



AMARELLE

LA CUISINE VERTUEUSE





“Chez Amarelle, nous avons à cœur d’offrir à nos clients une expérience gastronomique éthique, où plaisir des sens et respect de la planète se conjuguent harmonieusement.

Notre engagement repose sur un principe central que nous appliquons à chaque étape de notre processus : le respect des produits, de l’environnement et de l’humain.”

ENZO SCARAMUZZINO, Chef étoilé





Le respect des produits

Nous favorisons les circuits courts en collaborant avec des producteurs locaux, garantissant des ingrédients de saison, d'une qualité irréprochable.



Le respect de l'environnement

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire en optimisant les ressources et distribuant les surplus à des associations locales, tout en éliminant les matériaux à usage unique de nos emballages.



Le respect de l'humain

Nous nous engageons à garantir à chacun de nos partenaires et collaborateurs des conditions de travail respectueuses et bienveillantes, ainsi qu'une rémunération juste et équitable.



Nos engagements en action

Depuis notre création, nous menons des actions concrètes afin de **limiter au maximum notre impact environnemental** et celui de nos clients, tout en mettant un point d'honneur à **créer du lien social et à faire vivre les territoires** sur lesquels nous agissons.



Partie prenante d'un lieu collaboratif engagé dans une **démarche d'inclusion** et d'**Économie Sociale et Solidaire**



Relocalisation de l'emploi, 80% des salariés habitent à moins de 10km de leur lieu de travail



Achat de matériels répondant aux critères du gouvernement pour l'**amélioration des conditions de travail de nos salariés**



Développement et transmission du savoir par l'apprentissage de nos jeunes.



Traçabilité et qualité garanties par le travail de produits rigoureusement sélectionnés, frais, de saison et préparés maison.



Circuits courts avec nos partenaires (bières, vins, pains, fleurs, fruits et légumes, herbes...)



Création d'une **gamme de plateaux repas « zéro déchet »** (récipients en verre, serviettes tissu, couverts acier...)



Suppression de tout le consommable jetable de l'art de table



En route pour Los Angeles 2028

Amarelle est sponsor officiel d'**Agathe Pauli**, athlète de haut niveau et membre de l'équipe de France paralympique de natation, dans la préparation de ses plus grands défis, avec un objectif clair : les **JO de Los Angeles 2028**.

Plus qu'un simple partenariat, c'est la rencontre de deux univers animés par le goût du travail bien fait, le dépassement de soi et la quête de performance. Nous sommes donc honorés d'avoir Agathe comme ambassadrice des valeurs qui nous sont chères : **performance, engagement, passion et inclusion**.

Suivez l'aventure **#AgathePauli2028** !





Un écosystème vertueux

Amarelle s'inscrit dans un écosystème unique visant à conjuguer qualité et écoresponsabilité, en réunissant des producteurs partenaires autour d'un restaurant, d'un traiteur et d'un service de plateaux repas zéro déchet.





MICHELIN
2025

Notre restaurant

L'aventure a commencé en 2021 avec l'ouverture de notre restaurant **"Le Plongeur d'en Face"** installé dans La Piscine d'en Face, un lieu collaboratif à Sainte-Geneviève-des-Bois (91).

C'est de l'envie de créer, dans un cadre atypique, une adresse offrant une cuisine soignée et ancrée dans son environnement, qu'est né notre restaurant.



Notre laboratoire

Amarelle exploite, depuis septembre 2024, un laboratoire de **350m² équipé à neuf**.

Cet espace de travail situé à 5 minutes du Plongeur d'en Face, permet de répondre à un large éventail de demandes, tout en conservant une synergie forte avec notre restaurant et nos partenaires locaux.



Nos Partenaires

Nous collaborons avec des producteurs locaux partageant nos **valeurs de qualité et d'éco-responsabilité**.

Cette proximité nous garantit non seulement une fraîcheur et une qualité irréprochables, mais aussi une empreinte carbone réduite.



L'excellence pour standard

Notre chef, Enzo Scaramuzzino

Après avoir perfectionné son art dans des établissements prestigieux (Royal Monceau, Georges V, Domaine de Murtoli..) et auprès de Chefs mondialement reconnus (Matthieu Pacaud, Guy Savoy...), Enzo a décroché sa première étoile au Guide Michelin en 2020 en tant que Chef exécutif au restaurant Anne (Pavillon de la Reine). Depuis 2021, il partage sa passion pour une cuisine alliant authenticité et modernité au restaurant Le Plongeoir d'en Face, à Sainte-Geneviève-des-Bois (91).

Ce qu'il apprécie le plus ? Sublimer des produits frais et de qualité, tout en réinventant les classiques de la gastronomie en y ajoutant son brin de créativité !



Notre directeur des opérations, Mathieu Testard

Expert reconnu dans les métiers du service et de la réception, Mathieu s'est formé au sein des plus prestigieuses maisons (Les Prés d'Eugénie 3*, Maison Rostang 2*...). Fort de cette expérience, il a su transposer son savoir-faire unique dans l'organisation de réceptions haut de gamme.

Son sens aigu du détail lui permet d'orchestrer avec talent vos réceptions, pour en faire des moments d'exception qui marqueront durablement vos convives.





L'art de la gastronomie pour vos réceptions

Parce ce que votre événement mérite une attention particulière, notre équipe mettra tout en œuvre pour en faire un moment inoubliable. Quel qu'en soit le format, nous vous accompagnons pour garantir la réussite de votre projet.

Notre crédo : **Exprimez vos rêves,
nous créons la magie !**





La gastronomie sur mesure

Laissez-vous séduire par une cuisine d'exception, alliant tradition et innovation, où chaque plat est **une œuvre d'art sublimant les saveurs avec élégance** .

Nous nous donnons pour mission d'offrir à vos invités une expérience gastronomique inoubliable : c'est pourquoi nous sommes intransigeants sur le choix de nos produits et sur la qualité des mets que nous préparons.





Florilège de pièces cocktail





Un service haut de gamme

Parce que nous voulons que vos convives puissent profiter de nos mets sans concession, nous mettons un point d'honneur à ce que notre **service soit irréprochable**.

Nous mettons à votre disposition notre **expertise globale** à chaque étape de votre projet et selon vos besoins et votre budget (choix des arts de la table, scénographie et décoration, logistique, support technique, matériel audiovisuel...).

Et sur le terrain notre équipe de service, professionnelle et discrète, assure **une prestation fluide et impeccable**, pour que chaque instant soit à la hauteur de vos attentes.





Jouez l'originalité avec nos animations

Nos animations culinaires transforment chaque réception en une **véritable expérience interactive et gourmande**. De la démonstration de nos savoirs faire artisanaux, à la dégustation de produits d'exception, en passant par de véritables show mixologiques, nous innovons sans cesse afin de vous proposer **l'animation qui rendra votre réception inoubliable**.

Vos convives dégusteront des plats raffinés et découvriront les secrets de leur préparation dans une **ambiance conviviale et chaleureuse**.





AMARELLE

LA CUISINE VERTUEUSE

21 rue du Petit Fief
91700 Ste Geneviève des Bois

www.amarelle.fr

Hugues BOUCHY-LUCOTTE

Direction Commerciale
h.bouchy@amarelle.fr
06 81 17 96 06

Mathieu TESTARD

Directeur des opérations
m.testard@amarelle.fr
06 50 73 84 99

Service Administratif

contact@amarelle.fr
06 23 85 47 02

