

MERKUR

Magazine de la Chambre de Commerce du Luxembourg

Septembre | Octobre 2019



Économie du savoir
Prosperer dans
un monde immatériel

4€



9 770241 841366



01.



02.



03.

01. De longues photos panoramiques montrant la gare au 19^e siècle ornent le plafond à la façon d'une fresque et ancrent le Quai Steffen dans son quartier et son environnement ferroviaire.

02. Tabourets hauts, chaises classiques, fauteuils et tables basses... Le Quai Steffen s'adapte à toutes les envies et chacun peut s'y attarder ou manger rapidement suivant son humeur et ses contraintes du moment.

03. Le Quai Steffen, c'est aussi un bar de 10 places où les plus pressés peuvent s'attabler.

GRUPE STEFFEN

UN RESTAURANT EST ENTRÉ EN GARE

Le groupe Steffen a mis l'été à profit pour accrocher un nouveau wagon à son train de saveurs et embarquer les voyageurs dans une nouvelle aventure culinaire en gare de Luxembourg-ville, tout en étant fidèle à ses valeurs de qualité, d'esthétique et de service. L'inauguration officielle aura lieu dans quelques jours, le 25 septembre, en présence de quelques ministres.

Photos : Groupe Steffen

Le dernier-né de la famille Steffen était en gestation depuis de nombreux mois, après que le groupe a remporté pour une période de 10 ans la concession d'exploitation suite à l'appel d'offres des Chemins de fer luxembourgeois en octobre 2017. Une première étape avait été

take-away en novembre 2018. Ainsi, les quelque 70.000 usagers de la gare de Luxembourg ont pu avoir un avant-goût des recettes Steffen, qui font la part belle aux produits de saison locaux.

Après plus d'un an et demi de travaux de rénovation et de mise en conformité et l'inter-vention de 25 sociétés, du gros

œuvre aux finitions, 80 réunions techniques et plus de 1.500 heures de travail de toute l'équipe, le restaurant tant attendu a pu ouvrir ses portes cet été pour succéder à l'ancien Buffet de la gare, dont on se souvient du charme désuet. Changement de décor : cette fois, on entre de plain-pied dans un univers élégant au design contemporain mais chaleureux, rehaussé par l'accueil enthousiaste du personnel.

Ce nouvel écrin doit satisfaire des clientèles très différentes : celle des repas d'affaires à la recherche d'un confort gourmand, et celle, pressée, de passage ou travaillant dans le quartier. La carte a donc été conçue tout en nuances, combinant des mets du terroir, une gamme végétarienne, des produits avant-gardistes et ceux qui font partie de la culture européenne. L'équipe, une cinquantaine de passionnés, s'est donné l'été pour la peaufiner en fonction des remarques des clients, car ceux-ci sont au cœur de la démarche. Tout comme le sont les préoccupations environnementales et de développement durable, comme l'explique Frank Steffen, fondateur du groupe : « Nous soutenons la consommation saine, équilibrée, locale et durable. Nous mettrons tout en œuvre pour obtenir, comme pour toutes les autres marques de notre groupe, la reconnaissance ESR (Entreprise Socialement Responsable). »

Le restaurant Quai Steffen, qui compte 123 places assises, est ouvert tous les jours de l'année, dimanche et jours fériés inclus, de 6 h 30 à 23 h.

Après l'inauguration officielle du 25 septembre, l'étape suivante sera l'ouverture d'une terrasse de 80 couverts, mais ça, c'est pour l'été 2020. ●