



## Ils ont choisi Amnéville : des acteurs économiques témoignent Connaissez-vous le restaurant **EN FAIM** ?

*À Amnéville pas besoin d'emprunter sa voiture pour se régaler.  
Par l'odeur alléchée, nous avons poussé les portes du restaurant « En Faim » et nous sommes  
partis à la rencontre d'un couple motivé à régaler les papilles de sa clientèle !  
Découvrez avec nous leur parcours, leur passion, leurs projets...*

### **Depuis combien de temps et pourquoi avoir choisi de vous implanter à Amnéville ?**

*Arnaud* : L'aventure a commencé pour moi en 2019, 8 mois exactement avant l'arrivée du Covid. Avec mon associé de l'époque, nous avons choisi ce local qui répondait à toutes nos attentes, il est petit, fonctionnel, en coeur de ville et son point fort demeure le parking gratuit. Depuis 6 mois, date de départ de mon ancien associé, vie professionnelle et vie privée cohabitent au quotidien car c'est désormais avec ma femme, qui est devenue mon associée, que je travaille.

### **Racontez nous votre parcours professionnel**

*Tyffani* : Je suis native de Toulouse et suis issue de la restauration. J'ai exercé des postes dans l'événementiel, la décoration et le merch essentiellement au Luxembourg. C'est désormais au sein de notre affaire que je mets tout mon coeur pour le plus grand plaisir d'Arnaud car en plus de la gestion de la salle et de l'emporté, j'ai apporté la touche féminine de décoration qu'il manquait en salle.

*Arnaud* : En ce qui me concerne je suis née un peu plus près d'ici à Talange et j'ai pratiqué le football à Amnéville pendant quelques années avant d'y élire domicile. J'ai toujours été passionné de cuisine c'est pourquoi, toutes mes études ont été en rapport avec cette passion. CAP, BEP, BAC PRO avec mention etc. Je me suis toujours appliqué à apprendre et mettre en oeuvre les précieux conseils et savoirs faire qui m'ont été inculqués avec passion. J'ai eu l'immense privilège d'être formé par un cuisinier talentueux dans un établissement gastronomique étoilé du secteur proche. C'est après 8 années de saisons dans toute la France

et de nombreuses expériences dans divers établissements, que j'ai posé mes valises à Amnéville. La cuisine que je propose est simple, généreuse, faite avec amour et passion et surtout : elle rend les gens heureux et c'est notre but.

### **Combien de personnes employez vous ?**

Nous sommes trois, moi Arnaud en cuisine, Tyffani, elle, gère la salle, l'emporté et le téléphone. Nous avons un employé essentiellement dédié à la salle car il y a des moments pendant lesquels être deux n'est vraiment pas suffisant.

Quelles sont les spécificités de votre établissement ?

Notre établissement est à taille humaine, nous avons une capacité de 22 couverts en intérieur, qui se double quasiment aux beaux jours grâce à notre terrasse extérieure. Nous souhaitons que le restaurant soit le reflet de nos personnalités : chaleureux, gourmand, accessible et familial.

Tous nos produits sont faits maison avec des produits frais et travaillés avec amour ! C'est beaucoup de travail, car je suis seul aux fourneaux, mais c'est le gage de qualité qui satisfait nos clients qui nous anime Tyffani et moi.

Nous avons une carte variée composée de plats réconfortants. Nos bestsellers sont l'escalope sauce crème champignons et le cheeseburger : nos clients en raffolent ! Nos garnitures faites maison ainsi que nos frites fraîches remportent également un franc succès.

Soupe, vol au vent, blanquette... chaque semaine nous proposons une suggestion du chef, parfois un peu plus traditionnelle, toujours élaborée avec des produits frais de saison et de qualité.

Nous proposons également des menus spéciaux à l'occasion de fêtes. Pour exemple à l'occasion de la St Valentin, coeur et roses avaient envahi la décoration et les assiettes. Prochain menu spécial: Pâques. Alors ouvrez l'oeil pour découvrir ce que l'on va vous concocter.

Nous sommes parfois contraint de refuser des clients, il est donc préférable de passer un coup de téléphone et Tyffani sera ravie de procéder à votre réservation dès 11h.

Le service « emporté » séduit également certains de nos clients contraints de manger en dehors du restaurant.

Il nous est arrivé de privatiser le restaurant mais parfois au détriment de notre clientèle, c'est pourquoi, pour vos événements, nous vous conseillons de nous solliciter en tant que traiteur car dans ce domaine aussi nous faisons des merveilles (notamment lorsque nous proposons nos sculptures sur fruits et légumes) en nous adaptant à vos demandes

### **Quel est votre type de clientèle ?**

La carte est travaillée pour toutes les générations et en rapport avec la diversité de la clientèle.

### **Avez-vous des projets ?**

Nous fourmillons d'idées pour satisfaire notre clientèle et leur proposer une expérience toujours plus agréable. À court terme, nous souhaiterions idéalement pouvoir faire couvrir la terrasse pour plus de confort. Nous réfléchissons également à mettre en place une carte de fidélité éventuellement dématérialisée.

Vous l'aurez compris nous ne comptons pas nous arrêter en si bon chemin, encouragés par nos proches et nos fidèles clients !

Vos jours/horaires d'ouverture

Pour le moment\*, nous vous accueillons du mardi au samedi de 11h à 13h30 et de 18h à 20h30. Fermeture le lundi, le mercredi soir et le dimanche.

*\*nos horaires vont être modifiés prochainement*

Retrouvez le restaurant **EN FAIM** au 8 place F Rau à Amnéville

Contact : 09 84 19 24 59 - [enfaim.amneville@gmail.com](mailto:enfaim.amneville@gmail.com)

<https://www.facebook.com/enfaim.amneville>

[https://www.instagram.com/en\\_faim\\_amneville?fbclid=IwAR0-GAmzAOdDFYZplx2TN29dHturA4o1mhLhLMqsBczXX9ah0FitMe1yE1o](https://www.instagram.com/en_faim_amneville?fbclid=IwAR0-GAmzAOdDFYZplx2TN29dHturA4o1mhLhLMqsBczXX9ah0FitMe1yE1o)

Notre futur site internet est en cours de création