Pains e?piques

Auteur : Hervé Lévy

Date : 18 décembre 2019

Visite a? Strasbourg, chez la grande dame du pain d'e?pices Mireille Oster, l'une des figures marquantes du temps de l'Avent.

L'univers du pain d'e?pices est impitoyable. L'esthe?te slalome avec de?sespe?rance entre les rejetons ba?tards de l'industrie agro-alimentaire, secs a? vous casser les dents et sucre?s comme ce ne devrait pas e?tre le?galement autorise?. Heureusement, de de?licates fragrances attirent les gourmands gourmets au cœur de Strasbourg dans les deux e?crins de Mireille Oster. Son secret ? « *Aimer. Aimer les personnes qui vont de?guster mes cre?ations. Aimer ceux avec qui on travaille. Aimer les produits* », re?sume-t-elle. Sont utilise?s les meilleurs ingre?dients – farine du Moulin de Hurtigheim, miels artisanaux, exquis fruits confits, cannelle de Ceylan, etc. – pour confectionner des de?lices ou? se me?lent avec finesse, tradition se?culaire et audace de l'expe?rimentation, localisme revendique? et ouverture sur le monde entier. Ces pains d'e?pices e?tonnent l'esprit, e?moustillent les papilles et e?meuvent les sens des clients anonymes ou ce?le?bres, comme l'e?crivain Yasmina Khadra. Pour notre part, on craque pour le Pain des Anges qu'on imagine

volontiers, face?tieux, voleter les ailes de?ploye?es, joyeusement charge?es d’oranges confites et de clou de girofle.

Mireille Oster, 14 rue des Dentelles et 17 rue des Moulins (Strasbourg) et jusqu’au 24 de?cembre sur le Marche? de Noe?l de la Ville (place Broglie et place Benjamin Zix)
mireille-oster.com