

VISITE ENTREPRISE

KAEMPPFF-KOHLER

PASSIONNÉMENT PASSIONNÉS !

Trois générations se sont succédé à la tête de la Maison Kaempff-Kohler. L'enseigne, qui est toujours le rendez-vous des gourmets, foisonne d'idées à l'approche de son 100^e anniversaire. Rencontre avec Christian Kaempff, directeur.

Texte : Corinne Briault

Photos : Pierre Guersing et Kaempff-Kohler (encadré)

Le 22 novembre 1922, Pierre Kaempff et Marguerite Kohler ouvrent une boutique rue du Curé à Luxembourg-ville. Très vite, la réputation de la pâtisserie n'est plus à faire, notamment car elle compte des spécialités inventées par le fondateur, Pierre Kaempff, et son fils, Marc, que les fins gourmets s'arrachent : les célèbres «cacolettes», les macarons mous, réputés bien au-delà des frontières

luxembourgeoises, ou encore le pâté au riesling, imaginé et créé en 1925 et imité depuis par de nombreuses autres maisons. Succédant à ses parents, Marc Kaempff, épaulé par son épouse Josette, donne une nouvelle impulsion à l'entreprise familiale en développant l'activité traiteur haut de gamme.

Le succès est immédiat et renforce encore la réputation de

l'enseigne. Les fines bouches sont de plus en plus au rendez-vous : au début des années 1950, les clients font même la queue devant le magasin pour acheter les volailles que Marc Kaempff rapporte de Bruxelles. Travailleur passionné, Marc Kaempff fait évoluer pendant des décennies l'enseigne de la rue du Curé, qui devient une référence. En 1972, le service traiteur de la maison Kaempff-Kohler organise déjà des banquets pour plus de 1.500 convives et compte des clients prestigieux tels que la Communauté européenne du charbon et de l'acier. Guill et Christian Kaempff reprennent ensuite les rênes de la société. Des études en hôtellerie, des années d'apprentissage dans des établissements renommés (Dallmayr et Käfer à Munich, Hilton à Londres) les ont préparés à diriger l'entreprise.

Ils le font avec la même passion qui animait leurs aïeux et ne manquent pas d'idées pour développer l'entreprise familiale.

C'est sous leur impulsion que le magasin du centre de la capitale est soigneusement rénové en 1995 et agrandi en 2000 afin de répondre encore mieux aux attentes d'une clientèle fidèle et exigeante. Les deux frères investissent également un nouveau lieu : le site de Niederanven est inauguré en 2004 et permet de parfaire la qualité des produits et services. D'une superficie de 2.000 m², il héberge un atelier de production, un magasin, un restaurant de 200 places, une salle de banquet, ainsi qu'une large partie des services logistiques et administratifs de l'entreprise. Au fil du temps et à l'aube de célébrer son centenaire, la maison innove, se renouvelle et se réinvente sans cesse pour le plus grand plaisir des gastronomes.

Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement ?

« La digitalisation de notre maison est un de nos grands chantiers. Elle concernera aussi



01.



02.



03.

bien la partie visible aux clients, avec de nouvelles façons de proposer nos produits, que la manière de passer sa commande. Nous réfléchissons également à la transformation de notre magasin en ville, que nous voulons adapter aux nouvelles attentes de la clientèle. Enfin, nous sommes en plein processus de création pour proposer à nos clients une nouvelle spécialité imaginée par nos soins pour marquer les célébrations de notre 100^e anniversaire, en 2022.

Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?

« Nous sommes fiers d'avoir une entreprise pérenne depuis 95 ans. Cela est aussi possible grâce à nos collaborateurs, que nous recrutons toujours pour leur passion, leur créativité et l'amour de leur métier. Nous sommes aussi fiers de notre nouvelle installation sur le site de Niederanven, qui est mieux adapté à nos activités. Ce site nous a ouvert de nouvelles perspectives, nous y avons un restaurant et pouvons y organiser des

événements pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes assises, et 400 personnes pour des cocktails. Une salle de conférence avec terrasse est disponible pour 40 personnes assises. Il est également possible d'occuper un salon VIP, avec un maximum de 12 personnes, pour des réunions, des déjeuners ou des dîners privés.

Quels sont les grands défis auxquels vous devez faire face dans votre secteur d'activité ?

« Le changement de mentalité des consommateurs, notamment dû à toutes les émissions culinaires et les tendances du 'manger sain' incluant les nouveaux comportements alimentaires, par exemple *vegan*, végétarien... sans oublier les intolérances alimentaires de plus en plus nombreuses, par exemple au gluten, lactose, aux allergènes et additifs.

Par ailleurs, comme nous sommes entrés dans un monde virtuel où tout est à portée de clics, c'est un défi pour nous de faire comprendre aux clients

que nous travaillons des denrées périssables et qu'il nous est difficile de proposer des produits frais et sains à toute heure du jour et de la nuit.

Si vous pouviez changer une chose dans votre secteur d'activité, quelle serait-elle ? Que pourrait faire la Chambre de Commerce en ce sens ?

« Il faudrait créer un label pour la qualité artisanale afin de valoriser le travail des entreprises. Et, bien entendu, il faut tout faire pour promouvoir l'entrepreneuriat auprès des jeunes.

Il faudrait aussi adapter les mesures des normes européennes aux petites structures qui n'ont pas les mêmes possibilités et les mêmes facilités d'appliquer ces règles que les multinationales. Je pense, par exemple, que nous ne pouvons pas être comparés à une société comme Nestlé qui n'a pas les mêmes moyens que nous pour tout ce qui concerne l'étiquetage des allergènes, des ingrédients et les compositions des produits. » ●

En bref



1922 : création de la boutique par Pierre Kaempff et Marguerite Kohler
1925 : création du pâté au riesling
1949 : lancement du service traiteur haut de gamme
1995 : modernisation de la boutique en ville
2004 : inauguration du site de Niederanven : 2.000 m² accueillant l'atelier de production, un magasin, un restaurant, une salle de banquet, des services logistiques et administratifs



04.



05.



06.

01. Christian Kaempff, directeur, et Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce.

02, 03. Buffets froids ou chauds, menus composés selon les goûts de chaque client ou plats saisonniers, fromages, desserts, la maison Kaempff-Kohler offre toute une palette de services.

04, 05. La maison propose également une sélection de produits en épicerie fine, fromages, charcuteries, vins locaux et autres gourmandises.

06. Pour ses créations, Kaempff-Kohler mise sur la qualité des produits sélectionnés, le plus souvent issus du terroir national et confectionnés par une équipe de passionnés de la gastronomie.

L'information continue

Retrouvez toutes les visites d'entreprise sur www.cc.lu