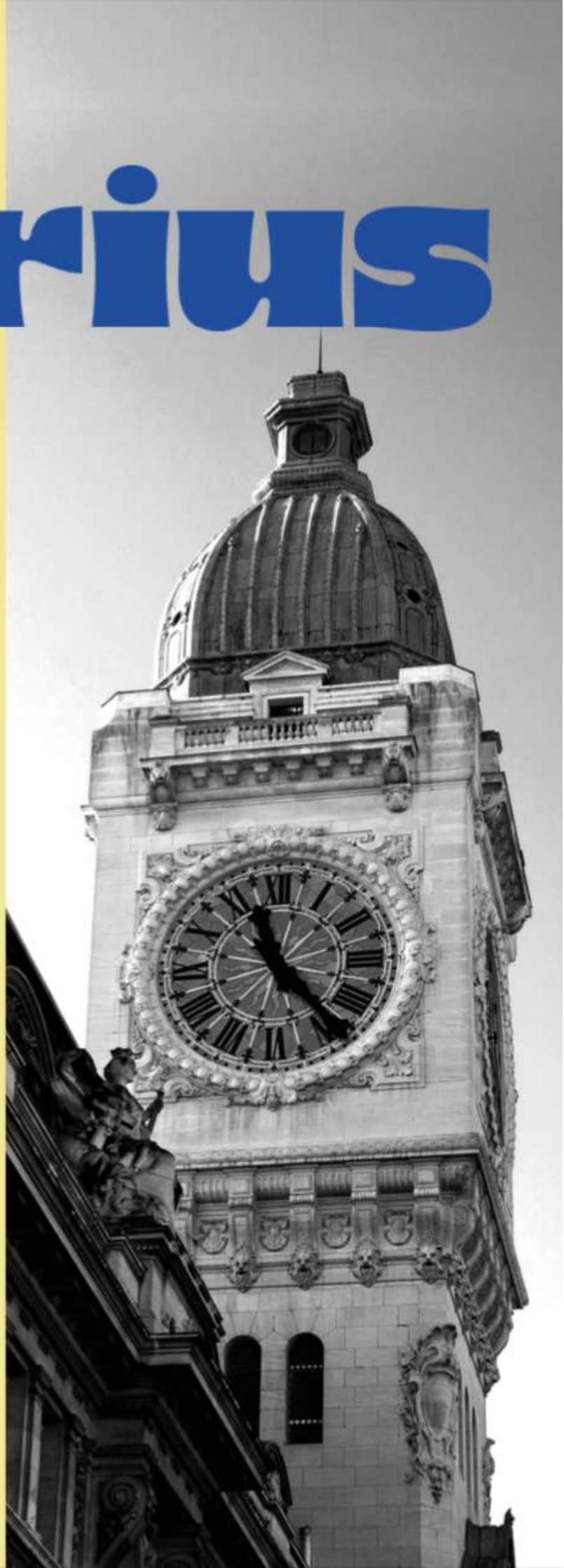


Marius

Brasserie
Méditerranéenne par
Yoni Saada

DOSSIER PRESSE
JUN 2024





*Innovateur de la
Restauration de Voyage*

SSP France, leader mondial de la restauration dans les lieux de transport, réaffirme son engagement à sublimer l'expérience culinaire des voyageurs avec l'ouverture de Marius.

"Nous sommes ravis de collaborer avec le chef Yoni Saada. Ce partenariat enrichira l'offre gastronomique de la Gare de Lyon, en proposant aux voyageurs et aux Parisiens une cuisine méditerranéenne de qualité, accessible et authentique. Marius incarne parfaitement notre ambition d'innover constamment et de créer des expériences culinaires mémorables dans des lieux d'exception."

*Gérard d'Onofrio
Directeur Général SSP
France Belgique Luxembourg Italie*

SSP France sélectionne toujours des partenaires partageant ses valeurs d'excellence et de créativité, et Marius ne fait pas exception. Ce nouveau concept s'inscrit dans la lignée des établissements emblématiques de SSP, offrant une cuisine raffinée dans un cadre accueillant et élégant.







