les arômes*

s'évanouir lentement et profiter des derniers parfums... »

Vous l'aurez compris, Thierry Mulhaupt est un chocolatier-pâtissier doublé d'un artiste et poète.

Cette philosophie, Thierry Mulhaupt essaye de la communiquer à travers ses cours de pâtisserie, lors d'interventions dans une clinique ou dans son livre avec tout un chapitre dédié à l'art de déguster.

Des conseils parfois tout simples comme servir le vin dans un beau verre même si l'on est tout seul, faire une jolie table. L'infatigable pâtissier (« *Il faut toujours chercher à progresser* »), dispense chaque année une semaine de formation à des professionnels américains à la French Pastry School de Chicago et il fait régulièrement des démonstrations au Japon.

Le dessert préféré de cet alchimiste des saveurs et des couleurs ? Les beignets aux pommes de sa maman.

Ursula Laurent

■ **Y ALLER** Strasbourg : 18 rue du Vieux Marché aux Poissons, Tél. : 03.88.23.15.02 ; Épice et Chocolat, 5 rue du Temple Neuf, 03.88.32.43.80 Colmar : Jean par Thierry Mulhaupt, 6 Place de l'École, 03.89.41.24.63

■ **SURFER** <http://www.mulhaupt.fr>