Terra Steakhouse Belval : déjà un effet bœuf !

L’appétit vient en grandissant. La formule, quelque peu revisitée, s’accorde parfaitement à la croissance soutenue de Mansogroup. Son expansion se poursuit avec l’ouverture, le 25 juillet dernier, d’un 13e restaurant inspiré du modèle du Terra Steakhouse du Kirchberg. Ce nouvel établissement présente deux particularités : il est implanté à Esch-Belval et constitue la première acquisition immobilière du groupe, qui devient également propriétaire des murs. Représentant un investissement de 2,5 millions d’euros, le projet a permis la création d’une vingtaine d’emplois.

Les paroles s’envolent, seules les ouvertures restent. Aux premières heures du mois de janvier 2026, Rémy Manso et Yannis Xydias dévoilaient à Merkur, leur douzième restaurant, baptisé Azur. Cette table d’inspiration française renforçait alors la position dominante de Mansogroup au **Kirchberg**. Le groupe compte neuf établissements dans le quartier des affaires, parmi lesquels les enseignes Piri Piri, ELA Greek Cuisine ou encore Il Tocco. « *Nous prévoyons une ou deux ouvertures par an* », confiaient alors les deux co-fondateurs, l’esprit déjà tourné vers une prochaine acquisition. Dans un secteur de l’Horeca miné par l’explosion des **coûts d’exploitation** (salaires, charges, énergie, loyers, etc.) et confronté à une pénurie persistante de **main-d’œuvre** – pour ne citer que ces deux défis structurels parmi tant d’autres – cet objectif de croissance pouvait sembler déconnecté de la réalité.

Sept mois plus tard, les deux entrepreneurs reçoivent dans leur… 13e restaurant. Lové au pied des hauts fourneaux de Belval, l’établissement reprend le concept du Terra Steakhouse du

Kirchberg, grand succès du groupe avec plus de **250.000 clients** servis depuis son inauguration en 2023. Ici aussi, la formule repose sur une sélection de viandes maturées haut de gamme, avec le fameux bœuf japonais Wagyu en *guest star* sur la carte.

OPEN

Le restaurant s'intègre harmonieusement à son environnement industriel, au pied des hauts fourneaux (crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).
Après le Kirchberg, le Terra Steakhouse décline à Belval sa recette fondée sur une sélection de viandes haut de gamme (crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz).
(crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz)
L'acquisition des murs constitue une première pour Mansogroup (crédit : Laurent Antonelli / Agence Blitz)

À bien des égards, cette ouverture marque un tournant dans l'histoire de Mansogroup. C'est déjà une incursion inédite à **Belval**, un territoire qui le faisait saliver : « *Cela fait des années que nous sommes attirés par ce secteur très dynamique. Il est aujourd'hui plus mature et la perspective de prendre possession de ces lieux, si bien positionnés, nous a convaincus* », souligne Yannis Xydias. L'emploi du terme « possession » n'est pas anodin. Pour la première fois de son histoire, Mansogroup ne se contente pas d'exploiter un restaurant : il en acquiert également les **murs**. L'investissement, conséquent, avoisine les 2,5 millions d'euros. Il traduit une volonté forte de s'inscrire durablement dans cet environnement éclectique où se croisent des résidents, des universitaires, des employés de bureaux et les fidèles de la Rockhal.

« Moins d'une semaine après l'ouverture, il nous quittait... J'avais 25 ans et malgré le choc de la perte, j'ai continué à entreprendre »

[Rémy Manso, co-fondateur de Mansogroup]

Au sortir du premier mois d'activité, la greffe semble déjà avoir pris : « *Nous enregistrons l'une des meilleures ouvertures du groupe en termes de fréquentation, et ce, durant un mois d'août traditionnellement calme au Luxembourg* », savoure Rémy Manso. Homme d'affaires avisé, il ne parvient pas, cette fois, à laisser de côté ses émotions. L'idée du Terra Steakhouse plonge ses racines dans un restaurant spécialisé dans les viandes que Rémy Manso avait développé avec son père, « *qui était aussi mon meilleur ami. Moins d'une semaine après l'ouverture, il nous quittait… J'avais 25 ans et malgré le choc de la perte, j'ai continué à entreprendre.* » Et il y a fort à parier que cela continuera.

« *Nous visons deux, trois ouvertures en 2027* ». Après **treize restaurants** et une première acquisition immobilière, difficile de ne pas prendre la promesse au sérieux.