

The background image shows a restaurant interior. A wall with a complex, organic, marbled pattern in shades of blue, white, and gold is the focal point. A modern, dark-colored lamp with a curved, sculptural design is mounted on the wall, casting a warm glow. Below the wall, a wooden table with a matching marbled top is visible, set with white plates, cutlery, and glasses. A white upholstered chair is partially visible on the right.

onor

restaurant engagé

Dossier de presse
2025

SOMMAIRE

Introduction par Thierry Marx.....	page 2
Un chef engagé.....	page 4
ONOR comme Faubourg Saint-Honoré : l'élégance, le goût, la France.....	page 5
ONOR comme faire honneur aux aliments, à la terre et au geste.....	page 9
ONOR comme honorer ceux qui ne l'ont pas encore été et qui le méritent.....	page 13
ONOR comme honorer un métier, le temps, des liens.....	page 14
Informations pratiques.....	page 16

Introduction

« « ONOR, restaurant engagé, pour restaurer demain » »

Par Thierry Marx

L'idée d'ONOR est née de cette période 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 ce lieu.

Le lieu de ma cuisine. Une cuisine apprise, imaginée, travaillée, courtisée longtemps et qui a fini par s'offrir à moi comme une récompense. Cette récompense, je veux la partager.

ONOR est une ambition.

ONOR s'inscrit dans cette communauté de valeurs pour qui l'entreprise est un bien commun qui respecte l'Homme et la planète.

ONOR est un engagement,

une entreprise à impact. ONOR est acteur des changements sociétaux en leur permettant de mesurer leur impact social et environnemental.

ONOR est une démarche solidaire.

Les femmes et les hommes ne sont pas faits pour l'échec. ONOR participe à l'insertion et à l'inclusion de personnes éloignées de l'emploi.

ONOR est une prise de conscience.

On ne peut plus gaspiller la planète. Tout le monde parle de zéro déchet et ONOR est inflexible dans ce domaine. Pour moi le mot déchet n'a pas sa place en cuisine. D'ailleurs, Archestrade, Carême, Escoffier... parmi tous ces cuisiniers qui ont marqué leur temps, aucun n'utilise le mot « déchets ». Ils parlent éventuellement d'« issue » : les peaux, les épluchures, les os et les arêtes sont réservés à d'autres usages. Un cuisinier ne jette pas, il valorise.

ONOR est une exigence,

celle du bon produit. L'impératif absolu est de définir ce qu'est un aliment de qualité, d'en identifier la provenance et le mode de production. 100% de nos produits sont certifiés et nous valorisons les filières de qualité (fruits, légumes, viande, produits de la mer...). Nous privilégions les circuits courts et encourageons une alimentation flexitarienne, où la protéine animale cède de la place au végétal.

ONOR est un compagnonnage

avec le monde agricole. ONOR a un lien étroit avec Bleu Blanc Cœur qui rassemble les principaux acteurs de cette chaîne vertueuse qui veut que ce qui est bon pour la terre le soit pour l'animal et finalement pour le bien de l'homme.

ONOR est une fierté.

Ouvrir dans un des plus beaux quartiers de Paris, mettre en avant les meilleurs produits de France, tout ce qui fait notre identité, notre culture du goût, notre amour de l'excellence... ONOR s'entoure d'une équipe de talents, passionnée et engagée. Ensemble et par tous les moyens, nous cherchons à aller plus loin, pour troubler, toucher et donner par notre cuisine, de la mémoire à l'éphémère.



Thierry Marx, un chef engagé

Un chef auteur et avant-gardiste

Avec une approche innovante et planétaire de la cuisine, Thierry Marx puise son inspiration en France, et à travers ses voyages. Proposant des textures et des saveurs avant-gardistes, il défend une cuisine responsable, alliant plaisir, bien-être et santé, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation.

