

À la boucherie Maison Steffen, la viande de boeuf luxembourgeoise est maturée au crochet pendant 3 à 5 semaines en chambre froide. Aujourd'hui, sont proposées aussi des viandes d'autres provenances et d'autres affinages, du «dry aged beef».



«Maison Steffen»: nouveau logo et une «success story» longue de 28 ans

# Passion, qualité, innovation



Le groupe Steffen vient d'ouvrir son magasin relooké «Maison Steffen» à Steinfort

PAR MARCEL BURMER

«Nous sommes bouchers depuis six générations et c'est sur ce noble métier que le nom Steffen s'est construit», soulignent Frank et Tom Steffen, qui viennent de fêter avec leur équipe, leurs proches et de nombreux invités dont le ministre de l'Agriculture Fernand Etgen, l'ouverture officielle de la boucherie «Maison Steffen» new look, à Steinfort.

d'asseoir le métier. Le terme «artisans» s'inscrit dans les notions de qualité supérieure, d'artisanat et d'excellence, chères à l'ADN de la marque, alors que le terme «bouchers» rappelle l'histoire et la tradition de la marque.

### Une véritable histoire à succès

La «success story» du groupe Steffen remonte au mois d'octobre 1989, quand le maître boucher Frank Steffen ouvre son premier magasin à Steinfort. Il lui donne le nom que le groupe porte toujours, Maison Steffen.

Frank Steffen fait confiance à son ami fidèle José Sousa Ricacho, auquel il confie le poste de premier ouvrier et qui est

aujourd'hui en charge de la direction de la production. Le succès de la maison Steffen est donc non seulement le fruit d'une famille passionnée, mais aussi de relations amicales et d'une confiance partagée.

Depuis le départ, la maison est réputée pour ses produits «sains, savoureux et de qualité irréprochable», son savoir-faire dans le domaine de la viande et de la charcuterie fine.

En 1990, Frank et José sont rejoints par Luciano Salvatore, devenu associé depuis août 2001 pour la création de la première filiale de Maison Steffen, installée à Dudelange en face de la mairie. Cette même année, la société Steffen Salaison s'installe dans ses propres locaux à Hagen, en misant sur des produits de toute première qualité dont des jambons exceptionnels aux saveurs d'antan, que ce soit pour le jambon cru et cuit labellisé Marque nationale, le jambon cuit paysan ou le jambon séché à l'air.

### Création de Steffen Traitier

Le succès ne se fait pas attendre, et c'est en décembre 2003 que la partie service traiteur de la «petite» boucherie, devient une société à part entière sous le nom commercial Steffen Traitier. Avec pour vocation, l'organisation gourmande de banquets familiaux, d'événements professionnels ou de réceptions prestigieuses.

C'est aussi l'époque du lancement de la marque du jambon Lisanto, qui est le premier produit de la Maison Steffen vendu en-dehors du circuit propre au

### Les magasins de Maison Steffen

- **Steinfort**  
8, route d'Arlon  
Tél. 399 6501
- **Luxembourg-Cents**  
152, route de Trèves  
Tél. 399 650 531
- **Dudelange**  
39, place de l'Hôtel de Ville  
Tél. 26 51 41 41
- **Pétange**  
13, route de Luxembourg  
Tél. 50 12 26
- **Esch-sur-Alzette**  
8, place de l'Hôtel de Ville  
Tél. 54 26 13

Maison Steffen  
www.maisonsteffen.lu



Maison Steffen, Artisans Bouchers, le nouveau logo posé sur la marquise anthracite du magasin à Steinfort. La boucherie «new look» est prête à accueillir les clients. Ses fenêtres de couleur anthracite au look vintage avec un design linéaire, simple et épuré présentent un univers dédié aux viandes d'exception avec une belle élégance.

(PHOTOS: EMMANUEL CLAUDE)

groupe. Le nom Lisanto se compose d'ailleurs des premières lettres des prénoms des enfants de Frank Steffen, Lisa, Anne et Tom, ce dernier épaulant son père dans la gestion quotidienne avec la même passion du métier de boucher et d'entrepreneur.

Cette série de décisions entrepreneuriales courageuses permet au groupe de s'agrandir et de se diversifier. En avril 2008, une nouvelle boucherie-charcuterie fine Maison Steffen ouvre ses portes dans le quartier de Luxembourg-

Cents, suivie en 2011 d'une nouvelle boucherie-charcuterie fine à Pétange et d'un restaurant à Steinfort, la Table de Frank, qui a reçu une toque au guide Gault&Millau avec un score de 14 points sur 20! C'est en 2013 que le groupe Steffen ouvra sa cinquième boucherie, à Esch-sur-Alzette.

