Feyel-Artzner, une maison familiale au service du foie gras

Autor(en): **Jakubowski, Christophe**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **87 (2007)**

Heft [2]

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-886217

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Feyel-Artzner, une maison familiale au service du foie gras

Riche de ses traditions gastronomiques, l'Alsace compte une impressionnante concentration de toques étoilées. C'est dans cette province généreuse que Jean-Pierre Clause, premier cuisiner du Maréchal de Contades, mit au point la recette du foie gras gastronomique en 1780.

C'est en 1803 que Philippe-Edouard Arztner ouvrit une première boutique de foie gras à Strasbourg. Son fils Edouard eut l'idée de mettre les premiers foies gras en terrine en 1850.

Déjà fournisseur favori des cours royales au siècle dernier, Edouard Artzner s'est depuis forgé une réputation internationale de qualité, pour devenir un des fleurons de la gastronomie française. Si Edouard Artzner est aujourd'hui la plus ancienne maison de foies gras toujours en activité, c'est parce que la recette de ses authentiques foies gras de Strasbourg est perpétuée par ses chefs cuisiniers depuis des générations.

Monsieur Christophe Jakubowski, responsable export au sein de l'entreprise Feyel-Artzner, a très gentiment accepté de répondre à quelques questions pour la Revue économique Franco-suisse.

INTERVIEW :

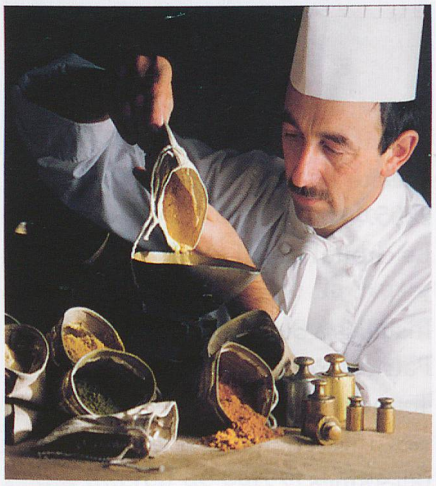
Quelles sont les particularités de votre activité ?

La particularité majeure de notre activité est sans doute la forte saisonnalité des ventes ; le foie gras est un produit festif qui se consomme 1,6 fois en moyenne en France et pour les fêtes de Noël ; nous réalisons 50% de notre chiffre d'affaires en novembre et décembre. Cette spécificité nous oblige à préparer Noël toute l'année avec nos clients mais aussi au sein de notre organisation. Par exemple nous doublons le personnel au mois de décembre par rapport aux autres mois de l'année.

Quelles sont vos stratégies commerciales pour contrer vos concurrents ?

La Hongrie a toujours été un pays qui produisait du foie gras, et ceci avant la France. Cette tradition est très orientée vers le foie gras d'oie qui est une vraie spécialité. Les éleveurs français ont choisi de concentrer leur production sur le canard et nous considérons donc les éleveurs hongrois comme des partenaires plutôt que des concurrents. La transformation du foie gras en terrine demande un vrai savoir-faire, qui est par ailleurs assez faible en Hongrie.

Notre stratégie marketing et commerciale est fondée sur la qualité. Nous avons conservé un savoir-faire dans la fabrication de nos produits mais savons aussi développer de réelles innovations. Compte tenu de notre niveau d'exigence qualitative, nous sommes absolument positionnés sur un segment haut de gamme.



Pouvez-vous nous décrire vos produits ?

Notre gamme de produits est essentiellement concentrée autour du foie gras d'oie et de canard ; au-delà de ces produits festifs, nous fabriquons des spécialités à base de volaille comme des magrets de canard ou oie fumés et/ou séchés. Des recettes de pâtés fins complètent largement notre activité hors saison festive.

Quelles sont les caractéristiques de vos clients ?

Nos clients sont des professionnels de la restauration mais aussi des épiceries fines qui proposent le meilleur de la gastronomie internationale.

Quels sont vos contacts avec la Suisse ?

Nous servons les restaurateurs en Suisse mais aussi des magasins comme Globus.