

# Entreprises magazine

Numéro 75 – janvier/février 2016 – 4 EUR



## Ressources humaines et Formation professionnelle

Dossier pages 30-98

# Le Snooze

## Entrez pour une bière, restez pour un burger

Le Snooze offre une des plus riches cartes à hamburgers de la capitale. Les amateurs de cuisine américaine et de sport s'y donneront rendez-vous.

En plein centre de Luxembourg-Ville, les amateurs de bons burgers ont trouvé leur adresse. Dans le bas de la rue Philippe II, au numéro 27 : le Snooze. Jusqu'il y a peu, se tenait là un bar un peu défraîchi. Il a été entièrement rénové. Le lieu offre désormais à ses clients un environnement tendance et agréable. La forte présence du bois lui confère une ambiance particulièrement chaleureuse. Si l'établissement se positionne de prime abord comme un bar (un pub, devrait-on même dire), le visiteur aurait tort de ne pas se laisser tenter par le slogan qui s'y affiche : « *Come for a beer, stay for a burger* ».

### Très large choix de burgers

Sans aucun doute, le Snooze offre une des plus sympathiques cartes à burgers du centre de la capitale. Le maison – le *Snooze Burger* – se compose, autour d'une viande de bœuf, d'un œuf, de bacon, d'oignons frits, de cheddar, d'une tomate et de salade, le tout agrémenté d'une sauce *Snooze*. Certes, c'est impressionnant, mais rien en comparaison du *Barbarian Burger* ou de l'*Empire Burger*. Pour les appétits moins gourmands, le burger classique ou une série



de variantes originales devraient à la fois vous tenter et vous ravir. Deux burgers au poulet et deux burger aux fruits de mer sont aussi proposés. La carte présente également quatre burgers végétariens. Ce qui est rare. Et parce que, dans un hamburger, le pain est essentiel, il est important de préciser qu'il vient de chez Cathy Goedert, dont la boulangerie se situe à quelques pas de là, rue Chimay.

### Frites et sauces maison

Le must, au-delà des hamburgers, se trouve dans l'accompagnement : des frites maison croustillantes, taillées avec soin et cuites juste comme il faut. La sauce choisie, parmi les dix proposées, est elle aussi confectionnée maison. Celles ou ceux qui font attention à leur ligne ou qui ne souhaitent pas somnoler au bureau l'après-midi pourront toujours sacrifier la portion de frites au profit d'une salade. Mais ils ne savent pas ce qu'ils loupent !

### De la bière, des burgers et du sport

Au choix et en fonction de la place disponible, on savourera son plat au rez-de-chaussée, à l'ambiance boisée, sur une des tables disposées en enfilade, ou au niveau de la cave, aménagée pour créer une ambiance plus intime. En heure de table, il est hautement recommandé de réserver. Où que l'on soit cependant, il vous sera loisible de suivre l'événement sportif du moment sur un des écrans disposés dans l'espace, une bière à la main. ✓

Sébastien Lambotte  
Photo-Snooze

## Choisir le « bon » gras

Un taux de gras très important peut se révéler être un réel point fort, que ce soit pour l'arôme ou pour le goût, dans le choix d'une viande. Ne plus rejeter automatiquement le gras de la viande, mais observer son persillage (petits points de gras disséminés sur l'ensemble du morceau à consommer) est le message que la boucherie Steffen souhaite faire passer auprès de ses clients.

La volonté de l'entreprise est de rechercher ce qui se fait actuellement de meilleur, au Luxembourg et ailleurs. Pour identifier clairement cette sélection, un nouveau label *Steffen Sélection* a vu le jour récemment. Les viandes *Steffen Sélection*, que ce soit la Blonde de Galice, la Simmental, le Black Angus, l'Hereford, la Normande et le Wagyu jouissent d'une maturation de 3 à 8 semaines. Ces viandes sont choisies pour leur haut degré de persillage, pour leurs fibres tendres et pour leurs composants riches en acides oléiques.

Depuis toujours à la boucherie Steffen, la viande de bœuf luxembourgeoise est maturée au crochet pendant 3 à 5 semaines, en chambre

froide dans ses ateliers de maturation. Aujourd'hui, la volonté de l'entreprise est donc d'élargir son choix à d'autres provenances et affinages, et permettre ainsi à sa clientèle de parfaire sa

connaissance du bœuf *dry aged*. Le *Dry aging* ou maturation est un processus naturel qui, par l'action de diverses enzymes, permet d'attendrir le muscle de la viande dont le gras va sécher lentement et de laisser s'évaporer une partie de son humidité, laissant les fibres se détendre peu à peu pour finalement obtenir une petite croûte protectrice. C'est ce bon gras qui va permettre à la viande de moins rétrécir à la cuisson et donc d'obtenir une viande tendre et fondante à souhait.



[www.steffen.lu](http://www.steffen.lu)