15

Ouotidien 2

dredi 24, samedi 25 imanche 26 décembre 2004



Foot : Pjanic, un futur très grand

Il n'a pas encore 15 ans, mais Miralem Pjanic représente l'avenir du foot luxembourgeois. Pour l'instant, il laisse éclater son talent au sein du centre de formation du FC Metz. Lire en page 16

Cyclo-cross : pas de trêve de Noël



Samedi à Rumelange, dimanche au Fond de Gras pour une épreuve internationale dont Philippe Gilbert (photo) sera l'une des têtes d'affiche, les cyclo-crossmen ne connaissent pas de trêve à Noël...

rilhelm

In appétit qui sort de l'ordinaire

e petit boucher de Steinfort a les dents longues. Son entreprise a gagné u terrain en même temps que s'est développée l'activité traiteur.



Faites sauter les bouchons!

L'année 2004 a particulièrement souri à la Champagne, qui réalise une grande partie de ses ventes à l'occasion des fêtes de fin d'année.

«On ne sera pas loin des 300 millions de bouteilles vendues en 2004, un record», estime Jean-Marie Tarlant, vice-président du Syndicat général des vignerons, selon lequel, sur les douze derniers mois, 295 millions de bouchons de bouteilles ont déjà sauté.

En 2003, seules 210 millions de bouteilles ont été produites, en raison des mauvaises conditions climatiques, alors que 293 millions d'autres ont été vendues.

«Potentiellement, on a produit plus de 320 millions de bouteilles cette année : la Champagne peut aborder l'avenir avec sérénité», selon M. Tarlant.

Chez Bollinger, l'heure est aux dégustations de vins clairs qui seront assemblés pour faire le champagne: «On a du plaisir à goûter en tonneaux et en cutémoigne Mathieu Kauffmann, directeur de la pro-

«On a de beaux arômes, de beaux fruités, ce sera très certainement un millésime», ajoute-t-il. En Champagne, ne sont millésimées que les meilleures années.

Seule région viticole à ne pas être en crise, la Champagne n'a pas à se soucier de ses ventes, «boostées» par la demande croisFrank Steffen est un ogre. Il dévore et croque à pleines dents un marché où il est en train de se tailler une large part. Son objectif est de se faire connaître dans la restauration de haut niveau.

Originaire de Steinfort, Frank Steffen, qui venait de finir son apprentissage et d'apprendre le métier de boucher, était de retour, il y a une vingtaine d'années, dans sa localité pour ouvrir un petit espace de vente.

«Au départ, nous étions seulement deux. Je savais que je pouvais compter sur Jos. C'était du vrai travail d'équipe».

Ce tandem va rapidement s'étoffer. La petite boucherie de Stenfort va monter en puissance à l'occasion des réveillons. Un toutes boîtes à lettres lui donne l'occasion d'élargir son champ d'action avec des menus de circonstance. Les propositions sont séduisantes et la clientèle des environs ne se fait pas pas prier pour profiter de l'aubaine.

Elle est même tellement nombreuse que la boucherie Steffen, absolument pas préparée à cette affluence, a toutes les peines du monde à faire face à la demande et surtout à la canaliser.

«À la fin de cette journée, on s'est regardés avec des larmes dans les yeux, c'était terrible», déclare le patron d'une maison qui a progressivement repris du poil de la bête. «C'est à chaque fois une leçon dont il faut savoir tirer toutes les conséquences», selon Frank Steffen.

De fait, l'année suivante, les commandes sont prises à un guichet extérieur à la boucherie. Il y a en prime un bon pour un verre de vin chaud à retirer auprès des scouts. Ceux-ci font le service, Frank Steffen leur accorde une compensation financière et les clients n'ont plus l'impression de

tourner en rond. Tout est donc pour le mieux dans le meilleur des mondes.

Voir plus loin

Touche-à-tout parce que c'est dans sa nature, Frank Steffen, 42 ans, s'est lancé à fond dans deux directions. D'une part, en ouvrant une seconde surface de vente en face de l'hôtel de ville de Dudelange; d'autre part, en développant le département traiteur au point de le doter de couverts et de porcelaines capables de satisfaire les besoins d'une réception atteignant jusqu'à 1 800 convives.

Où est le boucher d'antan? «Je reconnais que j'ai beaucoup évolué et je suis heureux de réaliser un ancien rêve», selon un patron qui porte plusieurs casquettes.

La première est celle de la maison Steffen qui correspond aux boucheries. La deuxième correspond à celle de Steffen traiteur; la troisième, moins connue est celle de Steffen salaisons. C'est là qu'on prépare le jambon Lisanto.

L'année à venir sera-t-elle celle d'une nouvelle expansion? Frank Steffen évite la question, estimant que toute réponse serait prématurée. Ce qui ne l'empêche toutefois pas de laisser penser qu'il pourrait bien ajouter une nouvelle enseigne à son nom.

Celle-ci pourrait apparaître soit à Esch, soit en ville du côté de la place d'Armes.

Pour faire bonne mesure, s'ajoute un projet de halle qui pourrait voir le jour à proximité de la frontière belge, pas très loin du futur IKEA.

Cette nouvelle surface s'inscrit dans le cadre du prozoning artisanal Grass («Rassemblons nos talents») encore à l'état de gestation et dont on n'ose pas parler trop haut.

Jacques Paturet

0

Sommaire

De champagne andre chech

conquérir de nouveaux marché la Chine, Taïwan et la Corée of Sud sont séduites, tandis que

Russie et la Pologne, grosses co

sommatrices de champagne a

début du XXe siècle, redéco

Ouotidien

Tél.: 44 77 77-1

redaction@lequotidien.lu

Fax: 44 77 33 -1

e-mail:

44, rue du Canal

L-4050 Esch-sur-Alzett

vrent les précieuses bulles.

Reportage Politique Économie Tableau de bord Reportage Plein Centre Décès Cap au Sud En Lorraine Europe International Faits de société Série espoirs Football Cyclo-cross Quilles **Hippisme** Avis Détente Météo Art de vivre Petites annonces Cinéma La dernière

pages 4 et page page page page page page page page pages 13 et page page page page pages 20 et page:

page :

page :

page :

page 2

page :

page :

page

page

Le département traiteur a pris un poids non négligeable.

Sur tous les fronts

Boucher de formation, le patron a gravi tous les échelons. Il a appris l'art des salaisons en Italie et son département traiteur a vu le jour après un stage à Paris. Patron d'une entreprise qui est passée de deux à soixante salariés, Frank Steffen a décidé de soigner la communication.

Quand il intègre l'équipe, chaque nouveau collaborateur doit signer une charte de bonne entente. Le nouveau venu se voit encore remettre deux ouvrages dont celui intitulé Oser travailler heureux. Entre prendre et donner.

Une salle de formation et de réunion a été spécialement aménagée à Steinfort.

Les collaborateurs qui le souhaitent peuvent bénéficier, sur une chaise chauffante, de séances d'ostéopathie en présence d'un spécialiste qui sait combiner massages et communication en vue de se libérer.

«Lorsque j'avais trente ans, j'ai suivi une thérapie au terme de laquelle j'ai découvert qu'il fallait toujours savoir écouter», selon Frank Steffen.