

Lancement du restaurant Acmé, LE gastronomique Parisien où singularité du lieu et complicité de la fondatrice sont au service d'une restauration enthousiaste et éthique

Positionné comme l'un des principaux piliers de l'économie hexagonale en tant que 5^{ème} plus grand créateur d'emplois de France, le secteur de la restauration compte environ 175 000 établissements, dont plus de 10% - 18 000 - sont implantés à Paris ([source](#)).

Eu égard à la place toute particulière qu'occupe la gastronomie dans la culture du pays ainsi qu'à son importance historique, ces chiffres n'ont, in fine, rien d'anormaux.

Cependant, dans ce contexte hautement concurrentiel, en particulier au cœur de la capitale, se démarquer de ses pairs et tirer son épingle du jeu s'avèrent une question de survie.

C'est le défi que relève avec brio [Acmé](#), jeune restaurant gastronomique francilien, implanté au cœur du 11^{ème} arrondissement de Paris, où lieu, mets et ambiance font la part belle à la gastronomie traditionnelle.



Acmé, créativité et bonhomie comme fondements

Essentiellement tourné vers les Parisiens et Parisiennes gastronomes mais surtout en quête de nouvelles expériences, Acmé se veut ouvert à toutes et à tous sans jamais se borner à son quartier ou au 11^{ème} arrondissement de la capitale.

Aspirant à être un lieu de destination et d'expérimentations culinaires et gustatives par excellence, Acmé s'appuie sur la personnalité et l'expérience de sa créatrice, Margot Delacroix, pour qui l'univers de la haute gastronomie n'a plus aucun secret.

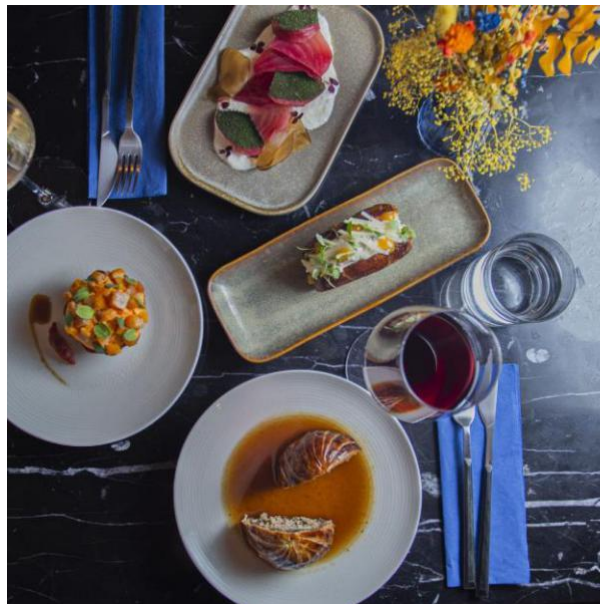
Prise d'affection pour ce monde dans lequel elle a longuement évolué, elle entend laisser libre cours à la créativité illimitée que la gastronomie autorise.

Démocratiser la haute gastronomie et mettre fin à l'élitisme

Si elle apprécie plus que tout son activité et l'univers qui l'entoure, Margot a toujours été frustrée de ne pouvoir partager sa passion avec le plus grand nombre.

Mis à part les gens du métier et une poignée de personnes pouvant se permettre de payer un menu aux alentours de 200€, les amateurs ne sont pas légion, tout comme les occasions d'échanger.

Ce projet est donc l'opportunité, pour elle, de rendre l'amour qu'elle porte à la haute gastronomie en la rendant accessible grâce à une expérience abordable, proche des gens, et sans faux-semblant.



Acme, quand l'éthique et le respect tiennent le haut du pavé

Au-delà de sa passion, Margot a à cœur de créer de nouveaux standards éthiques dans la gastronomie.

Constatant, au cours de sa carrière, diverses formes de harcèlement - moral, physique et sexuel - elle constate avec effroi que ces pratiques restent souvent le fait de personnes reconnues et respectées dans le métier et par le grand public.

Atterrée par les conséquences ainsi que les addictions, troubles mentaux, physiques et dépressions pouvant en résulter, Margot souhaite plus que tout « *Faire partie du changement de mentalité et éveiller le grand public aux conditions de travail dans les restaurants. Cette partie est secondaire mais fait partie de ce qui m'a poussée à me lancer dans ce projet : ne plus subir ce genre de comportements abusifs* ».

Juin 2022, l'occasion faisant le larron, le projet démarre

Saisissant l'opportunité de reprendre le bar à vin « Carton de six » ouvert par les amis de son futur mari Lucas, le projet de Margot prend réellement vie à compter du mois de juin 2022.

Plus de 6 mois après la première esquisse de ce qu'il deviendra, Acme entre officiellement dans l'arène le 16 février 2023.

Si, dans un premier temps, le changement d'identité, couplé à une offre nouvelle et sensiblement différente de celle du bar à vin initial déroutent une clientèle d'habitues, Margot et Lucas réussissent le tour de force de fidéliser rapidement les clients se présentant dans leur établissement, grâce à la satisfaction que ces derniers éprouvent en quittant les lieux.

Surprenante pour un bar à vin, l'offre d'Acme repose sur des assiettes très élaborées qui s'éloignent vraiment de l'offre classique du secteur.

Pour l'heure, la sélection des vins est toujours issue de la cave « Carton de six », ouverte dans une rue attenante à la Rue de l'Asile Popincourt, où Acme s'est établi au n°16.

Une riche expérience gustative qui comblera initiés et profanes

Bien que Lucas apprécie de mettre en avant la créativité des assiettes, il prend tout autant de plaisir à proposer une fine dégustation de vins, bières et autres sakés...