Un chef responsable et militant

Ardent défenseur de la formation professionnelle, Thierry Marx ouvre sa première école de cuisine de rue gratuite en Gironde en 2009. A Paris, il crée en 2012, dans le 20^e arrondissement «Cuisine Mode d'Emploi(s)». Il y propose des parcours d'insertion à des personnes éloignées de l'emploi en les formant en 11 semaines gratuitement pour devenir cuisinier, boulanger ou serveur. Avec un taux de retour à l'emploi de 90%, plus de 4000 personnes sortent diplômées des 10 écoles et 20 formations itinérantes disséminées sur tout le territoire français. Il accueille déjà de nombreuses personnes issues des écoles Cuisine Mode d'Emploi(s) dans ses restaurants et boulangeries.

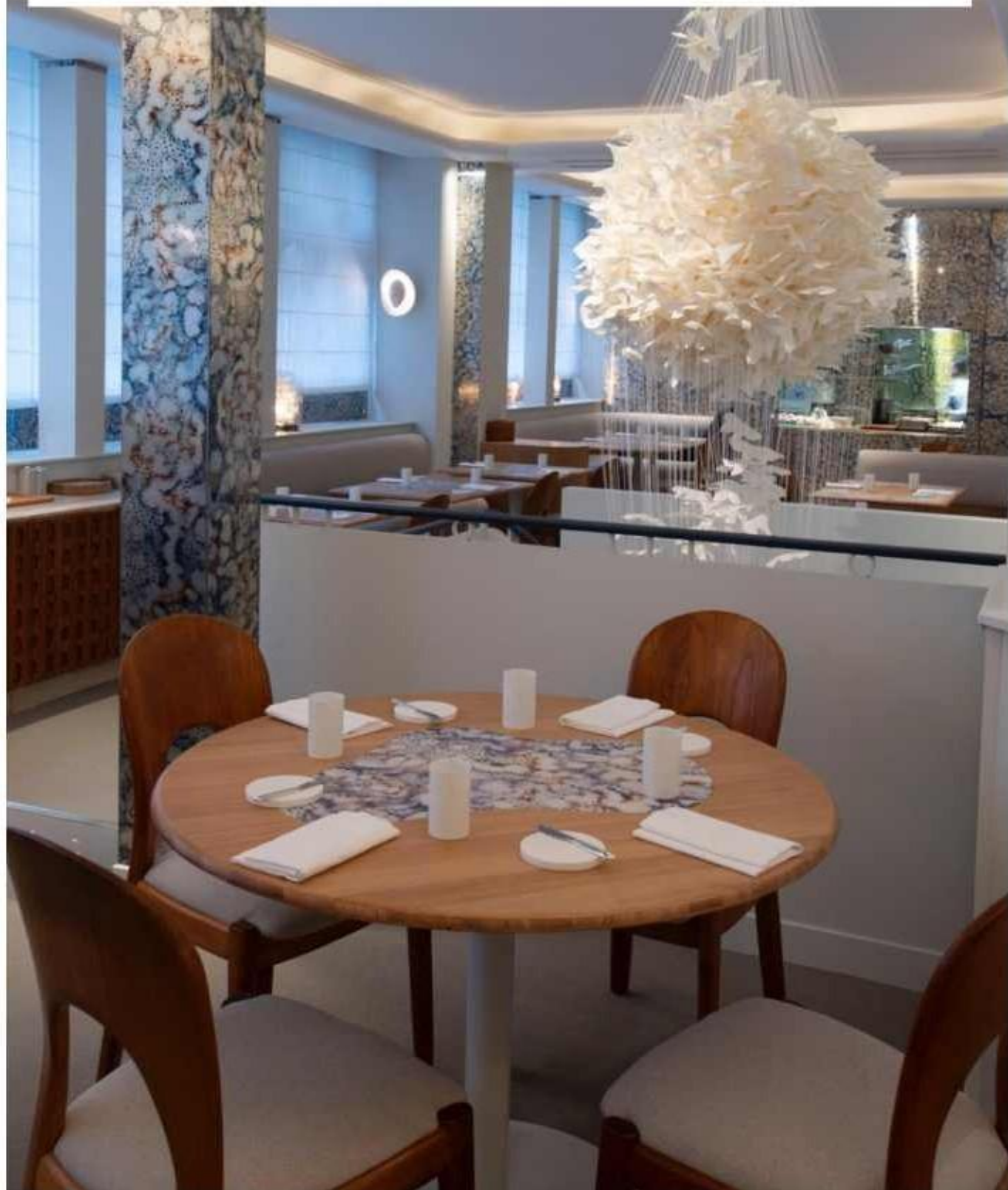
Sur le même modèle, il lance avec Mathilde de l'Ecotais Media Social Food en 2018 qui forme gratuitement en 11 semaines et 4 à 8 semaines de stage, de jeunes adultes non diplômés et éloignés du système scolaire aux métiers de l'image avec une spécialisation culinaire à destination des réseaux sociaux.

