

## Des bûches par milliers

Les desserts, c'est comme une collection de haute couture, ça se prépare très longtemps à l'avance. À peine terminé le rush de fin d'année, les pâtisseries se remettent aussitôt à l'ouvrage.

-Valérie Bapt

**«Nous avons commencé les premiers essais dès le 15 janvier dernier, on réalise des photos pour voir les couleurs dans la vitrine, puis on finalise la carte pour marier les saveurs et les couleurs», explique Thierry Mulhaupt, l'artisan pâtissier qui vient d'agrandir son laboratoire à Mundolsheim d'où sortent, en deux mois, quelque 2000 gâteaux et bûches. Un dessert en 112 exemplaires. Chaque année, c'est le même rituel. Une collection équilibrée mêlant tradition et innovation, des alliances inédites et subtiles (par exemple, le citron vert et le basilic) et depuis 2010, la création d'une bûche en édition limitée pour se faire plaisir et satisfaire les gourmands les plus exigeants. Cette année, elle s'appelle la «Granada» et est déclinée en seulement 112 «exemplaires» pour faire écho à l'année 2012.**

C'est un biscuit au chocolat imbibé au jus de grenade, garni d'un crémeux au chocolat à la noix de muscade et de mousse au chocolat.

**«Le chocolat, présent dans trois bûches sur sept, reste incontestablement une valeur sûre et incontournable de Noël, assure Nicole Mulhaupt, épouse du pâtissier et chargée du marketing.**

**«La bûche se déguste en famille, il en faut pour tous les goûts, la mamie comme les enfants.**

**C'est la raison pour laquelle nous évitons toujours l'alcool», précise-t-elle. Thierry Mulhaupt a préparé avec passion une collection où le chocolat reste roi. Surfant sur la vague du «fait maison», le chocolatier innove en proposant une bûche en kit. Celle-ci peut être confectionnée à la maison à partir des ingrédients fournis dans la boîte, et en s'appuyant sur la vidéo visible sur le site qui décrit le fameux tour de main pour rouler le biscuit, La recette annonce un temps de préparation de vingt minutes.**

**Les cuisinières qui en ont l'habitude rectifieront et doubleront probablement le temps. Peu importe, pourvu que l'on puisse épater ses convives avec un dessert digne d'un pro. www.mulhaupt.fr**

The image shows a newspaper clipping from DNA (Dernières Nouvelles d'Alsace) with the headline "Des bûches par milliers". The article discusses the preparation of a limited-edition dessert called "Granada" by Thierry Mulhaupt. Below the article is an advertisement for SFR Multi-Packs, featuring a red background and the text "Faites le calcul." and "33€98".