Traités avec fierté

Steffentraiteur lance la Food collection Luxembourg

Le traiteur Steffen innove et donne un coup de pouce aux produits du pays.

JÉRÔME QUIQUERET

Voilà dix ans que Steffentraiteur, basé à Steinfort, fait taire les estomacs avec professionnalisme, dans la quête constante de *«prestations gastronomiques haut de gamme»*.
L'entreprise, aujourd'hui composé de 85 collaborateurs, veut étendre son empire, là où *«il faut être chic»*.
Être chic, mais en revisitant des produits luxembourgeois, voilà le pari d'un traiteur, qui n'a pas l'habitude de lésiner sur l'originalité, comme en recourant à la cryogénie pour apporter *«des sensations inoubliables et un ton exceptionnel»* aux événements de ses clients. Chic mais non pompeux! *«Notre collection, qui vous surprendra par son originalité, se veut aussi universelle*, plaide Franck Steffen, le patron. *Pour se faire, nous insistons beaucoup sur la notion de partage.»*
Créative et raffinée, la nouvelle gamme de produits se nomme logiquement Luxembourg Food collection. Elle était présentée le 4 février dernier dans un de ces endroits mythiques de la culture gastronomique luxembourgeoise, la salle des machines de la brasserie de Clausen.
L'idée est de *«retravailler les plats traditionnels»*, en ayant recours aux produits du terroir, dans une logique slow food, expliquait Alain Steffen avant de lancer en grande pompe le défilé de *«créations gourmandes»* qui allait ravir une assistance très bien garnie. Le traiteur de Steinfort veut clairement donner un coup de pouce aux agriculteurs nationaux dans un contexte de crise.
Il s'agit de *«redynamiser l'économie locale (...) en s'inscrivant du même coup dans une logique de développement durable, favorable à tous»*. Le message est clair mais Franck Steffen a tenu à préciser qu'*«il n'y a pas de nationalisme là-dedans»*, indiquant au passage que 85% de ses salariés sont francophones.

La verrine de mirabelles et son effeuillée de Bamkuch. Un délice...

ATOUTS

Pas de nationalisme mais une reconnaissance. C'était le sens du petit couplet de l'échevin de la capitale, Xavier Bettel. Les gens doivent savoir que *«le Luxembourg n'est pas seulement une banque, une fortification mais aussi un goût». «Nous ne devons pas nous empêcher d'être fiers de notre cuisine»*, dit-il.
Le ministre de l'Agriculture, Romain Schneider, est aussi monté à la tribune pour souligner l'intérêt de la démarche pour les paysans comme pour le tourisme national.
De la fierté, il y a de quoi en avoir, car les nombreux assortiments proposés ce soir-là rivalisaient de saveur, réalisés sous la houlette notamment du chef cuisinier, René Magar, et du chef pâtissier, Jean-Claude Riva.
Ces deux derniers donnent d'ailleurs de leur image dans la campagne de communication basée autour de quatre personnes, représentant symboliquement, une des quatre régions gastronomiques du pays. On évoquera parmi une foule de délices, le pâté au riesling déstructuré, l'espuma de Lisanto et fèves de marais, le fameux «Judd mat Gaardebounen» recomposé, le Bouneschlupp et les verrines de penne aux écrevisses. Ou encore côté sucré, la soupe glacée de betteraves aux pommes fraîches, la verrine de mirabelles et son effeuillée de Bamkuch et l'éclair aux quetsches et crumble. Tout cela dans une déco recourant aux matières typiques du Grand-Duché. Dressée par une fleuriste d'art... luxembourgeoise.

**www.steffentraiteur.lu*
Tél: 399-650-300

VITE LU

Pour choisir son hôtel

La brochure sélection 2010 des *«hôtels et restaurants au Grand-Duché de Luxembourg»* vient de paraître. Disponible gratuitement auprès des bureaux de l'Office national du tourisme ou bien encore à la gare, cette brochure présente 48 hôtels-restaurants (coordonnées, services, tarifs, Wifi) en différentes langues.
Ce document gratuit, de près de 70 pages, est réalisé par l'association hôtelière intitulée *«Sélection des hôtels-restaurants indépendants du Grand-Duché de Luxembourg Hotels.lu asbl»*. Voir aussi: www.hotels.lu, www.hotel.lu et www.booking.lu