### Workflow méticuleux et respect du personnel

Le succès de la maison est aussi le résultat d'un travail méticuleux dans tous

les domaines, dans la production et dans la présentation. Ainsi, tout le workflow est entièrement scanné par le département du contrôle de qualité et d'hygiène.

Et enfin, le succès repose aussi sur le respect de chaque employé «qui est un orfèvre: Chacun doit pouvoir nourrir son âme professionnelle dans le respect de sa famille, de l'ouverture à la différence, de l'honnêteté, du dialogue, de la loyauté, de la confiance et de la bonne humeur», note la Maison Steffen.



Le nouveau magasin, comme toutes les filiales de la Maison Steffen, expose en toute transparence, les viandes maturées, les produits carnés et la charcuterie fine faisant la fierté de la Maison Steffen depuis presque trente ans.

LA PROVENCAL  
LA PROVENCAL  
PROFESSEUR DE LA CULTE

Votre garant de qualité  
www.provencale.lu

L'adresse des chefs

La Cave des Sommeliers  
20 ANS

Vente de vins sélectionnés, accessoires, conseils, cours, dégustations, events

2, Rue de Kleinbettingen  
L-8436 STEINFORT  
Tél.: +352 26 10 89 10  
Fax: +352 26 10 89 12  
info@lacavedessommeliers.lu  
www.la-cave-des-sommeliers.com

7, route de Gérasa  
B-6723 HABAY  
Tél.: +32 63 23 10 60  
Fax: +32 63 23 10 69  
info@lacavedessommeliers.be

LÉONARD

volailles • viandes • salaisons

Marc Pellegrini  
Rue de la Valtoline – F-55100 VERDUN  
GSM: +33 6 88 21 48 62  
Tél.: +33 3 29 86 08 41 – Fax: +33 3 29 86 12 38

COOL CONCEPT s.à.r.l.

Réfrigération & Climatisation

35, rue J.-F. Kennedy  
L-7327 STEINSEL  
Tél.: +352 26 30 51 85-1  
Fax: +352 26 30 51 86  
info@coolconcept.lu

A votre service depuis 50 ans!

the Sign Maker

NEON MULLER  
VOTRE IMAGE EN LUMIÈRE

www.neonmuller.lu BERTRANGE (+352) 44 38 34

Danielle Grün  
FLEURISTE

LLuCS  
Laboratoire Luxembourgeois de Contrôle Sanitaire

- **Hygiène et sécurité alimentaire:**  
Réalisations d'analyses microbiologiques et chimiques de denrées alimentaires
- **Eaux:**  
Réalisations d'analyses bactériologiques et chimiques de différents types d'eaux  
Recherche de légionnelles sur eaux sanitaires et eaux sales  
(tours de refroidissement...)
- **Environnement:**  
Analyses de la qualité de l'air intérieur / Allergènes  
Polluants chimiques / Métaux et pesticides

38, rue Hiehl Z.A.C. Langwies • L-6131 Junglinster  
Tél.: 780 290 323 • Fax: 780 290 344 • www.llucs.lu

Grosbusch  
FRUITS & VÉGÉTABLES

www.grosbusch.lu

Maison Josy Juckem

CUISINES PROFESSIONNELLES

34, rue de l'Industrie  
L-8069 STRASSEN  
+352 31 37 37 - 1  
www.josyjuckem.lu

PEINTURE THEIS

Since 1966

2, RUE DU CIMETIERE  
BP 61 - L-8401 STEINFORT  
TEL. 39 00 31-1 - FAX 39 70 82  
E-mail: theis@pt.lu

INITIATIV LIEWENSUFANK  
DEBUT DE LA VIE - BEGINNING OF LIFE

BERATUNGEN ZU

- Schwangerschaft
- Geburt
- Stillen
- Elternschaft
- Babys und Kleinkinder

KURSE UND GRUPPEN

- vor und nach der Geburt
- für Eltern mit ihren Babys und Kleinkindern

Zentrum für Schwangerschaft, Geburt, Stillen und Elternschaft • Tél.: 36 05 98 • www.liewensufank.lu

Partenaire de confiance des meilleurs bouchers du Luxembourg

Abattoir Eitelbruck

www.abattoireitelbruck.lu  
www.facebook.com/AbattoirEitelbruck

MAISON STEFFEN  
ARTISANS BOUCHERS

CENTS | ESCH-SUR-ALZETTE | DUDELANGE | PÉTANGE | STEINFORT  
WWW.MAISONSTEFFEN.LU

L'écrin que mérite votre produit

www.mullerwegener.lu

Personnalisation et impression d'emballages.