Gérard d'Onofrio
Directeur Général SSP
France Belgique Luxembourg Italie

YONI SAADA

*Le maestro de la cuisine
méditerranéenne*

Yoni Saada, un nom qui résonne dans le monde de la gastronomie française. Fils et petit-fils de bouchers, il a grandi entouré de saveurs et de traditions culinaires. À 19 ans, il intègre l'École Ferrandi, où il perfectionne ses techniques. Son parcours est marqué par des collaborations prestigieuses avec des chefs étoilés tels que Yannick Alléno, William Ledeuil et Frédéric Anton.

En 2006, à seulement 25 ans, il ouvre son premier restaurant, Osmose, puis se fait connaître du grand public en participant à l'émission Top Chef en 2013, où il se distingue parmi les finalistes.

Depuis, il enchaîne les succès avec des concepts innovants comme Zaza et Bagnard. Aujourd'hui, Yoni Saada apporte son expertise et sa passion pour la cuisine méditerranéenne au restaurant Marius, promettant une expérience culinaire exceptionnelle à la Gare de Lyon. Son approche unique, mêlant saveurs méditerranéennes et créativité, et son engagement envers l'utilisation de produits frais et de saison, font de lui un chef incontournable de la scène culinaire française.



Une Cuisine Méditerranéenne moderne Signée Yoni Saada

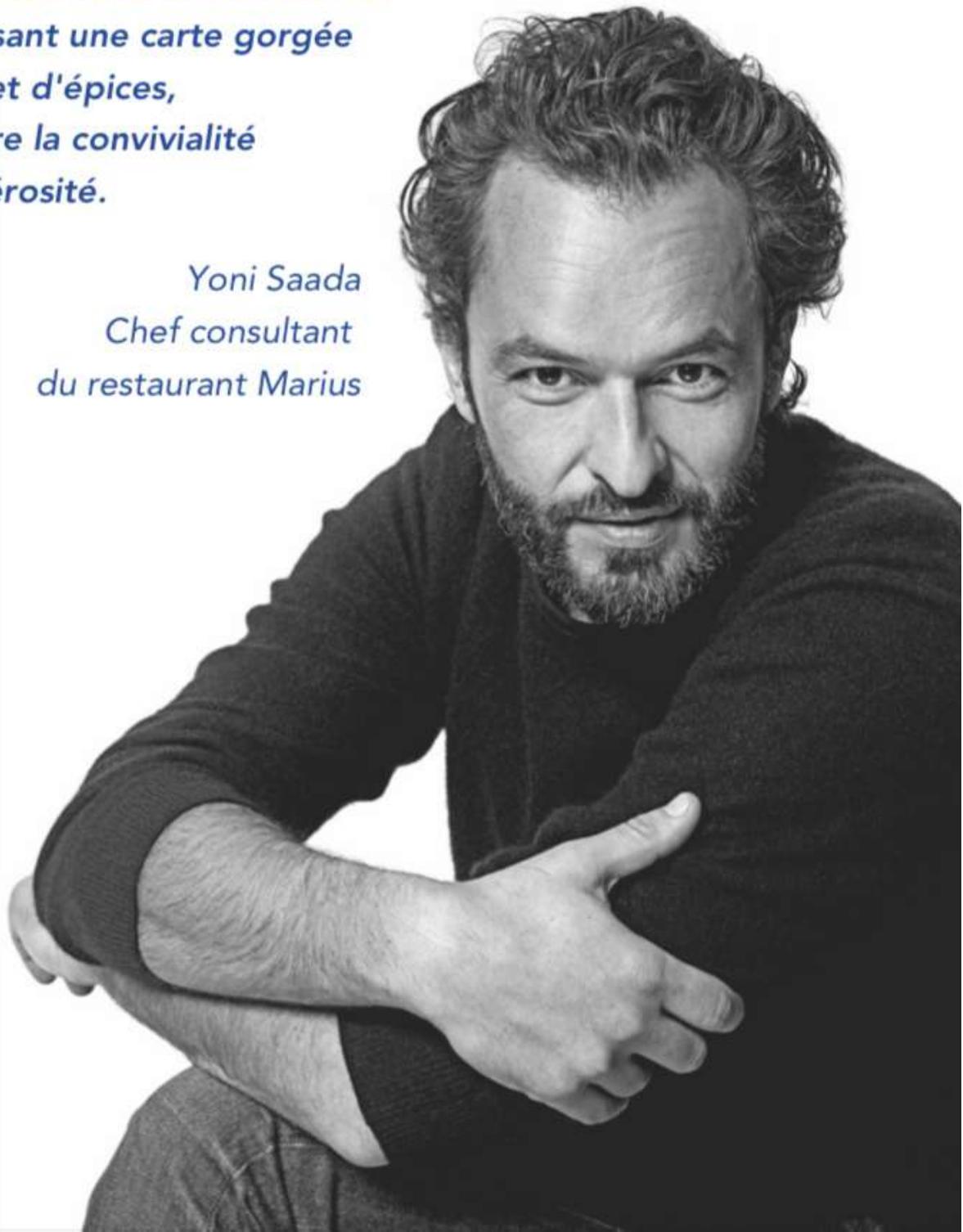


Marius propose une cuisine méditerranéenne revisitée, où chaque plat est une invitation au voyage. Conçue par Yoni Saada, la carte de Marius couvre tous les moments de la journée, offrant une expérience culinaire complète du petit-déjeuner au dîner. Les clients peuvent commencer leur journée avec un petit-déjeuner typiquement français "Marius à Paris", composé de boissons chaudes, de jus frais, de viennoiseries et d'œufs BIO, accompagné d'un yaourt grec fouetté au muesli. Tandis que les plus gourmands pourront s'attabler autour de "Marius en Méditerranée" et déguster un brunch méditerranéen avec des saveurs authentiques comme la shakshuka, le labné et les olives de Kalamata.



“ En imaginant le restaurant Marius j’ai eu envie de créer un lieu qui serait en total rupture avec la frénésie en gare, où l’on est bien souvent trop stressé et trop pressé. Au contraire, je voulais que le restaurant Marius soit une invitation à ralentir, à prendre son temps et à profiter de l’instant présent. Pour ça nous avons convoqué des souvenirs de la Méditerranée en proposant une carte gorgée de soleil et d’épices, qui célèbre la convivialité et la générosité.

