

Strasbourg

Rue Finkwiller, Bénédicte et son Boui-Boui 100 % local

Son chaleureux Boui-Boui a succédé il y a quelques mois au BarbarYan au 28, rue Finkwiller, en marge de la Petite France. Ouverte par Bénédicte Ansel, la nouvelle adresse fait la part belle aux (bons) produits locaux, dans les verres comme sur les planchettes !

Le crêpi extérieur est un brin fatigué et la porte de la petite maison biscornue, parfaitement en phase avec son quartier, a à coup sûr déjà vu passer quelques générations de fêtards... Rue Finkwiller, Bénédicte Ansel a installé son Boui-Boui (qu'elle a sous-titré « Bistro des crapules ») l'hiver dernier, en lieu et place du BarbarYan. Après dix ans d'expérience dans divers bars strasbourgeois, la trentenaire a voulu se lancer dans sa propre aventure.

Dix ans d'expérience

Formée « sur le tas » aux BerThoM, où celle qui a démarré par des études d'arts plastiques avant de travailler un temps comme libraire a passé plus de cinq ans et a évolué jusqu'à devenir manager, elle pensait ouvrir son affaire plus tôt, mais le Covid est passé par là. « Tout était bloqué ! », se souvient celle qui en a pris son parti, enchaînant quelques saisons et expériences supplémentaires - au Croque-Bedaine, au Fat ou à la Binchstub Broglie, notamment - avant de franchir le pas.

Quatre visites d'établissements plus tard, le 28, rue Finkwiller cohabitait toutes les cases. « Petit et cosy, avec une vingtaine de places minimum à l'intérieur et une trentaine en terrasse aux beaux jours ;



Bénédicte Ansel, gérante du nouveau bar le Boui-Boui, rue Finkwiller à Strasbourg.
Photo Thomas Toussaint

comme je me lançais seule, je ne voulais pas plus grand », précise celle qui a entrepris un « gros rafraîchissement » (sol, mur, nouveaux frigos et petite déco) avant d'accueillir ses premiers clients.

Le concept de Bénédicte Ansel ? « Ne travailler que des produits locaux. » À commencer par les bières (à consommer avec modération). Celles proposées ici proviennent de la brasserie BAT, à Lochwiller ; de La Mercière, à Cosswiller ; de La Narcose, à Scharrachbergheim, ou de la brasserie strasbourgeoise Perle. Même chose pour les vins, glanés chez Rieffel (Mittelbergheim), à la maison Vonville, à Ottrott ou au domaine Achillée... Biologiques, cultivés en biodynamie ou naturels, ils varient au fil

des saisons. À cela s'ajoute une jolie carte de cocktails et d'eaux-de-vie (de fraises, de myrtilles, etc.) en provenance de chez Miclo et Hagmeyer. Zes't Spritz & Bitter, Amer Michèle... Là encore, les déclinaisons locales sont de mise. Comme pour les softs, avec les sirops Klein & Wanner d'Ingwiller, des jus de fruits Sautter, sodas Lisbeth et autres R-Kombucha. « Autant d'occasions de travailler en circuit court et de mettre en valeur les produits de la région ! » insiste cette... Auvergnate de naissance, qui a adopté le terroir alsacien et « adore y découvrir de nouveaux produits ».

Bretzels et pains de la boulangerie-pâtisserie Hanss voisine, planchettes à base de

produits issus de la Nouvelle Douane, tartinades maison à la crème de pois chiches ou aux carottes et fromage de brebis... « Tous ceux qui aiment les produits locaux sont les bienvenus, même si le Boui-Boui n'est pas un bar à touristes », défend la jeune femme. Elle accueille une clientèle « pour l'essentiel issue du quartier » en fin d'après-midi et en soirée, du mardi au dimanche.

Blind tests, vide-dressings (au rythme d'un par mois), soirées à thèmes et expositions ponctuelles d'artistes et artisans locaux se chargent d'animer les lieux, qui peuvent être privatisés et sont aussi chaleureux et accueillants que son inspiratrice.

● Valérie Walch