

PORTRAIT Il expose à la galerie Pascale Froessel

Thierry Mulhaupt, la saveur de l'art

Pâtissier-chocolatier renommé, Thierry Mulhaupt, 49 ans, a bousculé nos habitudes gourmandes. On sait moins qu'il est aussi peintre. Un jardin secret qu'il ouvre aujourd'hui au public en y associant sa passion de la musique. Et du chocolat.

C'est une signature bien connue des gourmets, notamment ceux de la tendance "sucrée" : une lettre "m" blanche, se détachant sur un fond jaune et dont le jambage s'en va en diminuant progressivement. Cette signature, on la retrouve dans les trois magasins que Thierry Mulhaupt a créés – deux à Strasbourg, un à Colmar. Elle accompagne ses produits qui placent très haut l'exigence de qualité dans les domaines du dessert et du chocolat. On sait moins qu'elle figure aussi sur les toiles qu'il peint, solitaire, dans son atelier. Un jardin secret qu'il avait toujours préservé de tout regard extérieur à son cercle familial. Il franchit désormais le pas de la confrontation avec le public en osant sa première exposition en galerie d'art – chez son amie Pascale Froessel.

Le rapport des saveurs aux couleurs

Car Thierry Mulhaupt, "meilleur Jeune Pâtissier de France" à 18 ans, formé dans des maisons prestigieuses comme Dalloyau ou la Tour d'Argent, n'a jamais cessé, en parallèle, de s'intéresser à l'art, à hanter les musées, à parcourir les expositions. Et surtout à peindre. À la tête d'une petite entreprise de 25 salariés, il convient qu'il ne consacre pas à cette activité le temps qu'il souhaiterait. Mais le virus de la toile est en lui depuis bien longtemps.

« Quand j'étais à Paris pour me perfectionner professionnellement, je m'étais également inscrit aux cours du soir des Beaux-Arts et des Arts Déco. Cela m'a beaucoup appris pour mon métier », dit-il aujourd'hui, expliquant



Thierry Mulhaupt. PHOTO DNA – JEAN-FRANÇOIS BADIAS

comment son attention particulière portée aux couleurs, à leur rapport aux saveurs, ainsi qu'à la composition d'un gâteau ou d'un biscuit, puisait dans ses connaissances artistiques. D'ailleurs, il n'a jamais rompu avec cette école des arts plastiques : ainsi lui arrive-t-il d'emmener son chef pâtissier ou son chef chocolatier chez Beyeler (Bâle), au musée Burda (Baden-Baden) ou encore au musée Würth (Erstein). « Cela nous donne souvent des idées ! »

Le titre de ses œuvres témoigne d'une inspiration ancrée dans sa pratique de maître pâtissier, dans un univers de saveurs qu'il s'attache ensuite à traduire dans le langage de la peinture : "Tarte à l'abricot, zestes d'orange et beurre noisette", "Bonbon chocolat à la

réglisse, notes boisées et fruitées, avec une tendre amertume" ou encore "Bonbon chocolat au cassis de Bourgogne".

De quoi orienter le regard pour une peinture – à laquelle s'ajoutent encore de beaux pastels ! – qui tient indépendamment du contexte gastronomique qui l'a vue naître. Car Thierry Mulhaupt signe une peinture abstraite, souvent lyrique, portée par un sens aigu (un tantinet séducteur) des couleurs et inscrite dans l'énergie d'un instant exprimé dans un graphisme énérvé. Un jaillissement contrôlé. Une technique évidente aussi. « Elle doit se limiter à me permettre de faire ce que j'ai envie de faire », dit-il.

Dérivant dans le concept de *Gesamtkunstwerk* (œuvre d'art tota-

le), Thierry Mulhaupt a tenu à installer un parcours en quatre tableaux (sur un accrochage d'une bonne vingtaine de pièces) auxquels il a associé à chaque fois une musique (Johann Strauss, Lady Gaga, Bizet et Jewly) et un chocolat aux saveurs s'accordant avec ce qu'il entend faire passer d'émotions sur la toile.

Approche donc très épicurienne d'une peinture d'honnête facture. Et qui offre l'avantage de légitimer le délicieux pécher de gourmandise. ■

SERGE HARTMANN

► Jusqu'au 11 juin à la galerie Pascale Froessel, 14 rue des Dentelles, du mardi au dimanche, de 10 h 30 à 12 h et de 15 h à 19 h, ☎ 03 88 32 74 48.