

Spice girl

Auteur : Hervé Lévy

Date : 15 décembre 2020



Visite chez la grande dame du pain d'épices Mireille Oster, dont les créations sont essentielles en cette période de Noël.

Lorsqu'on évoque Noël, les yeux de Mireille Oster s'illuminent de joie : « *Il s'agit d'une fête sacrée, celle de*

l'enfant Jésus, mais c'est aussi l'instant du renouveau, du retour de la lumière. À ce moment de l'année, les odeurs s'immiscent avec bonheur dans toute la ville, pénétrant au cœur des foyers : fragrances de bougies, de sapin et d'épices mêlées ». Nous voilà au cœur du sujet, car du pain d'épices artisanal, elle est la papesse strasbourgeoise, produisant d'étonnantes délices de pure extase avec les meilleurs ingrédients : farine du Moulin de Hurtigheim, miels miraculeux, exquis fruits confits, cannelle de Ceylan, etc. Les découvrir, c'est plonger dans un océan de bonheur faisant remonter à l'esprit les vers de François Coppée : « *Volupté des parfums ! Oui, toute odeur est fée / Si j'épluche, le soir, une orange échauffée / Je rêve de théâtre et de profonds décors.* » Et en cette saison glacée, ses produits sont de première nécessité. Mireille rappelle que le pain d'épices « *réchauffe et purifie l'atmosphère lorsqu'on le confectionne, tandis que sa douceur*

permet de lutter contre le froid. Il est l'idéal compagnon du vin chaud que la mystique rhénane du XII^e siècle Hildegarde de Bingen recommandait de consommer le matin, à jeun », s'amuse-t-elle.



Le choix est large parmi toutes les créations nées de son imagination, car elle ne cesse d'arpenter le globe, cherchant des composants nouveaux pour des associations inédites et inspirées, puisque chaque produit « *raconte une histoire* ». On craque ainsi pour la Barre des Délices et ses 33 ingrédients (abricots, baies de Gogi, citron confit, pruneaux, noix de cajou, pistaches, clou de girofle, etc. etc.), booster efficace et naturel en cas de manque d'énergie. Au réveillon, en revanche « *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.* » Mêlant avec finesse tradition séculaire et audace de l'expérimentation, localisme revendiqué et ouverture sur le monde entier, les créations de Mireille Oster font chanter les ingrédients, étonnent l'esprit et émoustillent les papilles. Le secret de la maison ? « *Aimer. Aimer les personnes qui vont déguster mes créations. Aimer ceux avec qui on travaille. Aimer les produits* », tout simplement... Quand on vous dit que pains d'épices et Noël sont deux mots qui vont très bien ensemble.

Mireille Oster, 14 rue des Dentelles & 17 rue des Moulins (Strasbourg)

mireille-oster.com