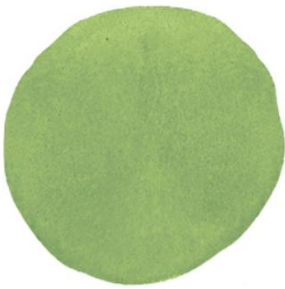




DOSSIER DE PRESSE

RÉSÉDA CAFÉ

PAR
THIERRY MARX

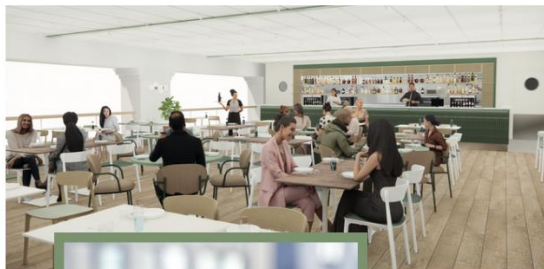


Réséda Café : un restaurant ouvert à tous

Pensé comme un véritable lieu de vie au cœur du Grand Palais, Réséda Café incarne la volonté de proposer une expérience culinaire accessible, engagée et conviviale. Sous l'impulsion du chef Thierry Marx et en partenariat avec SSP, l'un des leaders de la restauration sur les lieux de transit, ce nouveau restaurant s'adresse aussi bien aux visiteurs de l'institution culturelle qu'aux riverains.

Le restaurant Réséda Café proposera une offre de restauration de qualité, ancrée dans une démarche responsable: une carte de saison, élaborée à partir de produits sourcés localement et dans le respect des savoir-faire artisanaux. À travers des plats simples, généreux et maîtrisés, Thierry Marx exprime ici une vision de la gastronomie ouverte à tous, sans compromis sur le goût ou l'éthique.

Que l'on vienne pour une pause déjeuner entre deux expositions, un café en tête-à-tête ou un moment de convivialité, Réséda Café s'inscrit pleinement dans le quotidien du Grand Palais tout en s'ouvrant à son environnement urbain immédiat. Le lieu se veut accueillant, ouvert, inclusif: un prolongement vivant et gourmand de l'expérience culturelle offerte par le Grand Palais.



"S'associer à un chef comme Thierry Marx dans un lieu aussi emblématique que le Grand Palais, c'est donner du sens à notre mission : créer des expériences de restauration qui rassemblent, inspirent et respectent leur environnement. Réséda Café est une invitation à la

découverte, un dialogue entre la culture et le goût, pensé pour tous les publics et pour chaque moment de la journée. C'est une fierté pour SSP de contribuer à faire de ce lieu culturel un véritable espace de vie."

– Satya Menard, CEO Continental Europe SSP

Thierry Marx, une signature engagée

« Le Réséda Café, un lieu où nous aimons nous retrouver dans toutes nos diversités. »

Cette phrase, simple et forte, résume à elle seule la vision de Thierry Marx. Un chef dont l'exigence culinaire ne s'oppose jamais à la générosité du geste, ou à l'inclusivité du propos. Depuis plusieurs décennies, il incarne une gastronomie consciente, tournée vers la transmission, l'innovation et l'attention à l'autre.

Avec Réséda Café, Thierry Marx imagine un restaurant ancré dans un lieu qu'il connaît intimement. Enfant, il parcourait déjà les galeries du Grand Palais, fasciné par les découvertes scientifiques et les grandes expositions. Ce bâtiment historique, il ne l'aborde pas comme un décor, mais comme un repère. Une structure vivante, réhabilitée, dans laquelle il est désormais acteur à part entière.

« Il n'y a pas de conflit entre tradition et innovation », aime-t-il rappeler. Le Grand Palais en offre la démonstration parfaite. C'est un monument patrimonial qui s'ouvre au monde contemporain; c'est aussi l'endroit idéal pour proposer une cuisine artisanale, végétale, accessible, qui fait dialoguer les savoir-faire et les cultures.

Thierry Marx apporte au Réséda Café bien plus qu'un nom: une vision.

Une volonté de créer un lieu de rencontre, de décroiser l'expérience culinaire, de mettre l'excellence à la portée de chacun. À travers ce projet, il prolonge son engagement social en défendant une gastronomie qui crée des ponts, éveille et rassemble.