Si elle se veut riche et pointue, l'expérience honnie tout snobisme et est en quête d'obtenir la satisfaction des clients « connaisseurs » autant que la surprise et l'effet « wahou » de celles et ceux qui, bien que curieux et doués d'appétit, n'auraient pas l'habitude de ce type d'offres.



Un lieu singulier où règnent complicité et chaleur humaine

De par sa décoration et son ambiance, Acmé est un lieu singulier au sein duquel transparaît les personnalités de Margot et Lucas.

"L'idée est, en quelques sortes, de vous apporter une expérience gastronomique dans le confort de notre salon. Nous travaillons en duo et notre complicité participe à la chaleur du lieu."

L'attention portée à l'élaboration poussée des assiettes proposées participe, elle aussi, à marquer la différence avec l'offre traditionnelle des bars à vin.

Une aventure où l'expérience prend tout son sens

Cheffe pâtissière confirmée et passionnée par l'art culinaire depuis sa plus tendre enfance, l'expérience de Margot est parfaitement complétée par Lucas, directeur de l'établissement et sommelier de métier.

Expertise et savoir-faire permettent au couple de futurs mariés d'appréhender dans sa globalité ce « nouveau concept » où, souvent, la durée de vie est limitée, faute de connaissances solides de l'univers et de la réalité des métiers de la restauration.



Margot & Lucas[/caption]

Des formules en 4, 5 ou 6 temps

Outre la [carte des plats et des vins](#), Acmé propose 4 formules dites « Menu en 4, 5 ou 6 temps ».

1. **Menu en 4 Temps « Boule de Flipper »** : Proposé au tarif de 42€, ce menu comprend 4 assiettes salées avec, en option pour 19€, 4x6cl d'exquis breuvages permettant un accord parfait avec les mets.
2. **Menu en 5 Temps « Don't You Want Me »** : Même concept que le 4 temps avec, ici, une assiette sucrée supplémentaire pour 51€ et, en option, l'« Accord Mets et vins » moyennant 24€ pour 5x6cl.
3. **Menu en 6 Temps « Johnny & Mary »** : La base de 4 assiettes salées est ici complétée par 2 assiettes sucrées pour 59€. S'ajoutent en option les 6x6cl de l'« Accord Mets et Vins » pour 29€. À noter qu'une variante existe sur ce menu, avec 5 assiettes salées et 1 assiette sucrée.

Une ambition mesurée et réfléchie, au service d'un projet accompli

Menant ce projet de pair avec Lucas, qu'elle considère, à juste titre, au cœur de l'identité du lieu, Margot reste mesurée quant à son ambition et souligne d'ailleurs :

« Nous ne sommes qu'au début et n'avons pas encore les moyens financiers de le développer, mais nous allons augmenter le niveau de la cuisine petit à petit, avec

l'arrivée de plus de matériel, notamment sur les desserts, afin que je puisse faire mes propres glaces par exemples ».

Concernant la sélection des vins, Acmé travaille, pour l'heure, avec « Carton de six ».

Ce partenariat permet au jeune restaurant de ménager sa trésorerie tout en profitant de la qualité de la cave.

Toutefois, son souhait reste de s'en affranchir à compter du décollage définitif de l'activité afin que Lucas puisse pleinement exploiter ses prérogatives, son expertise et, surtout, affiner sa sélection.



Le champagne comme atout charme

Natif de la Champagne et ayant principalement travaillé à Reims et Épernay, Lucas est passionné par l'univers du champagne et bénéficie d'un réseau conséquent de contacts et de connaissances liées au milieu.

Il souhaite donc se positionner, à terme, comme une référence sur les champagnes de producteur qu'il pourra proposer à des prix plus qu'attractifs.

Concernant les vins, le couple ambitionne de développer son offre de cours de dégustation existante pour des groupes de 4 à 10 personnes où, à l'aveugle et en soirée, des accords mets et vins sont mis en place sur une thématique particulière couvrant un spectre pouvant aller de l'expression d'un terroir aux accords musicaux.

Un Box pâtisserie en ligne de mire

Enfin, côté pâtisserie, le développement de Box DIY - Do It Yourself - est à l'étude.

L'idée ici est de reproduire, pour le dîner et directement chez soi, les créations de Margot.

Comme toute Box qui se respecte, tous les éléments sont fournis et agrémentés d'une petite vidéo explicative pour le dressage des assiettes.



À propos de Margot Delacroix, fondatrice d'Acmé



Margot Delacroix, fondatrice d'Acmé[/caption]

À 28 ans, Margot Delacroix est une pâtissière accomplie comptant déjà quelques années d'expérience dans la haute gastronomie en France ainsi qu'à l'étranger.

Passionnée de pâtisserie et d'art culinaire depuis son plus jeune âge, elle a su développer une expertise dans la confection et la création de desserts surprenants.

"Aujourd'hui, j'ai pris la décision d'acheter mon propre restaurant où je peux également exprimer ma créativité en cuisine salée. Mon futur mari, Lucas Moissonnier, fait également parti de ce projet ; nous gérons tout tous les deux, je suis en cuisine et lui en salle, il est directeur d'établissement et sommelier, ce qui rend notre duo très complémentaire."

L'aventure ne fait que commencer...

Pour en savoir plus

Site web : <http://acmeparis11.fr/site/>

Facebook : <https://www.facebook.com/Restaurant-Acm%C3%A9-115431398132938>

Instagram : <https://www.instagram.com>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/92910101/admin/?feedType=following>