Depuis 2005, il intervient également en centre de détention où il dispense des cours de cuisine à des détenus et les aide dans leurs projet professionnel de réinsertion.

En 2013, il crée le Centre Français d'Innovation Culinaire à l'université Paris Saclay avec le physicien-chimiste Raphaël Haumont qui anime la Chaire Universitaire «Cuisine du Futur». Ils réfléchissent ensemble sur l'évolution de l'alimentation en orientant les recherches sur les problématiques environnementales et de santé à l'horizon 2050.

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 le 2 février 2023 au 258 rue du Faubourg Saint-Honoré, dans l'un des plus beaux quartiers de Paris. Le restaurant peut accueillir jusqu'à 45 convives dans un décor élégant et épuré imaginé par la designer Mathilde de l'Ecotais, en collaboration avec Bobo Design Studio London.



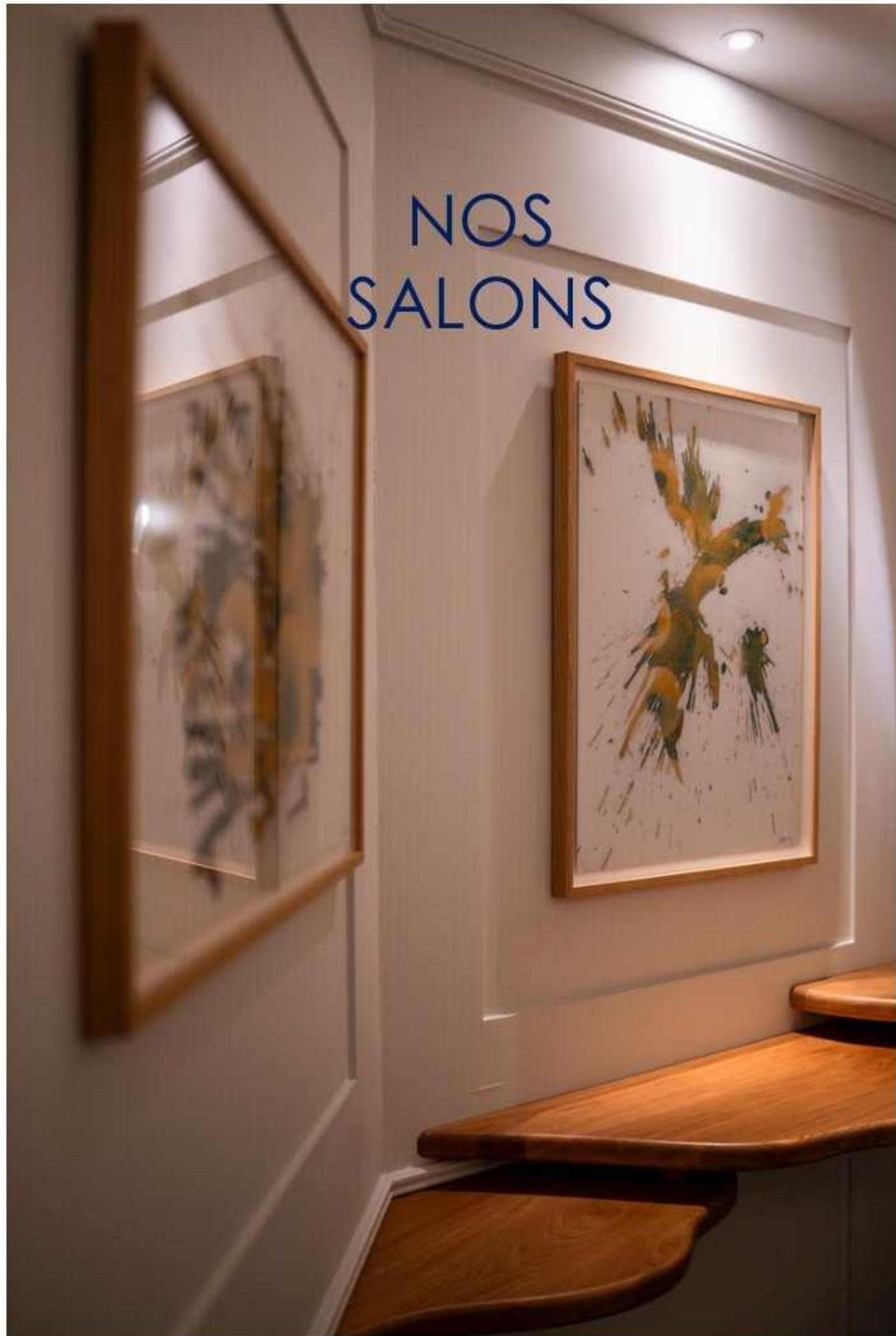
Pour ONOR, Mathilde de l'Ecotais utilise une palette de couleurs et de matières constituée par le vivant. En écho à l'histoire du lieu autrefois consacré à la cuisine de la mer, la salle plonge ses convives au cœur de la carapace d'un crabe bleu thaïlandais dont les motifs bleutés et argentés, photographiés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



