Entretien avec le fiston Tom Steffen...

05.02.2010 17h01

Steffen Traiteur a organisé jeudi dernier une belle soirée dans la salle des machines de la Brasserie Clausel à Luxembourg. L'occasion pour les 300 convives de découvrir en exclusivité la première « Food collection ». Cette nouvelle collection a la particularité de revisiter des recettes ancestrales, traditionnellement servies à table, en fingerfood savoureux et festifs.

La « Food Collection Luxembourg » est la dernière création imaginée par Steffen traiteur. Le Grand-Duché malgré sa multi-culturalité reste une terre de tradition. Steffen souhaite garder cette authenticité en lui faisant côtoyer la nouveauté. Le résultat, ce sont des mets surprenants et surtout d'une finesse exemplaire. Les créations titillent quatre sens : le goût, le toucher, l'odorat, la vue. Le résultat est du plaisir partagé grâce à la gastronomie luxembourgeoise revisitée et modernisée. Les luxembourgeois y retrouveront des saveurs familières tandis que les autres s'étonneront d'exquises associations gourmandes et de savants mélanges.

Le contexte de crise a poussé l'entreprise à redynamiser l'économie locale en mettant l'accent sur des produits du terroir en s'inscrivant dans une logique de développement durable favorable à tous.

Rappelons que Steffen organise des événements professionnels ou privés de 2 à 2000 personnes...

Autres Articles

Soirée Food Collection by Steffen Luxembourg

Saint-Valentin - Dites-le avec Point24

Georges Zigrand - Un créateur hors normes

Rencontre avec la créatrice - Anatoli Papadopoulou

Les tendances homme pour le prochain automne/hiver

Décrivez-nous « Food collection »

« Food collection » est avant tout une grande histoire d'amour. Nous avons tout d'abord réfléchi à divers thèmes qui nous intéressaient et en fait, lors d'un brainstorming, nous sommes tous tombés d'accord sur ce thème précis car cette collection est riche en émotions et en valeurs.

Comment est-il possible de revisiter et de moderniser des mets traditionnels ?

Tout a commencé avec René, notre chef cuisinier au chaud. René est à lui seul un véritable livre de cuisine luxembourgeoise ! Il a cette culture luxembourgeoise traditionnelle. Nous avons retravaillé cela ensemble avec beaucoup de dégustations pour peaufiner les produits et les développer jusqu'à la perfection.

Quels sont les points forts de la maison ?

Notre bon service au client. Nous sommes là pour accompagner activement les clients de l'offre à la réalisation finale.

Quels sont vos objectifs pour 2010 ?

Accroître notre notoriété et surtout ne rien changer à nos valeurs. Nous remettre constamment en question ne nous pose jamais aucun problème. C'est la meilleure façon de toujours évoluer.

Êtes-vous heureux du déroulement de la soirée et de la réaction des gens face à ces nouveautés ?

Nous sommes très heureux d'avoir accueilli autant de monde et enchantés de voir l'enthousiasme de nos invités face à nos nouveautés. Voir les gens apprécier nos mets ce soir est la récompense d'une année entière de travail. C'est un bel aboutissement pour notre équipe entière.

Quelle est la recette pour être toujours au top de la création ?

Ce sont les constantes remises en question. On ne sert pas plusieurs fois les mêmes mets aux mêmes clients. Nous aimons avoir un panel important afin de toujours proposer quelque chose de nouveau et de surprenant.

Vous avez un grand respect de vos employés. D'où provient cette politique ?

C'est notre culture d'entreprise. Mon père est quelqu'un de très humain. Nous avons conscience du fait que sans notre équipe nous ne serions rien. Notre équipe est riche en savoir-faire et en expériences professionnelles. Ce sont des valeurs que nous partageons et auxquelles nous tenons plus qu'à tout.

Comment se passe la collaboration avec votre père ?

Mon père est quelqu'un que je respecte énormément. En 20 ans, il a fait évoluer cette entreprise de façon impressionnante et l'a menée là où elle est actuellement. J'ai beaucoup à apprendre de lui mais comme vous le dites, je lui apporte sans doute des idées apprises de mon côté. Nous sommes très complémentaires car nous communiquons beaucoup. Nous prenons tous les deux beaucoup de plaisir dans notre travail.

Pourquoi avoir créé ce walking dinner dans la salle des machines de la Brasserie Clausel à Luxembourg pour votre événement ?

C'était le format le plus adapté pour lancer notre nouvelle collection et la présenter de façon officielle. Cet endroit convient parfaitement à cette nouvelle collection. Il a une âme, tout comme nos produits qui ont une histoire. C'était donc le lieu idéal.

Quelle est votre définition du goût et comment fait-on pour plaire à tout le monde lors d'une soirée pareille ?

Le goût est quelque chose de défini et de propre à chacun de nous. Nous mettons tout en œuvre pour le respecter et le faire valoir afin que tout le monde ait de toutes façons ses sens en émoi et ses papilles émoustillées.

Propos recueillis par Sandrine Stauner-Facques
(Photo: copyright Eric Chenal)

Autres liens

- http://www.steffentraiteur.lu

Galerie Photo

Soirée Food Collection by Steffen Luxembourg

Réagissez à cet article

Veuillez vous identifier ici pour pouvoir ajouter un commentaire

Vos Commentaires | 0 commentaires

Luxembourg | Monde | Business | Loisirs & Culture | Sport | V.I.P |
Jobs | Immobilier | Auto |
Météo | mon point24.lu |
wort.lu | telecran.lu | dnr.lu | lavoix.lu | radiolatina.lu | libo.lu | editions.lu |
Conditions d'utilisation | Publicité | Contact
© point24.lu 2009