



AMARSI



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'aperitivo italien devient une expérience événementielle d'exception avec AMARSI



L'aperitivo est bien plus qu'un apéritif. Ancré dans la culture italienne depuis des siècles, ce rituel de convivialité connaît aujourd'hui un regain d'intérêt, porté par une génération en quête d'authenticité et d'expériences sensorielles.

**C'est dans ce sillage qu'AMARSI s'impose à Paris. Fondée par Annaëlle et Stefano, un couple franco-italien passionné, AMARSI propose des expériences culinaires italiennes haut de gamme pour des événements privés et professionnels. Au menu, buffets généreux, scénographie soignée, produits sourcés directement auprès d'artisans italiens.**

**L'objectif est simple, faire vivre l'Italie authentique, celle des terroirs, des recettes transmises à voix basse et des produits qu'on ne trouve pas ailleurs.**



## L'aperitivo. un rituel italien qui gagne l'événementiel français

Le mot aperitivo vient du latin aperire qui signifie ouvrir. L'aperitivo est à l'origine un rituel simple : ouvrir l'appétit avant le repas, autour d'un apéritif, amer comme le vermouth, consommé en Italie depuis des années. Au fil des siècles, cette pratique s'est enrichie, s'est démocratisée, et a fini par devenir un moment social à part entière. Aujourd'hui, à Milan, Turin ou Rome, l'aperitivo est une institution : amis, collègues et proches s'y retrouvent en fin de journée, autour de mets locaux savoureux, comme des olives, des bruschette, de la charcuterie, accompagnés d'un Spritz, d'un Negroni ou d'un verre de vin blanc frais.

En France, le phénomène gagne du terrain, bien au-delà de notre "apéritif" traditionnel. La recherche de convivialité, la valorisation des produits d'origine et l'engouement pour la culture italienne créent un terreau favorable. L'aperitivo n'est plus perçu comme un concept exotique, mais comme une alternative séduisante aux formules événementielles classiques, jugées trop formelles ou trop impersonnelles.

### L'apericena, quand l'apéritif se prolonge jusqu'au dîner

Aujourd'hui, l'aperitivo évolue encore. L'apericena, contraction d'aperitivo et cena (dîner) gagne du terrain. Cette appellation désigne le moment où l'apéritif se prolonge jusqu'au repas, dans une ambiance détendue et festive. Un apéritif dinatoire aux saveurs italiennes. Cette pratique correspond parfaitement aux attentes d'une clientèle en quête de convivialité sans formalisme excessif, et que AMARSI intègre pleinement à son offre événementielle.

## Des buffets italiens pensés comme une scénographie sensorielle

Chaque buffet AMARSI est une invitation au voyage. Antipasti, charcuteries italiennes, salades de saison, pâtes fraîches : chaque élément raconte une histoire. En tendant l'oreille, on entend celle d'un terroir local et d'un savoir-faire ancestral. Les produits sont sélectionnés avec exigence auprès de producteurs italiens, à l'image du Parmigiano Reggiano affiné, de mozzarella di bufala, de taralli pugliesi fait à la main, de prosciutto crudo di Parma, de pâte à tartiner à la pistache sicilienne, ou encore de jus artisanaux biologiques. Des références que l'on ne trouve pas en grande surface, et qui font la différence dans l'assiette comme dans l'expérience globale.

Ce sourcing exigeant est au cœur de l'identité d'AMARSI. Il ne s'agit pas simplement de proposer de la nourriture italienne, mais de donner à chaque convive l'impression d'avoir été transporté, le temps d'une soirée, dans un repas de famille napolitain ou d'une grande fête de famille sicilienne.

## Une décoration florale qui transforme chaque événement en célébration

AMARSI ne se contente pas de nourrir ses invités. En effet, chaque buffet est une œuvre à part entière : la décoration florale, pensée dans le moindre détail, recrée l'atmosphère chaleureuse et accueillante des repas italiens. De la qualité des produits au service personnalisé, en passant par la scénographie, tout est orchestré pour faire de chaque événement un moment qui marque les esprits et, surtout, qui fait voyager sans quitter Paris.





## Un service clé en main, du buffet au mariage en passant par le séminaire

L'entreprise propose des prestations entièrement clé en main : organisation, nourriture, boissons, service et décoration... Les formules s'adaptent à chaque besoin exprimés par une clientèle large et variée. AMARSI propose ainsi des buffets pour des réceptions privées, des cocktails d'entreprise, des mariages, des garden parties, et toutes les autres occasions. Les clients choisissent le niveau de prestation qui leur correspond, sans avoir à coordonner plusieurs prestataires.

### **Animations, plateaux à livrer, événements particuliers: l'offre s'adapte à chaque occasion**

Au-delà du buffet classique, AMARSI propose des plateaux à livrer pour des moments plus informels, ainsi que des événements enrichis d'animations culinaires ou culturelles. Chaque prestation reste ancrée dans la même exigence : des produits issus de producteurs italiens sélectionnés, une fraîcheur garantie, une authenticité sans compromis. Quelle que soit la formule choisie, l'expérience AMARSI reste reconnaissable : généreuse, soignée, italienne jusqu'au bout.





## Une offre qui parle aux entreprises comme aux passionnés de gastronomie

Côté B2B, AMARSI cible les grandes entreprises, agences événementielles et marques variées, souhaitant offrir à leurs partenaires des événements (séminaires, soirées d'entreprise, cocktails haut de gamme) culinairement qualitatifs. Dans un contexte où l'expérience client et la marque employeur occupent une place croissante, proposer un événement ancré dans une culture forte et une gastronomie d'exception devient un véritable levier de différenciation.

Côté particuliers, la marque s'adresse aux femmes actives entre 30 ans et plus, passionnées par l'art de vivre et la gastronomie italienne, pour des événements privés qui sortent de l'ordinaire, qui invitent au voyage, et qui font saliver sans compromis sur la qualité.



## Deux parcours. une passion commune pour l'Italie brute et généreuse

Tout a commencé par une rencontre au Canada. Annaëlle, 30 ans, française, issue du marketing et du management de la mode, n'avait pas prévu de faire de la food son terrain de jeu. Stefano, lui, est italien. C'est en tombant amoureux, et en voyageant en Italie à ses côtés, qu'Annaëlle découvre une autre façon de voir les produits : bruts, frais, extraordinairement bons. Au fil des voyages, les révélations s'accumulent. Des artisans passionnés. Des recettes transmises à voix basse. Et un jour, à Naples, un tarallo napoletano, un savant mélange d'amandes et de poivre avec beaucoup de caractère, qui fait l'effet d'une évidence.

De retour de la côte amalfitaine, l'idée prend forme, celle de partager cette Italie-là. Pas celle des clichés. En parallèle, Annaëlle entame un master en Entrepreneuriat à l'IAE Gustave Eiffel. Le projet s'impose alors naturellement. AMARSI signifie s'aimer en italien. La marque est donc née de cette double déclaration : l'amour des produits, et l'amour du partage.



AMARSI

Pour en savoir plus

Site web

