



Communiqué de presse  
Septembre 2021

**Chocolat(e)**

**Thierry Mulhaupt**

**Autoédition**

**Format : 210x260mm,  
224 pages intérieures + 4 pages de couverture**

**Prix de vente : 37 Euros**

**En librairie mi-octobre**

### **Le livre**

**Chocolat(e) invite à plonger dans un carnet d'émotions, de sensations et de voyages autour du chocolat et de la Colombie. Il prend naissance dans la passionnante aventure colombienne qui a mené le chocolatier-pâtissier Thierry Mulhaupt à acquérir une plantation de 10 hectares sur le piémont de la Cordillère des Andes et nourri son engagement pour l'agroforesterie, la biodiversité et le cacao durable.**

**Avec cet ouvrage, le lecteur sait tout du cacao au chocolat : son histoire, sa culture, son économie géopolitique, sa symbolique, jusqu'aux importants critères écoresponsables sur lesquels nous sensibilise l'auteur.**

**Les secrets du cacao, l'art de la fabrication du chocolat et de sa dégustation, la nature luxuriante et généreuse de la Colombie, le café y sont abordés, et bien plus encore...**

**Car naturellement, ce livre est également et avant tout un voyage gustatif d'une cinquantaine de recettes, telles des escales, qui vont de la crème brûlée au chocolat, la tarte au chocolat caramel au beurre salé et cacahuètes, la côte de bœuf à la sauce barbecue cacaotée, en passant par le bar de ligne en croûte de sel et gruë de cacao ; des recettes souvent faciles, parfois techniques mais toujours gourmandes et délicieuses.**

### **L'auteur**

**Thierry Mulhaupt pense ses desserts comme des œuvres d'art. Inventif, il assemble les goûts, les saveurs et les arômes avec la rigueur d'un maître œnologue pour réussir avec le même bonheur tant les classiques de la pâtisserie que ses propres créations gourmandes.**

**Au fur et à mesure des années, il devient meilleur apprenti de France puis meilleur jeune pâtissier du monde, pâtissier puis chocolatier de l'année.**

**En 2018, il se lance dans le chocolat Bean-to-Bar (de la fève à la tablette) et fait voyager ses clients autour du monde avec des chocolats pures origines conchés dans ses ateliers.**

**En 2019, il acquiert une finca en Colombie et lance l'ambitieux projet Cacao for Good, invitant chacun à prendre part à la transformation d'une plantation de platanos (bananes plantain) existante en une cacaoyère conjuguant bonheur écologique, alimentation saine, et responsabilité sociale et environnementale.**

**Avec Chocolat(e), Thierry Mulhaupt, qui a à cœur de transmettre son savoir à travers ses cours de pâtisserie et ses livres, signe son sixième ouvrage après Confiseries et pâtisseries d'aujourd'hui, Au grand bonheur des desserts, Tartes folles, Bredeles salés et autres apéritifs, et Gourmandises de fêtes.**