



DOSSIER DE PRESSE

GALA GAULT & MILLAU
26 OCTOBRE 2015

VÉRONIQUE BLUM

Directrice de la Communication

www.lisanto.com



UNE HISTOIRE DE PASSION



FRANK ET TOM STEFFEN

C'est à Steinfort, petit village luxembourgeois, situé près de la frontière française et belge, qu'en octobre 1989, Frank Steffen, Maître Boucher de formation, décide de créer son entreprise éponyme, la MAISON STEFFEN, suivie assez rapidement par l'ouverture d'un autre point de vente à Dudelange.

Déjà à l'époque, la réputation de la maison était axée sur des produits sains, savoureux et de qualité irréprochable, avec de surcroît une connaissance experte de la viande et de la charcuterie fine, notamment déjà un excellent jambon.

Toutes les marchandises étaient rigoureusement contrôlée et provenait de fermes régionales sélectionnées pour le sérieux apporté à leur élevage.

DIVERSIFICATION DANS LES MÉTIERS DE BOUCHE

C'est en 1990 que la société STEFFEN SALAISONS prend son envol pour s'installer dans ses propres locaux à Hagen. Son fer de lance est la production de jambons exceptionnels aux saveurs d'antan, préparés avec des recettes traditionnelles, que ce soit pour le jambon cru et cuit Marque Nationale, le jambon cuit paysan ou le jambon séché à l'air.

2003 sera une année charnière ... La partie service traiteur de la « petite » boucherie, de plus en plus sollicitée, devient une société à part entière et prendra le nom commercial STEFFEN TRAITEUR, avec pour vocation, l'organisation gourmande de banquets familiaux ou d'événements professionnels.

Dans la foulée, la marque LISANTO est développée afin de créer une signature aux jambons de STEFFEN SALAISONS et surtout de pouvoir les vendre en-dehors du circuit propre au groupe. Aujourd'hui, le jambon LISANTO est considéré comme un produit NATIONAL, remarquable de par ses valeurs gustatives, aromatiques, doux en sel, avec un bel arôme et une arrière bouche agréable. Dans la stratégie actuelle du GROUPE STEFFEN, la volonté est de positionner LISANTO dans le peloton de tête au niveau européen. L'ambition est de taille.



SALAISSON JAMBON



En novembre 2007, Reynald DEBARGUE, ingénieur diplômé ENSIA Massy Paris, l'actuel Directeur Assurance Qualité et Sécurité Alimentaire du GROUPE STEFFEN, rejoint l'entreprise. Son expérience précieuse dans les domaines alimentaires, sa minutie de la livraison au conditionnement, ont apporté le gage de qualité que le Groupe peut revendiquer aujourd'hui.

En avril 2008, une nouvelle boucherie-charcuterie fine MAISON STEFFEN ouvre ses portes à Cents, suivie par celle de Pétange en automne 2011.

Durant l'été 2011, la marque branchée, GUERILLA FOOD naîtra en réaction au fast food et à la malbouffe. Le concept novateur a pour but d'approcher des festivaliers et de leur montrer qu'il est encore possible de manger des hamburgers ou pains-saucisse d'excellente qualité!

En novembre 2013, le rythme soutenu du Groupe donne naissance à une cinquième boucherie MAISON STEFFEN pour accueillir la clientèle d'Esch-sur-Alzette.

En octobre 2014, la MAISON STEFFEN fête ses 25 ans, en toute humilité, sans aucun tapage médiatique. L'important durant cette période de fin d'année est de servir ses clients, nombreux et exigeants.

LISANTO, UN PRODUIT DE SALAISSON D'EXCEPTION

Pourquoi ce nom à consonance italienne ? Simplement parce que ce jambon occupe une place importante dans le cœur de Frank Steffen, tout comme ses trois enfants Lisa, Anne et Tom dont il a pris les premières syllabes de leur prénom pour constituer ce nom LISANTO.

LISANTO est affiné au Luxembourg un minimum de 9 mois et peut aller jusqu'à 18 mois. Ses artisans recommandent de ne pas casser ses arômes en le tranchant trop épais et de le laisser se révéler à température ambiante. Lorsque ces conditions sont réunies, le consommateur découvre une délicate saveur presque boisée, tout en rondeur avec un côté soyeux en bouche.

Le LISANTO TRADITION riche et fruité émerveille les papilles... Le LISANTO CUIT PAYSAN et le LISANTO 18 MOIS GRANDE RÉSERVE, d'une belle robe pourpre, révèlent des saveurs pleines de surprises pour le palais, laissant exploser un goût de

noisettes en arrière-bouche. Nés de l'union entre élégance et rareté, ces LISANTO CUIT PAYSAN et LISANTO 18 MOIS GRANDE RÉSERVE remplissent toutes les conditions d'un jambon d'exception plein de puissance, de caractère, de finesse et de complexité.



