paperJam
MEDIA ECONOMIQUE ET FINANCIER

LUXEMBOURG FOOD COLLECTION

Tout le bonheur du patrimoine culinaire

Tom Steffen (SteffenTraiteur), au premier plan, avec son père Frank (Photo: David Laurent/Wide)

Par Marc Vandermeir, publié le 26.03.2010

LE TRAITEUR STEFFEN INNOVE EN FAISANT DÉCOUVRIR LA GASTRONOMIE NATIONALE MIJOTÉE AU FEU DE LA CRÉATIVITÉ ET DU SAVOIR-FAIRE DE TOUTE SON ÉQUIPE.

«Notre population et notre activité économique sont très imprégnées par les frontaliers belges, français et allemands. Tous connaissent leurs valeurs culturelles. Mais ils ne connaissent pas les nôtres, celles du Grand-Duché. Avec mon fils Tom et toute notre équipe, nous avons voulu leur montrer que le Luxembourg a une culture culinaire qui n'est pas de la cuisine paysanne.» Le traiteur Frank Steffen, de Steinfort, résume en quelques mots ce qui, à peine lancé, apparaît déjà comme une petite révolution dans ce secteur très concurrentiel de la restauration par traiteur: la nouvelle ligne de produits Luxembourg Food Collection.Les ingrédients? Une convivialité, une simplicité et un côté humain, solidaire, pleins de saveurs, eux aussi. «Nous sommes une entreprise familiale avec des valeurs humaines et de qualité partagées, souligne Frank Steffen. Tout, ici, est un travail d'équipe. Nos collaborateurs sont cette gamme de produits. Bien sûr, comme pour toute entreprise, il faut dégager du bénéfice, mais si l'on est trop axé 'bénéfices', des valeurs partent. Ce n'est que si on respecte ces valeurs que l'on peut se permettre de faire plaisir et de se faire plaisir.» Une belle manière de remettre à l'heure les pendules socioéconomiques.

Mais quelle est, au juste, cette «griffe» Luxembourg Food Collection? L'idée première est de faire partager le patrimoine culinaire, et pas uniquement aux autochtones ou résidents. «Lorsqu'une entreprise internationale organise un événement ou une réception ici, c'est l'occasion idéale de faire découvrir notre culture culinaire, explique Tom Steffen, le fils de Frank. Ce n'était pas fait jusqu'à présent car nous avons un manque de confiance en nous. Ce retour aux sources et à nos valeurs, ce n'est pas du nationalisme, mais l'envie de faire découvrir un pays qui ne se résume pas, pas du tout, au Kirchberg, à la gare et au Grund. Sans compter que nous sommes dans une époque où il y a une demande de choses authentiques.»L'idée est, donc, de transformer ce «patrimoine culinaire authentique», qui puise dans les saveurs du passé, en «finger-food», une gastronomie plus fine, plus tendance et résolument tournée vers le monde. Le tout sous le sceau de l'originalité. Des exemples? Pâté au riesling déstructuré, calisson de pommes de terre aux cèpes, soupe glacée de betteraves aux pommes fraîches ou la truffe luxembourgeoise, le poireau et la pomme de terre... «En même temps, la crise nous a motivés à redynamiser l'économie locale et nous sommes de surcroît convaincus que mettre ainsi l'accent sur les produits de notre terroir en est un moyen qui s'inscrit dans le développement durable», ajoute Tom Steffen.

Nouvelles collections en vue

Cette Luxembourg Food Collection est l'aboutissement d'un an de travail de recherche et de partage des expériences en équipe, pour faire

(re)découvrir la gastronomie des quatre régions du pays. Des compétences et un patrimoine partagés que l'on retrouve dans les supports de présentation et de promotion du produit, où quatre membres du personnel – parmi lesquels les chefs cuisinier et pâtissier – ont été mis en scène pour illustrer la gastronomie des quatre régions du pays. «En mettant en avant ces personnes, notre patrimoine culinaire et les régions du pays, nous avons voulu éviter les photos avec modèles mis en situation, mais sans rien d'authentique», explique Tom Steffen.

Cette ligne de produits culinaires est la première d'une série où étonnement, savoir-faire et exigence de qualité rimeront avec de nouvelles collections. Comme pour la mode. Dans le même temps, SteffenTraiteur entend bien faire déguster ces saveurs dans les régions frontalières. «Tous nos produits ne sont d'ailleurs pas que nationaux. Certains sont régionaux, insiste Frank Steffen. Car la gastronomie s'est aussi teintée de tout ce que pouvaient lui apporter aussi bien la Grande Région que la culture culinaire des migrants. Tout cela s'est mêlé dans notre patrimoine. Ce ne sont pas les frontières qui arrêtent la qualité.»