

[acmé]



[COMMUNIQUÉ DE PRESSE]

Acmé, la jeune pousse gastronomique parisienne qui monte, souffle sa première bougie et dévoile ses nouveaux projets pour une expérience culinaire toujours plus exceptionnelle

Longtemps perçue comme la chasse gardée d'une élite aisée, la gastronomie est considérée à tort comme un luxe inaccessible.

Niché au cœur du 11^{ème} arrondissement de Paris, **Acmé** défie cette idée reçue en proposant une expérience culinaire d'exception qui allie accessibilité et innovation.

À l'heure de son premier anniversaire, ce petit bijou gastronomique prouve que la haute cuisine peut être à la fois raffinée et responsable, ouvrant ses portes à un public plus large, désireux de découvrir des plats élaborés dans le respect de l'environnement et des principes d'inclusion sociale.

Acmé lève aujourd'hui le voile sur ses nouveaux horizons culinaires. Au programme des nouveautés : une offre innovante d'accords mets & boissons sans alcool, un engagement environnemental réaffirmé et l'ouverture d'un nouveau restaurant en proche banlieue parisienne dans le viseur.

[acmé]





Un an de succès culinaires

Depuis son inauguration il y a un an, Acmé s'est imposé comme un leader de l'innovation culinaire à Paris.

Guidé par la vision de sa fondatrice et cheffe émérite Margot Delacroix, Acmé célèbre son premier anniversaire en consolidant sa réputation de destination gastronomique d'excellence, où tradition et modernité se rencontrent pour une expérience mémorable.



En route vers de nouveaux horizons

EXCLUSIF

Une offre créative inédite d'accords mets & boissons sans alcool !

Dans le cadre de ses efforts continus pour réinventer l'expérience culinaire, Acmé a récemment introduit une offre innovante de boissons sans alcool.

Conçue pour accompagner les plats signatures du restaurant, cette nouvelle carte offre une alternative raffinée aux boissons traditionnelles, permettant aux clients de profiter d'associations exquises qui respectent leur choix de vie sans alcool.

Cette initiative est une réponse directe à la demande croissante pour des options de repas plus inclusives et témoigne de l'engagement d'Acmé envers la santé et le bien-être de ses clients.



Un engagement environnemental renforcé

Acmé ne se contente pas d'innover dans la cuisine ; le restaurant a aussi renforcé son engagement envers la durabilité.

Cela se traduit par des actions concrètes telles que la réduction de l'empreinte carbone, l'utilisation accrue de produits locaux et saisonniers, et des pratiques de gestion des déchets visant à minimiser l'impact environnemental de l'établissement. En partenariat avec l'association FiG, et après un premier diagnostic très encourageant, Acmé s'engage pour des méthodes vertueuses.

Ces efforts s'inscrivent dans une démarche globale de préservation de l'environnement pour les générations futures, soulignant l'importance de la responsabilité écologique dans le secteur de la restauration.



Une expansion attendue

Forte de son succès, Acmé souhaite également étendre son concept en ouvrant un nouveau restaurant en proche banlieue parisienne, et cherche le lieu idéal.

Ce projet vise à dupliquer le modèle réussi du restaurant original tout en intégrant plus profondément des valeurs sociales et environnementales.

Ce futur restaurant se veut conçu pour refléter les mêmes standards élevés en matière de qualité et d'innovation culinaire, tout en servant de modèle pour un engagement éco-responsable et un ancrage au sein de sa communauté.

Zoom sur les objectifs commerciaux d'Acme : Un plan stratégique pour un avenir étoilé

À Court Terme : Fondations et Engagement Local

- **Rénovation éco-responsable** : Transformation d'un bâtiment pour refléter l'identité d'Acme, combinant fonctionnalité et respect du patrimoine local ;
- **Développement des équipes** : Recrutement et formation d'une équipe professionnelle pour offrir un service exceptionnel et une expérience culinaire inoubliable ;
- **Partenariats locaux et circuit court** : Collaboration avec des producteurs locaux pour assurer un approvisionnement en ingrédients frais et de qualité, soutenant ainsi l'économie locale ;
- **Potager et parcours de dégustation** : Création d'un potager pour cultiver des herbes et légumes, enrichissant l'expérience culinaire avec un parcours de dégustation éducatif ;
- **Innovation culinaire** : Introduction d'une offre de dégustation avec un menu "Carte blanche" pour une expérience gastronomique immersive et innovante ;
- **Engagement pour une vie locale** : Initiatives pour engager la communauté locale, incluant des concours de gastronomie, des interventions auprès de la jeunesse locale, faisant d'Acme un centre de la vie dans sa communauté.

À Long Terme : Excellence et Innovation Durable

- **Reconnaissance Professionnelle** : Obtention de distinctions comme les étoiles Michelin et l'étoile verte pour l'excellence culinaire et l'engagement écologique ;
- **Batch Cooking Collectif** : Développement d'un programme de batch cooking pour aider les familles locales à mieux gérer leur alimentation et réduire le gaspillage ;
- **Laboratoire d'Expérimentation Culinaire** : Mise en place d'un laboratoire pour explorer des techniques durables et contribuer à la sensibilisation environnementale ;
- **Dynamique d'Équipe** : Renforcement de la cohésion interne par des activités de développement personnel et professionnel, encourageant la collaboration et l'innovation.



Objectifs Sociétaux : Engagement pour un environnement de travail équitable et sain

Acmé s'engage à créer un environnement de travail inclusif et respectueux, en adoptant des politiques qui favorisent l'égalité des genres et le bien-être des employés. Inspiré par des initiatives progressistes, voici les actions clés :



Congé menstruel

Acmé introduit un congé menstruel pour soutenir les employées sujettes à des douleurs liées à leurs cycles, affirmant son engagement envers un milieu de travail attentif et adaptatif ;



Prévention des violences en cuisine

Des mesures strictes sont mises en place pour prévenir le harcèlement et garantir un environnement de travail sûr pour tous les employés ;



Horaires de travail raisonnables

L'établissement veille à ce que les horaires soient justes, évitant les excès d'heures qui pourraient nuire à la santé des employés ;



Lutte contre les discriminations

Acmé assure l'égalité des chances en basant toutes les décisions d'embauche et de promotion sur le mérite, sans aucune forme de discrimination.

Acmé, créativité et bienveillance 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 11ème 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.

À propos de Margot Delacroix, fondatrice d'Acmé

À 29 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 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...



[acmé]