« Le Grand Palais a toujours été, pour moi, un lieu d'éveil. Enfant, j'y venais pour les grandes expositions ou pour explorer le Palais de la Découverte. J'y ai appris que la connaissance, comme la culture, se partage.

Aujourd'hui, avec le Réséda Café, j'ai voulu rendre quelque chose à ce lieu qui m'a tant donné. J'y propose une cuisine de transmission, ancrée dans le réel, respectueuse des saisons, des gestes, des territoires. Une cuisine accessible, qui n'exclut personne, et qui parle à tous les appétits. Pour moi, il n'y a pas de conflit entre tradition et innovation: il n'y a que des ponts à créer. Réséda Café est l'un de ces ponts. Un espace où l'on peut se retrouver, dans toutes nos diversités. »

– Thierry Marx

Réséda Café incarne également les engagements RSE chers à Thierry Marx, en intégrant des pratiques durables à chaque étape de son fonctionnement. La carte privilégie les produits locaux et de saison, en s'appuyant sur des circuits courts qui valorisent les filières agricoles franciliennes et limitent l'impact environnemental. Cette attention portée à la provenance des ingrédients s'inscrit dans une volonté globale de promouvoir une alimentation plus juste, plus consciente et plus éthique.

Au-delà de l'assiette, Réséda Café porte une ambition sociale forte en lien avec Cuisine Mode d'Emploi(s), le réseau d'écoles de formation professionnelle fondé par Thierry Marx. En favorisant l'insertion par l'emploi dans les métiers de la restauration, ce partenariat permet à des personnes éloignées du marché du travail de se former et d'intégrer les équipes du restaurant, lorsque cela est possible et en fonction des réalités opérationnelles. Cette dynamique illustre la volonté du chef de créer du lien, de transmettre et de rendre l'excellence accessible à tous, dans un cadre bienveillant et structurant.

Le Grand Palais : un lieu emblématique pour une cuisine de transmission

Véritable joyau en plein cœur de Paris, le Grand Palais a été édifié pour l'Exposition universelle de 1900. Pendant plus d'un siècle, il a abrité expositions, foires, salons et événements d'envergure internationale.

En 2021, le monument a fermé ses portes pour entrer dans une phase d'importants travaux. Après la réouverture de sa Nef emblématique, qui a accueilli les épreuves d'escrime, d'escrime fauteuil, de taekwondo et de para taekwondo durant les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, c'est désormais dans l'intégralité du bâtiment que se déploie une programmation foisonnante, festive, et inclusive.

En 2025, le public est invité à redécouvrir dans toute sa splendeur d'origine ce lieu dynamique où dialoguent les regards et les disciplines, où se rencontrent les artistes et les publics, où se donnent rendez-vous toutes les formes de culture, où se questionne le monde et où se fête le beau.