Saint-Valentin

«Un tête-à-tête plein de saveurs, un magnifique dîner!». C'est ce que promettent les bonnes tables du Domaine thermal de Mondorf, l'Orangerie et le restaurant De Angeli, à l'occasion de la Saint-Valentin les 13 au soir et le 14 février à midi (menu gastronomique à 90 euros par personne avec une bouteille de champagne Bruno Paillard). Et histoire de multiplier les plaisirs, le Domaine Thermal propose également une journée wellness (3 soins et accès au Club) pour 99 euros par personne.
Pour tout savoir: www.mondorf.lu

lounge favaro
www.loungefavaro.lu
Ouvert du mardi au vendredi · 1er étage · 19, rue des Remparts · Esch-sur-Alzette · Tél.: 54 27 23 35

Nouveau chef pâtissier à l'hôtel Le Royal

Ghislain Rossmark a rejoint l'équipe du chef Péan

Riche d'une longue expérience, le chef pâtissier apprécie tout particulièrement de travailler le chocolat.

FABRICE BARBIAN

«Ce qui m'a attiré chez lui, c'est son amour et son respect du produit. Ghislain souhaite en tirer les meilleurs arômes et en mettre en valeur les nombreuses saveurs. C'est exigeant, mais ça me va», explique le chef de l'hôtel Le Royal Luxembourg, Anthony Péan à propos de Ghislain Rossmark qui, début janvier, a rejoint les rangs de l'équipe de cuisine de l'hôtel Le Royal Luxembourg en tant que chef pâtissier.
L'aboutissement d'un parcours ponctué de rencontres. Ghislain Rossmark qui se destinait initialement à être dessinateur dans le domaine technique avec option dessin d'art, embrasse la pâtisserie suite à sa rencontre avec le maître pâtissier,
Armand Bour, de Thionville, qui lui a transmis, outre sa passion, les bases du métier. *«C'est lui qui m'a véritablement donné envie de faire ce métier! »*résume Ghislain Rossmark.
Quelques années plus tard, il arrive au Luxembourg et entre au Casino 2000 où, au bout de trois mois, il devient chef pâtissier aux côtés du chef Peter Korner. Son parcours créatif s'étoffera encore avec quatre années passées comme chef pâtissier chez Kaempf Kohler, avant sa rencontre avec Jean-Claude Arens, qui le prendra sous sa direction comme pâtissier confiseur et chocolatier. Il en garde un souvenir empreint de respect pour l'homme et l'artiste qu'il a côtoyé deux ans et demi avant sa rencontre avec le chef Péan.

CONCOURS MOF

Même s'il aime travailler tous les produits sans exception, son ingrédient de prédilection reste le chocolat. *«C'est une très belle matière première dans la diversité des saveurs et des origines. C'est un produit que l'on peut transformer à souhait et combiner avec de nombreux autres ingrédients. Et, même dépouillé, dans sa plus simple expression comme une belle truffe ou une praline, le chocolat s'exprime et sait ravir»*, souligne le chef pâtissier en perpétuelle recherche des meilleures combinaisons gustatives.
«Je me prépare au concours de Meilleur ouvrier de France 2010 (MOF)», confie Ghislain Rossmark *«je passe donc beaucoup de temps à imaginer et à développer de nouvelles saveurs, ici ou chez moi. C'est passionnant car aujourd'hui, on peut tout oser dès lors que l'on respecte le produit. Et pour me faire savoir si c'est bon, je ne manque pas de juges»*.
Chaque semaine, le pâtissier et son équipe choisissent également un fruit qu'ils s'amusent à décliner ensuite sous forme de soupes, d'éclairs ou de tartelettes. Autant de douceurs originales qui accompagnent les pauses-café servies aux clients de l'hôtel.
Comme ceux du restaurant, ils apprécient...

Le Neumünster présente :
Vous n'avez pas encore de partenaire pour la Saint Valentin?
Soirée Speed Dating & Culture

Samedi 13 Février à 19H30
Ambiance décontractée et conviviale qui privilégie les rencontres autour de la culture.
Faites connaissance autour d'un questionnaire sur la culture luxembourgeoise et le couple qui aura acquis le plus grand nombre de points gagne leur dîner.
Dress code : Tenue de ville
Infos & réservations au 26 20 52 981
www.abbaye.lu
Brasserie « Le Neumünster »
Luxembourg-Grund (Abbaye de Neumünster)