

Strasbourgjoie

Auteur : Hervé Lévy

Date : 17 juillet 2020



L'été est l'autre saison du pain d'épices. Illustration dans le temple où est vénérée une douceur dont la grande prêtresse se nomme Mireille Oster.

Qui a dit que pain d'épices rimait avec Noël ? Voilà idée reçue que Flaubert aurait pu consigner dans son Dictionnaire. Avec une glace, un pétillant Spritz au Campari – le jeu de l'amertume et du sucré est une source vive de bonheur – ou tout simplement nature, il s'invite, sans façon, sur les tables estivales, sous le soleil exactement. Et ce d'autant plus que la période, après de longues semaines de confinement, puis de peur, est un appel à la joie retrouvée ! Pour le constater, il suffit de passer le seuil des deux bonbonnières de Mireille Oster afin d'être conquis et convaincu. « //

faut une minute et dix-sept secondes » pour aller de la boutique “historique” sise rue des Dentelles à la nouvelle implantation, s’amuse celle qui a ouvert une seconde adresse. Et quel meilleur endroit aurait-elle pu trouver que la Würtzmühle ? Littéralement “moulin à épices”, l’édifice fut bâti dans le premier quart du XVII^e siècle. Il a ensuite connu mille et un avatars : la Chocolaterie Schaal y vendit ses produits et une boutique dédiée aux plaisirs des sens fut même installée en ces murs. Le voilà en quelque sorte revenu à sa destination première. Cet espace de 135 mètres carrés largement ouvert sur l’Ill est un « *véritable lieu de vie* ». Il est en effet non seulement possible d’acheter les délices qui ont fait la renommée de la maison, mais aussi de « *voir les artisans au travail et d’apprendre les secrets de la confection des quelque 40 variétés* » moelleuses en diable ici proposées.



Photo de Vincent Muller

Pensons à Phénix, clin d’œil au nom latin du palmier dattier *Phoenix dactylifera* qui accompagnera avec bonheur une randonnée sur les Hautes Chaumes vosgiennes, autre activité de saison. Dans ces merveilles sont utilisés les meilleurs ingrédients : farine du Moulin de Hurtigheim, miels artisanaux, exquis fruits confits, cannelle de Ceylan, etc. Mais ce n’est pas ici que réside le secret de la bonne fée du pain d’épices dans le Grand Est. Lorsqu’on lui demande son “truc”, elle répond spontanément : « *L’amour* », le regard pétillant, « *l’amour pour les clients, l’amour pour ceux avec qui je travaille, l’amour pour le produit.* » Ses pains d’épices étonnent l’esprit, émoustillent les papilles et émeuvent les sens des clients anonymes ou célèbres, comme l’écrivain Yasmina Khadra. Pour notre part, on craque pour le Pain des Anges qu’on imagine volontiers, facétieux, voleter autour de nous, les ailes déployées, joyeusement chargées d’oranges confites et de clou de girofle, ou encore pour le Pain d’Amour plein d’une altièrre fougue dont nous avons aujourd’hui plus besoin que jamais !

Mireille Oster, 14 rue des Dentelles et 17 rue des Moulins (Strasbourg)
mireille-oster.com