Au four et au moulin

Auteur : Hervé Lévy

Date : 15 octobre 2019

Bonne fée du pain d'épices, Mireille Oster ouvre un nouvel écrin à Strasbourg. Visite.

«*Il faut une minute et dix-sept secondes* » pour aller de la boutique "historique" sise rue des Dentelles à la nouvelle implantation, s'amuse Mireille Oster qui vient d'ouvrir 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 XVIIe siècle. Il a ensuite connu mille et un avatars : la Chocolaterie Schaal y vendit ses produits et une boutique dédiée au plaisir des sens fut même installée dans 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 sera 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, d'apprendre les secrets de la confection des quelque 40 variétés* » moelleuses en diable ici proposées et élaborées avec les ingrédients les meilleurs : farine du Moulin de Hurtigheim, miels artisanaux, exquis fruits confits, cannelle de Ceylan et autres

merveilles.

Mireille Oster, 14 rue des Dentelles et 17 rue des Moulins (Strasbourg). Ouvert tous les jours de 9h à 19h
mireille-oster.com