NOS SALONS





Salon « La Marée »

Situé au rez-de-chaussée du restaurant, ce salon peut accueillir jusqu'à 8 convives.

Idéal pour des moments de convivialité en petit comité.

Salon « Grands Crus »

À l'étage inférieur de l'établissement, le salon « Grands Crus » peut réunir jusqu'à 16 invités autour d'une même et grande table.





Mathilde de l'Ecotais,
designer d'ONOR.



Photographe, réalisatrice, directrice artistique, designer, Mathilde de l'Ecotais est une autodidacte. Photographe professionnelle dès l'âge de 19 ans, elle réalise divers reportages pour la presse en France et à l'étranger avant de s'intéresser aux livres de cuisine. Elle publie plusieurs ouvrages sur différents chefs étoilés, jusqu'à sa rencontre avec Thierry Marx en 2005. Dès lors, elle « change de planète », et la cuisine devient un prétexte pour atteindre une autre forme de photographie. En s'attachant à détailler toute la complexité qui compose chaque forme organique, elle souligne à la fois la force et la fragilité de la terre et s'inspire du vivant.

Son regard singulier et son expertise de photographe et vidéaste reconnue la poussent à fonder une agence de communication et de design en 2013. Elle signe notamment le design des boulangeries de Thierry Marx en 2016. Elle fonde en 2018 avec Thierry Marx Media Social Food. Devenue Media Social Factory, l'école forme gratuitement aux métiers de l'image de jeunes adultes non diplômés et éloignés du système scolaire.

mathildedelecotais.com

En collaboration avec Bobo Design Studio London

Bobo Design Studio London est le fruit de la collaboration de deux décoratrices d'intérieur françaises : Julie Hamon et Capucine Deravin. Depuis 20 ans, elles additionnent leurs expertises influencées par les pays dans lesquels elles ont vécu comme l'Afrique, l'Inde, l'Angleterre et la France, pour créer des designs contemporains sur mesure en associant originalité et élégance.

bobodesignstudio.co.uk



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.





