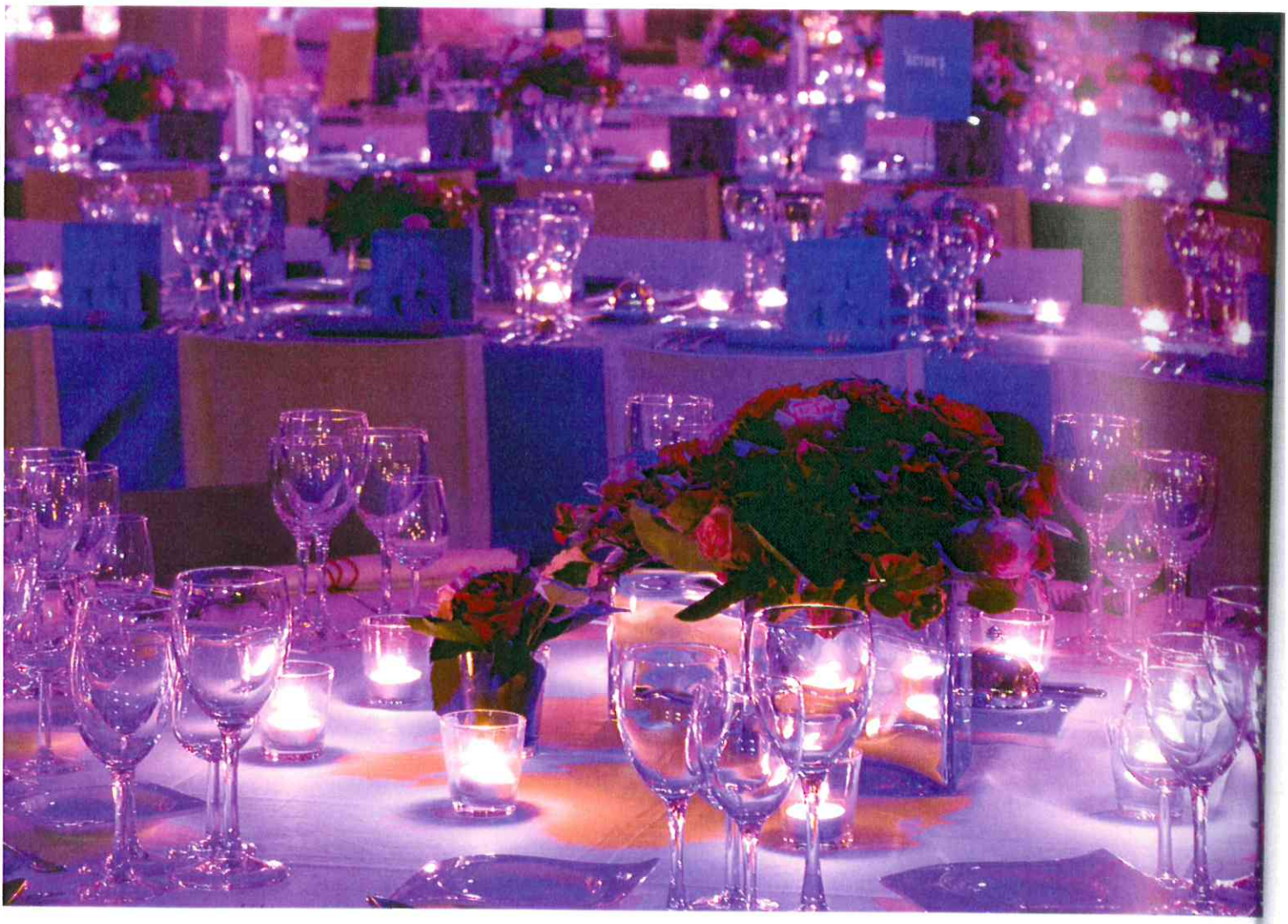

AISSEZ-VOUS URPENDRE 'AR UN TRAITEUR 'ASSIONNÉ...

que Blum
S © STEFFEN TRAITEUR

Quelquefois, en entrant dans certains lieux, vous sentez qu'il y règne une atmosphère de bien-être agréable, confortable et intime... En découvrant l'univers de Frank Steffen, c'est cet effet plaisant que vous ressentez immédiatement. Une décoration Feng Shui qui semble vouloir atténuer les tensions de la journée, équilibrer les énergies de la santé, de la créativité et de la réussite avec deux rencontres, celles de Madame et Monsieur Steffen, elle est le feu, il est l'eau, tous deux reliés aux mécanismes de la vie et de la nature grâce à une alchimie rare.

pourrons conquérir de nouvelles idées et donc de nouveaux marchés. Mon entreprise, je la veux vivante, authentique comme une grande famille que je gère en bon père, avec parfois des enfants qui causent bien des surprises. Dans cet état d'esprit, j'organise régulièrement des formations de telle manière que les équipes restent soudées et que la routine ne s'installe pas. J'initie des séances de massage, de coaching pour détendre mon personnel souvent sous pression. J'investis beaucoup dans le matériel et plus encore dans mes hommes. Sans arrogance, je crois que je suis un bon capitaine et que j'ai une excellente équipe, la meilleure du Luxembourg.

Racontez-nous un de vos challenges marquants ?

Frank Steffen : C'est, sans aucun doute, l'ouverture du Centre Porsche, le lundi nous devions être 1000 personnes, le vendredi, jour de la soirée, nous étions 1800 ! La veille, l'ensemble des travaux était loin d'être terminé. Vous imaginez le souci majeur au niveau des mises en place et au niveau des quantités ! J'ai donc acheté en urgence 250 homards. Le soir de l'événement, une fois qu'il y a eu de l'embouteillage au niveau des buffets, mes serveurs ont déambulé dans le show-room en offrant les homards façon Bellevue et ont soulagé un énorme problème qui aurait pu démarrer dans la salle. Juste avant ces Portes Ouvertes, j'avais perdu cinq kilos tant le stress était important.

Il semblerait que vos collaborateurs vous ont surnommé de façon humoristique ?

Frank Steffen : Oui, Guillaume m'a qualifié LE « Bernard Tapie de la gastronomie luxembourgeoise ». Cela me fait sourire, mais je ne veux surtout pas devenir une star, je veux rester à ma place et que nous devenions leader dans notre domaine. Je ne vous parle pas de leader en volume de chiffre d'affaires, mais en terme de qualité, de créativité et de modernité dans ce sens où je ne suis pas une machine à calculer, je suis un passionnel.

Quand tous les buffets sont en place, tout semble si simple, parlez-nous du stress avant le démarrage d'une soirée ?

Frank Steffen : On essaie de limiter le stress au maximum, car un traiteur, c'est avant tout 70 % de logistique, d'organisation et 30 % de nourriture. Quasiment tout peut donc être prévu en avance.

Qu'évoque pour vous le luxe ?

Frank Steffen : Partager de bons moments avec des personnes que j'aime, ma famille, mes collaborateurs, avoir du temps pour m'arrêter un peu. Mon grand rêve serait de faire un tour du monde en bateau, avec un Oyster de préférence durant une année sabbatique. Je ne peux pas me le permettre actuellement et le danger, c'est que je bosse énormément, il faut donc que ma santé suive pour un tel projet ! Évidemment, travailler, c'est aussi parfois nourrir une jolie folie, mais je ne voudrais pas accaparer tous les profits de l'entreprise pour assouvir un rêve qui mettrait en péril tout le travail d'une vie. J'ai parfois la tête dans ce rêve, les étoiles qui y brillent, me servent aussi à naviguer...