Luxemburger Wort
Samstag, den 30. Juni 2012

BOUCHERIE STEFFEN À PÉTANGE

Maison Steffen & Gérard Cayotte sous un même toit

Un nouveau concept sucré-salé

Deux belles références dans les métiers de bouche à Pétange

La maison Steffen: *excellentes viandes et salaisons reconnues dans tout le pays.* (PHOTO: DR)

Gérard Cayotte, *connu pour la qualité de ses pâtisseries.* (PHOTO: EMILIE DI VINCENZO)

PAR EMILIE DI VINCENZO

Installée depuis 1989 au Grand-Duché, la Maison Steffen, réputée pour ses produits de très grande qualité, a ouvert un nouveau magasin à Pétange, au mois de septembre 2011. Attachée aux traditions mais surtout

Fondée à la fin des années quatre-vingt à Steinfort, la Maison Steffen dénombre quatre boucheries au Luxembourg. La dernière, qui a ouvert à Pétange au mois de septembre dernier, emploie huit personnes, afin de permettre à l'entreprise de rester à la hauteur de sa réputation et de continuer à servir une clientèle toujours grandissante.

crée et salée au sein d'un même espace. En effet, le rayon boucherie côtoie désormais celui de la boulangerie et des pâtisseries. Une idée originale qui permet, depuis sa création, d'offrir à sa clientèle plus de confort de proximité et d'élargir sa gamme de service. A ceux qui se demanderaient si le pain ne risque pas d'avoir un goût de

Eric Piwowarezyk, boucher de formation de père en fils, a évolué au sein de la Maison Steffen avant de prendre la gestion de cette nouvelle adresse. Une belle récompense pour celui qui a une expérience pointue de la viande.

De fait, et dans la lignée des méthodes appliquées au sein de la boucherie, les règles de sélection des produits

bourgeois. Une matière locale qui permet d'éviter le stress des voyages pour les bêtes avant l'abattoir et d'obtenir une viande bien plus tendre qu'à l'ordinaire, ce qui se ressent inévitablement une fois cuisinée et en bouche.

Membre de Slow Food Luxembourg, cette démarche s'ancre parfaitement dans le système de production interne