



ONOR, le restaurant gastronomique engagé de Thierry Marx, ouvre ses portes le 2 février.



Paris, le 31 janvier 2023.

[Thierry Marx](#) ouvre les portes de son nouveau restaurant gastronomique [ONOR](#) jeudi 2 février au déjeuner, au 258 rue du Faubourg Saint-Honoré dans le 8^{ème} arrondissement de Paris. Propriétaire du restaurant avec ses plus proches collaborateurs, le chef propose un nouveau lieu d'expériences culinaires sur un modèle d'entreprise durable. Il y rassemble ses engagements et ses combats pour une cuisine à impact social et environnemental, l'insertion par la formation professionnelle et la transmission.

« ONOR, restaurant engagé, pour restaurer demain »

[Cliquer ici pour démarrer la vidéo](#)

ONOR comme Faubourg Saint-Honoré : l'élégance, le goût, la France.



Comme un clin d'œil au saint-patron des boulangers, métier cher à Thierry Marx, ONOR (« honneur » en ancien français) s'installe rue du Faubourg Saint-Honoré, dans l'un des plus beaux quartiers de Paris. Le restaurant accueille ses hôtes dans un décor élégant et épuré imaginé par la designer [Mathilde de l'Ecotais](#), en collaboration avec Bobo Design Studio.

Pour ONOR, Mathilde de l'Ecotais utilise une palette de couleurs et de matières constituée par le vivant. En écho à l'histoire du lieu autrefois consacré à la cuisine de la mer, la salle plonge ses convives au cœur de la carapace d'un crabe bleu thaïlandais dont les motifs bleutés et argentés, photographiés en mode macro, parent les murs du restaurant.

Artiste à part entière, Mathilde de l'Ecotais y expose des œuvres personnelles comme ses cyanotypes, et celles d'autres créateurs comme l'impressionnant lustre en origami de papillons réalisé par l'artiste franco-coréenne Tsuyu.

Si elle a dessiné le mobilier d'ONOR, Mathilde de l'Ecotais donne aussi une deuxième vie à des meubles conçus par des artisans français, qu'elle a chinés elle-même. Elle utilise également des matériaux issus du recyclage comme les tissus des chaises fabriqués à partir de plastiques repêchés des océans, ou des revêtements réalisés avec des déchets de cuir.



ONOR comme faire honneur aux aliments, à la terre et au geste.

Reconnu par les guides pour sa cuisine d'auteur et avant-gardiste, Thierry Marx offre à ONOR une expérience gastronomique de haut-niveau. Avec son bras droit Ricardo Silva, chef de cuisine d'ONOR, il y propose sa vision de la gastronomie de demain, toujours plus respectueuse de son impact social et environnemental. En y installant un laboratoire, le chef peut poursuivre sur place ses travaux de recherche avec [Raphaël Haumont](#), directeur du [Centre Français d'Innovation Culinaire](#).

ONOR fait honneur aux bons produits, certifiés pour la plupart par le label *Bleu Blanc Cœur*, valorisant ainsi toutes les filières de qualité, un approvisionnement et des modes de production vertueux pour la terre et les hommes : fruits et légumes de chez Christophe Latour (Lot et Garonne), viande de bœuf Jersiais de la Ferme des Belles Robes (Deux-Sèvres), huîtres Cadoret de Riec-sur-Bellon (Finistère), beurres Fleurs de Ferme de Guillaume Bouleau (Orne), micro-pousses du Paysan Urbain (Paris, 20^{ème}).

Le menu dégustation en 4 ou 6 séquences fait la part belle aux plats phares qui ont marqué l'identité culinaire de Thierry Marx comme les incontournables « Risotto de soja » et « Soupe à l'oignon en trompe l'œil ». Pour l'occasion, les chefs ont également travaillé de nouvelles versions de la « Raviole bras croisés » qui décline sa garniture de poissons ou de crustacés selon la saison, ou du « Bœuf charbon » mettant à l'honneur le bœuf Jersiais, une race d'exception aussi rare que confidentielle.

Des techniques innovantes développées avec Raphaël Haumont sont également mises à l'épreuve pour extraire et concentrer les saveurs, exalter les parfums et créer des textures nouvelles : arômes et huiles essentielles obtenues par ultrasons, jus et bouillons par cryoconcentration et évaporation sous vide. Côté sucré, les chefs et le physicien-chimiste ont apporté une attention particulière à leurs dernières recherches sur le « food pairing » en associant par exemple le concombre à un sponge cake au chocolat sous vide.



ONOR comme honorer ceux qui ne l'ont pas encore été et qui le méritent.

ONOR place la formation au cœur de sa vocation. Avec 20% de son équipe en insertion ou issue des écoles [Cuisine Mode d'Emploi\(s\)](#), le restaurant agit pour l'inclusion de personnes éloignées du marché du travail. Proposant un cadre éducationnel fort et assuré par des professionnels aguerris en salle comme en cuisine, ONOR a pour ambition de faire éclore de nouveaux talents dans un esprit de compagnonnage cher à Thierry Marx.



ONOR comme honorer un métier, le temps, des liens.

ONOR est une histoire de femmes et d'hommes engagés dans un mouvement initié par Thierry Marx. Ce cerveau collectif est composé de ses plus fidèles collaborateurs, certains investis dans le projet en tant qu'associés comme Ricardo Silva, Mathilde de l'Ecotais, José Sanchez (directeur du développement), Raphaël Haumont, ainsi que les écoles Cuisine Mode d'Emploi(s) cofondées avec Véronique et Philippe Carrion. ONOR casse les codes du restaurant traditionnel en s'appuyant sur un modèle d'entreprise durable qui cultive des valeurs de croissance en conscience, de patience et de respect des ressources naturelles et humaines.

Dans cette démarche, ONOR offre à ses équipes des conditions de travail en adéquation avec le bien-être de ses collaborateurs. Avec deux jours consécutifs de congés hebdomadaire le samedi et le dimanche, ONOR fait un choix fort pour préserver les vies privées et familiales de ses équipes.

Thierry Marx : « ONOR est plus qu'un restaurant, c'est un engagement. L'idée d'ONOR est née pendant la crise du COVID, d'un monde arrêté, d'une vie entre parenthèses, un moment suspendu durant lequel chacun nourrissait son avenir d'une part d'imaginaire. Nous parlions du monde d'après... et nous voilà demain. Les sujets vite oubliés étaient les bons : L'avenir de la planète, la course folle au profit au mépris de toute raison et au bout de la réflexion, notre fragilité. ONOR est une utopie en mouvement, une réconciliation entre conscience et cuisine, entre engagement et pratique d'un métier. »

ONOR est ouvert du lundi au vendredi,
au déjeuner de 12h à 13h30 et au dîner
de 19h à 21h30.
(horaires des prises de commandes).

Menu 4 plats au déjeuner au tarif de
90 Euros.

Menu 6 plats au dîner au tarif de
250 Euros.

ONOR peut accueillir jusqu'à
45 convives.

Réservations :

contact@onor-thierrymarx.com

www.onor-thierrymarx.com/reservation/



onor
restaurant engagé