

La Scandinavie dans les assiettes

Depuis début février, la rue d'Austerlitz accueille une nouvelle enseigne venue du Nord. Le « concept food scandinave » Nørrebro, du nom du quartier de Copenhague, propose de la restauration rapide typique. Au menu : tartines danoise, brioche suédoise, roulés à la cannelle...

À L'ORIGINE DE ce « skandinavian distrikt », un coup de foude pour le Danemark et la culture scandinave qui date de voyages effectués il y a dix ans. Johnson Mensah, fondateur du concept, a ensuite eu l'opportunité de vivre deux ans à Copenhague, dans le quartier de Nørrebro entre 2013 et 2015, où il a « senti une atmosphère unique ». Strasbourgeois de naissance, Johnson n'a pas hésité au moment d'implanter son snack ici. L'idée du nom « Nørrebro » est arrivée dès 2015 avec un constat : « J'ai remarqué qu'il n'y avait pas de snack ou de restaurant scandinave à Strasbourg », raconte le gérant. Dès le départ, la cible d'un large public était souhaitée, ce qui se vérifie à l'heure du déjeuner. « J'ai aussi découvert qu'il y avait une communauté scandinave à Strasbourg », explique Johnson, en voyant passer un Danois, désormais habitué, de-

vant la boutique.

Pour accueillir les curieux, une ambiance chaleureuse, encore en construction, avec tables en bois, banquettes, coussins, plantes, livres hygge, et « musique chill » a été choisie.

L'importance du visuel et de la variété

« C'est un concept nouveau. Les gens sont intrigués, et j'aime les voir s'arrêter devant la vitrine », explique Johnson. Une vitrine mettant les produits en valeur attire les regards, une stratégie visuelle souhaitée par le gérant. Mettre l'eau à la bouche, mais pour manger quoi ? Des « smørrebørd », tartines froides, dont sont friands les Danois, « à cheval sur la diététique ». À base de pain de seigle et de différentes graines, elle permet de « s'adapter aux goûts français pour ne pas copier-coller ce qui se fait au Danemark ».

Différentes formules sont proposées, avec entrée, plat, dessert et boisson (de 9,90 euros à 29,90 euros). Trois tartines sont proposées, à base de viande, fruits de mer ou de légumes. Un autre type de sandwich est proposé, le ristetbrød, sorte de panini, ainsi que de la soupe maison et des jus pressés.

Pour le dessert ou le fika (la pause-café en suédois) deux



Johnson Mensah a ouvert Nørrebro, snack scandinave rue d'Austerlitz. PHOTO DNA - MICHEL FRISON

pâtisseries typiques sont proposées pour l'instant : roulé à la cannelle, et semla, une brioche suédoise fourrée à la pâte d'amande et à la crème.

Des produits locaux

Pour Johnson Mensah, il est « important de travailler avec un circuit court et hyperlocal, avec des produits de qualité ». 80 % des produits utilisés viennent des alentours de Strasbourg. Le pain vient notamment d'une boulangerie de la Meinau, qui fournit aussi les douceurs sucrées, auxquelles

la boutique rajoute sa touche. La bière artisanale et le thé bio viennent... de Suède.

Un projet encore en développement

À côté, Johnson Mensah occupe un deuxième poste d'acheteur dans une entreprise thermique, qu'il gère de sa tablette. Un emploi du temps chargé donc, pour un entrepreneur qui souhaite « continuellement évoluer dans le temps ». Le snack ne disposant que de quatorze couverts - avec la possibilité de prendre à emporter -, la

terrasse qui se mettra en place fin mars permettra d'accueillir plus de monde.

Une « urne à idées » devrait être installée pour permettre aux clients d'exprimer leurs requêtes, et autre nouveauté dès ce dimanche : un brunch à 25 euros sera proposé de 10 h à 15 h. ■

Pauline WEISS

► Nørrebro. 19, rue d'Austerlitz à Strasbourg. Ouvert de 11 h 30 à 18 h du mardi au samedi et de 10 h à 15 h le dimanche.