Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 87 (2007)
Heft: [2]

Artikel: Feyel-Artzner, une maison familiale au service du foie gras
Autor: Jakubowski, Christophe
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-886217

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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 :

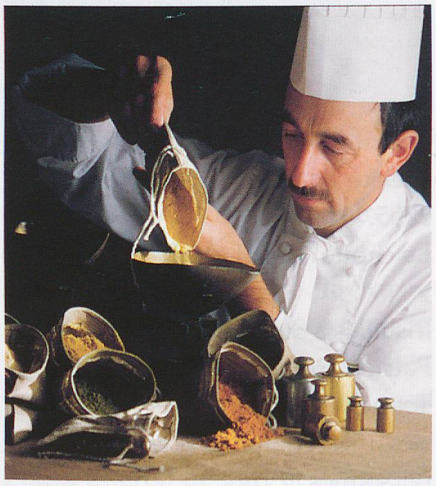
Quelles sont les particularités de votre activité ?

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.