



LA NOUVELLE HALTE GASTRONOMIQUE PARISIENNE



Dernière-née du groupe familial Marki & co (Sphère, Ao Izakaya, TO, Shiro...), Onyx a ouvert ses portes cet été au cœur du 9ème arrondissement de Paris, à deux pas de l'Opéra et des Grands Magasins. Dans une ambiance de néo-brasserie contemporaine, le chef exécutif du groupe Tetsuya Yoshida et le chef Benjamin Marotine délivrent une cuisine française subtilement inspirée des cultures et des voyages qui ont marqué leur parcours.

Natif de Nagasaki, Tetsuya Yoshida débute son apprentissage à Osaka avant de rejoindre le restaurant français Les enfants terribles à Tokyo. Arrivé à Paris en 2014, il opère en tant que second chez Esquisse avant de devenir chef du restaurant Les Canailles, puis de Sphère en 2022.

Rémois d'origine, Benjamin Marotine fait ses armes au Louis XV - Alain Ducasse (Monaco) puis chez Thoumieux (Paris), avant de poursuivre sa carrière au Millénaire (Reims). De retour à Paris au sein du groupe Alain Ducasse, aux Ombres puis au restaurant Spoon, il s'envole ensuite à Kampot, au Cambodge, pour parfaire son chemin culinaire.





Chez Onyx, les classiques de notre gastronomie jonglent ainsi au gré des inspirations et des saisons, entre les recettes traditionnelles et la créativité du chef, adepte des jeux de saveurs acidulées, amères et épicées. Le ceviche de bar prend ainsi une allure japonisante avec une sauce au yuzu et soja blanc. La douceur des gambas et leur crème de chou-fleur, praliné noisette au vinaigre balsamique blanc, est délicatement relevée par le citron noir. Le ris de veau doré et croustillant à souhait est délicieusement chahuté par un condiment façon Spritz. Le poulpe de Galice snacké dévoile une autre facette de sa personnalité, accompagné d'une émulsion café, d'un condiment del piquillo et d'une brioche toastée.

En résumé ? Des propositions justes et parfaitement maîtrisées qui réconfortent et régaler, tout en apportant la touche d'originalité et d'exotisme nécessaires pour ne jamais s'ennuyer. A déguster à la carte midi et soir et dans un menu carte blanche en cinq étapes accessible le soir uniquement, pour découvrir toutes les nuances de la cuisine.





Les becs sucrés ne seront pas en reste face à une carte des desserts résolument tournée vers la gourmandise! Le Paris Brest signature à la crème intense au praliné pécan et noisette, ganache, vanille caramélisée, noix de pécan et noisettes grillées est déjà une référence. De même que le 1000 feuilles au feuilletage inversé, crème à la vanille grillée, caramel et fève de tonka. Deux stars à l'affiche qui n'empêcheront pas les plus téméraires de plonger leur cuillère dans la pomme pochée au shiso rouge, sablé croquant et dacquoise, crème namelaka spéculoos, noisettes grillées et sorbet pomme verte.

Onyx ouvre d'ailleurs ses portes tous les après-midis pour s'offrir une pause sucrée, avec une sélection de boissons fraîches et chaudes et de pâtisseries toutes plus alléchantes les unes que les autres, réalisées sur place. La parenthèse sucrée idéale pour se régaler entre deux sessions shopping ou simplement pour arrêter le temps quelques instants en profitant du talent de l'équipe.





Pour donner vie à cette aventure culinaire, le duo d'architectes ANEGIL a imaginé un décor innovant, loin des codes classiques, en réunissant dans un même lieu différents univers élégants et conviviaux, écho à l'expérience culinaire proposée. La salle principale au rez-de-chaussée porte l'héritage « eiffelien » de l'immeuble, par sa structure, sa magnifique verrière graphique et son puit de lumière. Tandis que l'imposant bar central et son comptoir en noyer où officient les chefs anime la pièce et articule la jonction avec l'escalier.

Pièce centrale du projet architectural, un étonnant mur de marbre onyx rétro éclairé dessert au deuxième étage « l'appartement » aux codes haussmanniens, où les moulures, le parquet au point de Hongrie, les miroirs bronze et les couleurs chatoyantes instaurent une atmosphère plus feutrée. S'y cachent un cabinet secret aux jeux de couleurs rouge et pourpre, propice à la réservation, ainsi qu'une alcôve intimiste où déjeuner à l'abri des regards.

Des partis pris francs sur les espaces, les couleurs et les matériaux qui font d'Onyx un lieu à la singularité assumée, offrant une réjouissante diversité d'ambiances. L'adresse fédératrice par excellence, qu'on s'y attable pour un déjeuner d'affaire, des retrouvailles entre amis ou un dîner romantique.

#### ONYX

71 rue de Provence, Paris 9<sup>e</sup>

Du lundi midi au dimanche soir

Menu déjeuner :

Entrée – plat ou plat – dessert : 35€

Entrée – plat – dessert : 42€

À la carte – environ 70€

Menu carte blanche en cinq étapes – au dîner uniquement : 89€

[www.restaurantonyx.com](http://www.restaurantonyx.com)

Instagram : [onyx.restaurant.paris](https://www.instagram.com/onyx.restaurant.paris)



#### CONTACT PRESSE : AGENCE MADELEINE

Lilou Haloche

06 70 23 22 10

[lilouh@agencemadeleine.fr](mailto:lilouh@agencemadeleine.fr)

#### PHOTOGRAPHIES :

Clémence Sahuc