CYRILLE KLEIN, RESPONSABLE SALAISONS



ÉTOILES D'OR, ITQI, 2015



REMISE DU PRIX

La volonté constante du GROUPE STEFFEN est de produire un jambon au goût subtil, moelleux, séché juste comme il le faut, pas trop salé, bien fumé, d'une texture tendre et délicate.

Pour preuve, son LISANTO 12 MOIS MARQUE NATIONALE et son LISANTO 18 MOIS GRANDE RÉSERVE viennent de se voir décerner une fois encore, deux étoiles d'or par l'International Taste & Quality Institute.

Le credo de l'entreprise, de son fondateur Frank Steffen et de son fils Tom, est d'offrir à ses consommateurs, le goût et les odeurs du vrai jambon. Ils exhortent en permanence leurs maîtres charcutiers à puiser dans le savoir-faire d'antan, tout en respectant les traditions pour obtenir un résultat exceptionnel, c'est-à-dire une chair tendre et délicate, des saveurs intactes et généreuses.



UN JAMBON DE CARACTÈRE

TRANSPARENCE DANS LA QUALITÉ

Les outils de contrôle, d'information (sites web, newsletters, communiqués, réunions, rencontres, participations à des colloques, etc.) et d'intervention du département du contrôle de qualité et d'hygiène du GROUPE STEFFEN sont multiples et se situent à tous les niveaux de maîtrise, nutritionnel, informatif, économique et organisationnel. Les produits sont analysés constamment pour améliorer les processus d'optimisation gustative, sanitaire et de production, sans oublier la traçabilité qui peut être contrôlée à tout moment. www.maisonsteffen.lu/securite-alimentaire



LISANTO APPARTIENT À UNE FAMILLE ENGAGÉE

Le GROUPE STEFFEN est connu comme une entreprise familiale dont le succès grandissant est lié à l'excellence de ses services et produits de bouche. Incontestablement, c'est l'investissement formidable des 148 femmes et hommes qui partagent une même passion, celle de faire rayonner l'amour du service bien accompli, la sélection des bons produits et l'authenticité dans les relations humaines.

Depuis 1989, le Groupe Steffen bâtit son histoire sur des valeurs fortes que sont le respect des traditions et de la nature, la convivialité et la solidarité dans les différentes équipes, l'ouverture d'esprit et la volonté de travailler ensemble.

Comme expliqué ci-dessus, le GROUPE STEFFEN a parcouru un long chemin pour devenir une entreprise regroupant plusieurs enseignes commerciales dont LISANTO, STEFFEN TRAITEUR, MAISON STEFFEN, LA TABLE DE FRANK, GUERRILLA FOOD, STEFFEN PRODUCTION DIFFERDANGE. Nos marques récompensées

et reconnues par les professionnels du secteur sont développées selon de hauts critères de qualité, de sécurité et d'hygiène alimentaires tout en flirtant avec les codes gustatifs en vogue.

QUELQUES CHIFFRES EN UN CLIN D'ŒIL

CHIFFRE D'AFFAIRE

- C.A. consolidé en 2010 : 12 mio €
- C.A. consolidé en 2014 : 17 mio €

COLLABORATEURS

- 148 salariés à travers toutes les diverses sociétés du groupe
- 47 femmes pour 101 hommes, âgés de 21 à 61 ans, avec une moyenne de 41 ans
- 76 français, 20 luxembourgeois, 27 belges, 14 portugais, 11 autres
- 62 personnes vivent en France, 53 au Luxembourg et 33 en Belgique

CONTRÔLE QUALITÉ

- 140 analyses de nettoyage par an par un laboratoire externe, accrédité ISO 17025
- 180 analyses microbiologiques sur nos produits par un laboratoire accrédité ISO
- 8 analyses de la potabilité de l'eau de nos sites de production
- 1 contrôle vétérinaire par an par site de production et points de vente, c'est à dire 7 contrôles vétérinaires annuels

FLOTTE

- 11 camionnettes frigorifiques
- 6 véhicules légers
- 5 poids lourds

PRESTATIONS

- 96 000 personnes servies en 2014
- 761 prestations traiteur évènementiel, plus de deux par jour
- 45 000 étudiants servis dans la cantine de l'école de Steinfort (avec labellisation Biogarantie®)
- 264 livraisons traiteur chez le particulier ou dans les entreprises

POINTS DE VENTE

- 5 points de vente MAISON STEFFEN

ACCÈS ESPACE PRESSE

Ce dossier de presse est également disponible dans l'espace presse privé du site de notre groupe en vous connectant grâce aux codes d'accès ci-dessous :

<http://steffen.lu/parlons-de-nous/notre-communication/>

Identifiant : lesartisansdubonheur

Mot de passe : steffen2015



10, route d'Arlon - L-8410 Steinfort
reception@steffen.lu – Tél. : +352 39 96 501
www.lisanto.com