



La Grande Loge de France et Thierry Marx inaugurent « LE CERCLE, restaurant par Thierry Marx »

Le restaurant de l'Hotel de la Grande Loge de France, situé au 6 rue Louis Puteaux à Paris (XVII^e), vient d'ouvrir ses portes au grand public sous une nouvelle identité et avec une nouvelle ambition. Entièrement rénové durant l'été, il devient « **LE CERCLE, restaurant par Thierry Marx** » : un lieu où la cuisine traditionnelle de qualité, la convivialité et les valeurs citoyennes se rencontrent.



Quand la table crée du lien

La Grande Loge de France et Thierry Marx se retrouvent autour d'un engagement commun : celui de l'ouverture à l'autre et de la solidarité.

La Grande Loge de France défend depuis toujours les valeurs d'humanisme et de fraternité. Thierry Marx, de son côté, a fait de l'insertion et de la formation professionnelle un axe majeur de son parcours, en multipliant les initiatives pour donner une chance à ceux qui en sont privés.

En conjuguant leurs forces dans « **LE CERCLE, restaurant par Thierry Marx** », ils affirment que la bonne cuisine n'est pas qu'une affaire de goût, mais aussi un vecteur de lien social, d'universalité et d'inclusion. Le grand public pourra découvrir ce nouveau restaurant, du lundi au vendredi au service du déjeuner uniquement, de 12h à 14h30, sur réservation.



“La Grande Loge De France ouvre ses portes au grand public. Notre partenariat avec Thierry Marx est naturel car nous partageons des valeurs humaines d'engagement, de fraternité et de perfectionnement. Bienvenue à tous !”

Jean-Raphaël Notton, Grand Maître de la Grande Loge de France

*“Cuisiner, c’est partager, c’est toucher le
cœur des autres..”*

Thierry Marx



Un restaurant renové et accessible à tous

Tout l’été, d’importants travaux ont été menés afin de donner une nouvelle identité au lieu : rénovation, décoration et modernisation. Le résultat est un restaurant plus lumineux, plus chaleureux et plus accueillant, pensé pour favoriser le plaisir de se retrouver et d’échanger autour d’une table.

L’ouverture de ce nouvel espace s’inscrit dans la continuité des démarches engagées par la Grande Loge de France pour mieux partager son histoire et ses valeurs avec le grand public.

Après l’ouverture de son nouveau musée et l’organisation régulière d’événements accessibles à tous, l’ouverture de son restaurant au grand public traduit une nouvelle étape dans ce mouvement d’ouverture.

Une carte accessible

« **LE CERCLE, restaurant par Thierry Marx** » est un bistrot contemporain où la qualité rime avec accessibilité. La carte signée Thierry Marx proposera une cuisine à la fois créative, conviviale et abordable :

- Entrées : 4 à 9 €
- Plat du jour : 15 €
- Desserts : 6 à 8 €

OUVERTURE AU GRAND PUBLIC
du lundi au vendredi, DE 12H À 14H30,
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Plus de photos, [ici](#)

A propos de Thierry Marx

Thierry Marx, Chef étoilé formé auprès de Joël Robuchon et Alain Chapel, s’impose comme l’une des figures majeures de la gastronomie française. Après dix ans au Relais & Châteaux Cordeillan-Bages, il décroche deux étoiles Michelin, qu’il renouvelle ensuite au Sur Mesure du Mandarin Oriental à Paris. Défenseur d’une cuisine innovante, responsable et accessible, il multiplie les projets emblématiques : Madame Brasserie à la Tour Eiffel, le restaurant solidaire ONOR (1 étoile Michelin en 2024) ou encore Le Bouillon du Coq à Saint-Ouen. Engagé pour la transmission, il fonde en 2012 « Cuisine Mode d’Emploi(s) », un réseau d’écoles gratuites qui accompagne vers l’insertion professionnelle des centaines de personnes chaque année.

A propos de La Grande Loge de France

La Grande Loge de France est la plus ancienne obédience maçonnique française de tradition. Héritière directe des premières loges constituées au début du XVIII^e siècle, elle s’attache depuis toujours à faire vivre et transmettre une démarche initiatique qui place l’humanisme, la fraternité et la spiritualité au cœur de son engagement. Forte de cette identité, la Grande Loge de France rassemble aujourd’hui plus de 30 000 membres en France et à l’international, et poursuit sa mission de réflexion, de progrès et d’ouverture à soi et au monde.