Yoni Saada
Chef consultant
du restaurant Marius



À l'heure du déjeuner et du dîner on s'attable autour de Kemias conçu pour encourager le partage et la convivialité, mettant à l'honneur la générosité et la simplicité des ingrédients méditerranéens : Brick à l'œuf de la Goulette, ou encore des Sardines Ortiz, accompagnées d'un beurre Beillevaire aux algues.

Les clients pourront également découvrir des créations culinaires inédites, inspirées par les voyages et les rencontres du chef Yoni Saada, comme le Tajine de daurade aux citrons confits ou des Côtelettes d'agneau à la chermoula.

Le restaurant propose également une sélection de vins soigneusement choisis pour accompagner chaque plat, mettant en valeur les meilleurs crus de la région méditerranéenne.

Pour un repas rapide avant de prendre le train ou pour une soirée entre amis, Marius offre une expérience culinaire chaleureuse et gourmande dans un cadre élégant et accueillant.





**Gare de Lyon
Place Louis-Armand
75012 Paris**

Ouverture fin juin 2024

**Ouvert tous les jours
5h30 - 21h30**

**Contact presse
Marius - SSP**

Bureau de Presse Pasacal Venot:
Mélodie François
mélodie@pascalvenot.fr
Eugénie Da Silva
eugenie@pascalevenot.fr

Marius

Nouvel écrin dédié à la gastronomie méditerranéenne à la Gare de Lyon.

La Gare de Lyon, joyau architectural parisien et lieu de passage emblématique, s'apprête à accueillir une sensation culinaire avec l'ouverture tant attendue de Marius, prévue pour fin juin.

Ce restaurant, fruit de la collaboration entre SSP France et le chef consultant Yoni Saada, promet de réinventer la restauration en gare avec une approche moderne et audacieuse de la cuisine méditerranéenne. Niché au cœur de l'une des gares les plus fréquentées de Paris, Marius s'inspire de l'architecture historique de Marius Toudoire, le visionnaire derrière la Gare de Lyon. Chaque détail de cet établissement sophistiqué et chaleureux a été minutieusement conçu pour offrir une expérience gastronomique unique. Voyageurs et Parisiens y découvriront une symphonie de saveurs, mêlant tradition et innovation, dans un cadre propice à la convivialité et à la découverte.

