Mireille Oster, le Chambard et la confiserie Gmeiner fêtent Noël

Auteur : Hervé Lévy

Date : 15 décembre 2022

La maison **Mireille Oster**, la bûche de Noël du **Chambard** et la confiserie **Gmeiner** invitent à découvrir leurs spécialités pour les fêtes 2022.

© Vincent Muller

Pain d'épices de Noël chez Mireille Oster

Des variétés par dizaines, des ingrédients de haute volée : la strasbourgeoise maison **Mireille Oster** est le temple du pain d'épices artisanal. On craque pour la Barre des Délices et ses multiples ingrédients (abricots, baies de Gogi, oranges confites, dattes, noix de cajou, pistaches, etc.), booster efficace et naturel en cas de manque d'énergie. Le foie gras de canard se marie parfaitement avec le Pain des Anges grâce à ses saveurs orangées, tandis que le Pain 7 épices, pour sa part, est le parfait compagnon du foie gras d'oie.
mireilleoster.com

© Ilya Foodstories

Bûche de Noël du Chambard

Imaginée par le chef pâtissier de la maison, Jordan Gasco, la bûche de Noël 2022 du Chambard (Kaysersberg) se nomme ***L'Écorce du cannelier*.** À la semblance d'un fagot de bâtons de cannelle, elle évoque l'épice emblématique dont les saveurs se métissent d'amande et de confit d'agrumes.
lechambard.fr

Noël à la confiserie Gmeiner

Maison familiale allemande installé à Appenweier, la confiserie **Gmeiner** produit notamment un

Stollen de Noël d’anthologie. Voilà brioche magnifiant oranges confites maison et autres amandes méditerranéennes, relevée d’un soupçon de kirsch de la Forêt-Noire et de Cointreau.
chocolatier.de