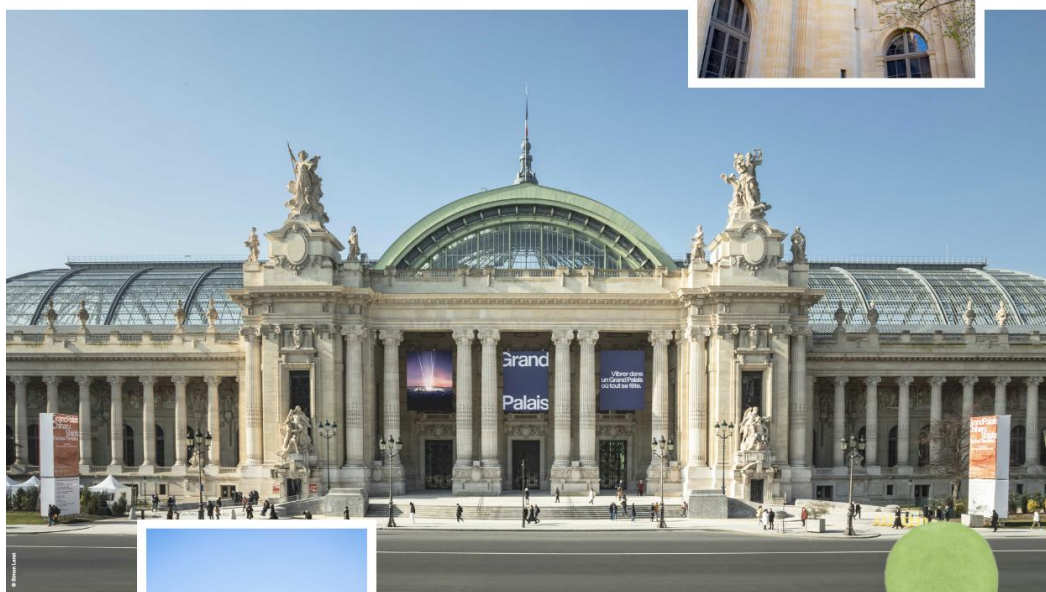


«Porté par le chef Thierry Marx et installé sur la mezzanine du Grand Palais, le Réséda Café propose une cuisine accessible, responsable et gourmande, pensée pour tous les publics. Avec sa vue imprenable sur la Place centrale et le Square Jean Perrin, cet espace mêle cafétéria et restaurant assis dans une ambiance conviviale. En résonance avec l'ouverture des espaces gratuits du Grand Palais – notamment le salon Seine dédié aux familles – le Réséda Café complète avec justesse l'offre du Grand Café, brasserie élégante signée Loulou Groupe.»

– Didier Fusillier,
Président du GrandPalaisRmn

C'est dans ce contexte que s'ouvre aujourd'hui Réséda Café, le nouveau restaurant signé Thierry Marx, figure majeure de la gastronomie française. Si la cuisine du chef est tournée vers l'instant et le vivant, elle trouve ici un cadre chargé de mémoire, un lieu qu'il connaît depuis l'enfance, et qui a largement nourri son parcours.

Le Grand Palais devient ainsi plus qu'un haut lieu de la culture: il devient un véritable lieu de vie où gastronomie et culture se rencontrent.



Un belvédère apaisant au cœur du Grand Palais

Pensé comme une respiration dans le parcours du visiteur, Réséda Café s'installe au sein du Grand Palais dans un espace de plus de 500 m² situé en mezzanine, baigné de lumière et ouvert sur l'extérieur grâce à de vastes trémies qui ponctuent la structure du lieu. Surplombant la place centrale, cœur battant du Grand Palais, le restaurant forme un belvédère apaisé où le végétal s'invite aussi bien dans l'architecture du lieu que dans les assiettes.

Le lieu imprégné d'une certaine sobriété : les tons beige, bois clair, vert doux évoquant la couleur réséda dialoguent avec des formes arrondies et des assises confortables. L'ensemble crée une ambiance chaleureuse, fluide et élégante, en cohérence avec la proposition culinaire de Thierry Marx : fraîche, végétale et accessible.



Le restaurant et le café s'insèrent dans la réhabilitation globale du Grand Palais pensée par l'Atelier Senzu et le designer Samy Rio, dont l'approche créative a inspiré l'esthétique générale de ce nouvel établissement. Le mobilier, soigneusement sélectionné pour sa durabilité et sa modularité, permet de transformer les espaces pour des temps événementiels, tout en garantissant confort et fonctionnalité au quotidien.



Ouvert à tous sans billet d'entrée, Réséda Café invite à une expérience accueillante et organique : petit déjeuner en matinée, brunch du week-end, ou déjeuner au fil d'une visite. Accessible depuis la ville comme depuis les galeries, le lieu traduit l'ambition du Grand Palais : faire dialoguer patrimoine, création et hospitalité dans un même geste.

Une expérience culinaire responsable et gourmande

Pensé comme une extension naturelle du parcours culturel, Réséda Café incarne une cuisine de transmission, respectueuse du vivant, de la saisonnalité et des savoir-faire artisanaux. Chaque assiette rend hommage aux produits locaux et au goût juste, dans un esprit d'inclusivité cher au chef.

La carte, généreuse et raffinée, célèbre les contrastes subtils et les textures maîtrisées : velouté de cresson et œuf poché, poireaux snackés à la vinaigrette d'orange, ou encore pâté en croûte de volaille aux fruits secs composent les entrées.

Côtés plats, les linguine fraîches au pesto de maraîcher côtoient un dos de lieu jaune sur quinoa aux agrumes, tandis que le burger de canard au chutney de figue promet une relecture audacieuse de la street food.

Les végétariens ne sont pas en reste avec des carottes rôties accompagnées de laitues braisées et d'une sauce parisienne aux herbes.

