

# SUCCESS STORY

FRANCK + TOM STEFFEN

## L'ADDITION DE DEUX ENTHOUSIASMES

Entre ces deux-là, la complicité est palpable. Ils communiquent un vrai bonheur à diriger ensemble l'entreprise familiale qui porte leur nom, considérant tous deux leurs différences comme une richesse. Honnêteté, professionnalisme et respect sont au menu quotidien, entre eux mais aussi envers toutes les équipes qui composent le groupe Steffen (boucherie, traiteur, salaison et restauration).

Texte : Catherine Moisy - Photos : Emmanuel Claude / Focalize

**Franck, le point de départ du groupe Steffen, c'est la boucherie de Steinfort, que vous avez ouverte en 1989. C'est quoi l'histoire de cette première activité ?**

« Mes grands-parents étaient bouchers. L'attrance pour ce métier a ensuite sauté une génération et j'en ai hérité. Pour être né dedans, j'étais sensible à sa dimension créative. Après des études de commerce et de gestion, j'ai donc décidé de préparer un brevet de maîtrise en boucherie au Lycée technique de Bonnevoie. Après un premier poste de commis et cinq années d'expérience chez un patron, j'ai voulu ouvrir mon propre commerce. J'ai embarqué mon épouse et mon père dans l'aventure. Nous avons assez vite proposé une petite gamme traiteur que l'on ne trouvait pas dans les autres boucheries, des quiches, des pâtés en croûte... puis un véritable *party service*. J'avais dès le départ l'envie d'offrir plus que ce que l'on peut attendre d'une boucherie traditionnelle.

“ La marque Manufacture Steffen veut souligner à la fois le côté manuel de nos métiers et leur noblesse.

”

**Tom, pour vous, rejoindre l'entreprise de votre père était une évidence ?**

« Pas du tout. À 14 ans, je rêvais de devenir architecte. Mon père m'a d'ailleurs sou-

tenu dans cette voie. Puis je me suis rendu compte que le dessin industriel m'ennuyait et que le milieu de la boucherie-traiteur, dans lequel j'avais grandi, m'attirait vraiment. J'ai eu la chance de pouvoir aller me former à Lyon, à l'Institut Paul Bocuse. C'est une excellente formation avec des professeurs remarquables, qui m'a permis de faire des stages dans des maisons prestigieuses, dont le restaurant Clairefontaine à Luxembourg ou le Carlton à Cannes. À l'Institut, j'ai choisi la filière gestion / management et avant d'entrer chez Steffen en 2009 j'ai fait mes premières armes chez Raynier Marchetti (*traiteur haut de gamme créé à Paris en 1968, ndlr*) pendant plusieurs années. Le métier de traiteur est très technique. Je voulais le comprendre dans les moindres détails.

**La boucherie des origines s'est très vite développée pour donner naissance à un groupe. C'est une histoire de vision ou d'opportunités ?**

Franck : « C'est avant tout une histoire de gestion des risques. Dans les métiers de bouche, nous sommes régulièrement confrontés à des crises alimentaires. Si l'on a une activité unique, on est beaucoup plus vulnérable que si l'on s'est diversifié. Avoir plusieurs activités est beaucoup plus intensif au niveau du travail mais aussi beaucoup plus prudent. J'ai eu la chance de pouvoir m'appuyer sur une équipe solide dès le début, ce qui m'a permis de pouvoir franchir des étapes. À chaque fois que l'on maîtrise un métier supplémentaire, on est prêt pour l'étape suivante. La croissance permet en outre d'offrir des perspectives et des opportunités à l'équipe et de la retenir dans l'entreprise.

**Vous parliez de crises alimentaires. Sans être véritablement une crise, la défiance vis-à-vis de la viande est-elle préjudiciable à votre activité de boucherie ?**

Franck : « La viande n'a jamais été d'aussi bonne qualité que de nos jours, avec une excellente traçabilité. Se nourrir sainement n'est pas incompatible avec la consommation de viande. Notre intérêt est que nos clients restent en bonne santé le plus longtemps possible, pas qu'ils consomment le plus de viande possible. Nous militons d'ailleurs pour une alimentation saine au travers de notre soutien au mouvement Slow Food Luxembourg ou encore à travers notre initiative Guerilla Food qui vise à proposer une offre fast-food de qualité sur le festival Rock-A-Field.

Tom : « L'excès de viande est préjudiciable, comme tous les excès. La viande n'est pas un aliment qui est fait pour être consommé matin, midi et soir. Notre objectif n'est pas de vendre le plus possible, mais le meilleur produit possible. Et nous pensons que la sécurité du consommateur passe d'abord par la confiance qu'il peut avoir en son commerçant, plutôt que par une batterie de lois censées le protéger.

**Pouvez-vous me citer chacun un élément déterminant qui vous a fait progresser dans votre métier ?**

Franck : « Le métier de traiteur me fait rencontrer en permanence des personnes très exigeantes, cela me fait avancer. J'ai aussi la chance de pouvoir accéder à des lieux exceptionnels, formidables sources d'inspiration.

Tom : « Pour ma part, j'ai eu la chance de pouvoir participer au programme mis au

### Steffen en chiffres :

5 boucheries, implantées à Luxembourg-Cents, Pétange, Dudelange, Steinfort et Esch-sur-Alzette  
150 employés  
50 % du chiffre d'affaires réalisé par l'activité traiteur  
1.000 événements par an assurés par le service traiteur  
100.000 couverts par an  
Événements pour 4 à 2.000 personnes

Franck et Tom Steffen se rejoignent sur ce qu'ils apprécient le plus dans leur métier, « l'ambiance » pour Franck et « les bonnes énergies de l'équipe » pour Tom.