En douceur, la partition se prolonge avec une sélection de desserts de tradition : baba au rhum, tarte au citron, chou praliné ou encore une gaufre liégeoise revisitée façon tarte Tatin.

Le matin, viennoiseries signées Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France, œufs bio sous toutes leurs formes, et tartines aux confitures artisanales composent une offre matinale aussi gourmande que soignée. Le dimanche, le brunch Bénédicte façon Thierry Marx mêle œuf poché, fromage et viennoiserie pour un moment de détente suspendu.

Ancré dans un lieu d'exception, véritable source de créativité et d'émotions, Réséda Café se veut aussi un espace vivant d'échanges et de découvertes.

Tout au long de l'année, des événements seront organisés en écho à la programmation du Grand Palais : ateliers, animations culinaires et rencontres pensés pour les petits comme pour les grands. Les entreprises franciliennes pourront également y vivre des expériences sur mesure, à la croisée de la gastronomie engagée et de la culture.

En redonnant au Grand Palais sa vocation de lieu de partage et de curiosité, Thierry Marx y fait résonner sa vision : une gastronomie responsable, vecteur de lien social et de plaisir commun. Réséda Café, c'est une table contemporaine et bienveillante, qui fait de chaque visite une expérience à part entière.

Informations pratiques

RÉSÉDA CAFÉ
PAR
THIERRY MARX

Le Grand Palais
Square Jean Perrin
17 Avenue du Général Eisenhower
75008 Paris

 reseda_cafe_paris

Ouverture le 20 juin 2025

Services : cafeteria, restaurant assis, brunch du dimanche, offre à emporter

Horaires

Lundi : fermé
Mardi : 9h30 – 19h30
Mercredi : 9h30 – 19h30
Jeudi : 9h30 – 19h30
Vendredi : 9h30 – 22h00
Samedi : 9h30 – 19h30
Dimanche : 9h30 – 19h30

Les adhérents des Cartes Grand Palais et Palais de la Découverte
bénéficient d'une réduction de 5 % sur leur addition.



À propos

GRANDPALAISRMN

Le GrandPalaisRmn est un établissement culturel dont l'ambition est de diffuser l'art et la culture au plus près du chacun. Il mobilise dans ce but de nombreux savoir-faire techniques, commerciaux et artisanaux : production d'expositions, accueil des publics, médiation, cours d'histoire de l'art, édition, gestion de boutiques de musées et édition de produits culturels, ateliers d'art, agence photographique, acquisitions d'œuvres d'art pour les collections nationales, ingénierie culturelle, innovation numérique...

Le GrandPalaisRmn déploie ces expertises au Grand Palais, monument emblématique dans lequel il met en place une programmation festive, foisonnante et inclusive, et au service des institutions culturelles, qu'il conseille et accompagne dans leur développement. Partenaire privilégié des musées régionaux, nationaux et internationaux, il porte avec eux des projets ambitieux et innovants dans tout le territoire français et au-delà.

Contacts presse

Florence Le Moing

florence.le-moing@grandpalaisrmn.fr

Flore Prévost-Leygonie

flore.prevast-leygonie@grandpalaisrmn.fr

SSP FRANCE, BELGIQUE, LUXEMBOURG ET ITALIE - RÉSÉDA CAFÉ

SSP Group PLC (LSE : SSPG) est l'un des principaux exploitants mondiaux de points de vente d'aliments et de boissons dans les lieux de voyage. Il emploie environ 49 000 personnes dans plus de 3 000 unités réparties dans 37 pays. Nous sommes spécialisés dans la conception, la création et l'exploitation d'une gamme variée de points de vente d'aliments et de boissons dans les aéroports, les gares et autres lieux de passage, sous six formes différentes : restaurants assis et à service rapide, bars, cafés, salons et magasins de proximité à dominante alimentaire. Notre vaste portefeuille de marques comprend un mélange de marques internationales, nationales et locales, conçues pour répondre aux divers besoins de nos clients.

Notre objectif est d'être la meilleure partie du voyage, et nous nous engageons à fournir des marques de premier plan et des concepts innovants à nos clients dans le monde entier, en mettant l'accent sur un goût, une valeur, une qualité et un service exceptionnels. La durabilité est cruciale pour notre succès à long terme, et nous visons à avoir un impact positif sur notre activité tout en unissant les parties prenantes pour promouvoir un secteur du tourisme alimentaire durable.

www.foodtravelexperts.com