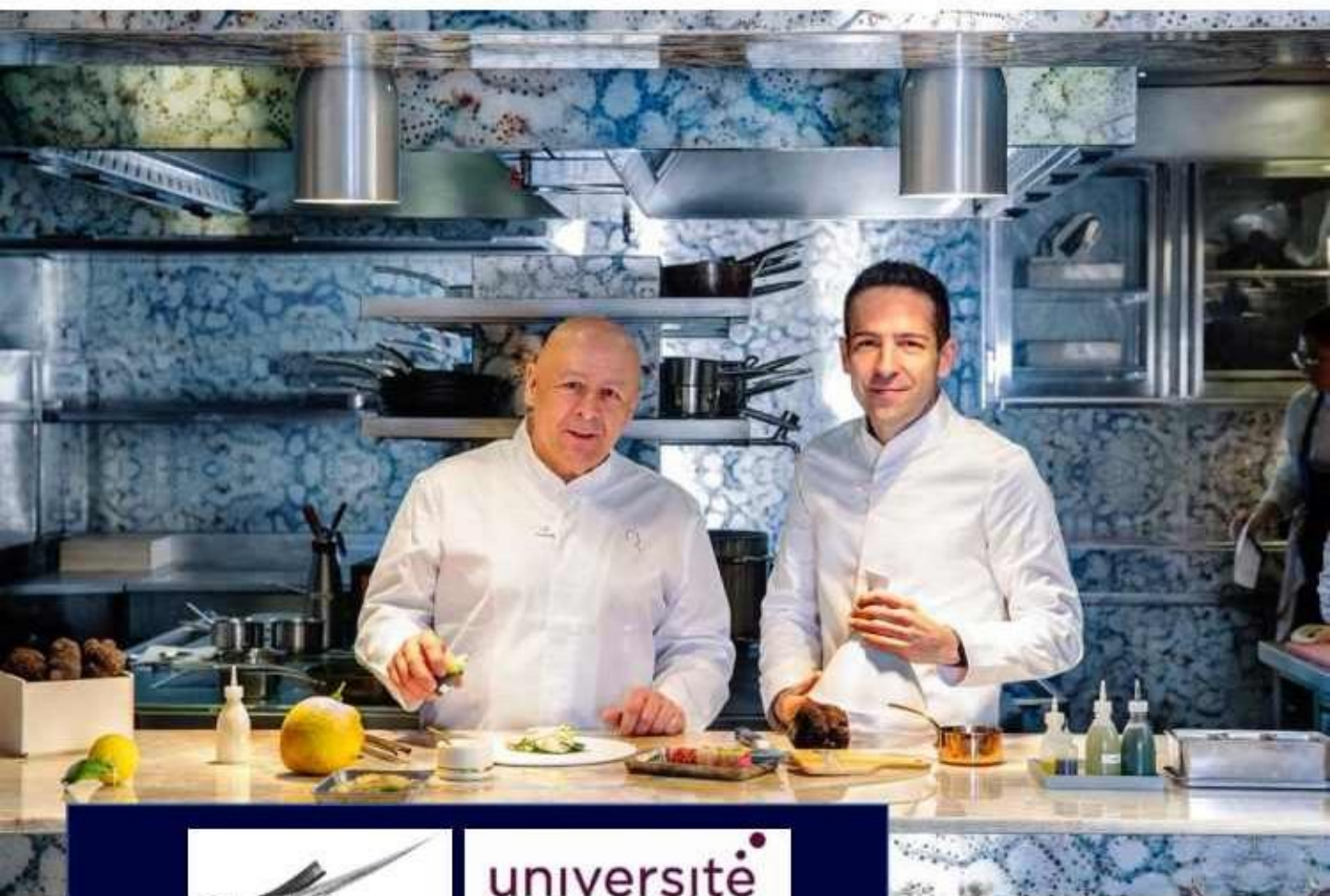
Les différents menus « Onoré », « Quintessence » ou encore « Libellule » font la part belle aux plats phares qui ont marqué l'identité culinaire de Thierry Marx comme les incontournables « Risotto de soja » et « Homard, pomme de terre miso, sauce féroce ». Pour l'occasion, les chefs ont également travaillé de nouvelles versions de la « Pétale de daurade » qui décline sa garniture de poissons ou de crustacés selon la saison, ou la « Selle d'agneau » mettant à l'honneur l'agneau du Pays d'Oc, premier agneau Label Rouge de France depuis 1992. Un menu 100% végétal est également proposé, limitant ainsi l'impact carbone de l'offre 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}).



Née en 2000 de l'engagement collectif de producteurs, agronomes, consommateurs et professionnels de santé, l'association Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire durable, encouragée par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement. Elle fédère aujourd'hui 7000 éleveurs et 950 acteurs de la chaîne alimentaire ; avec le soutien d'une communauté grandissante de plus de 20 000 citoyens dont 3 000 professionnels de santé et 700 métiers de bouche. Forte de 5 études cliniques et plus de 400 publications scientifiques prouvant son impact sur la santé, Bleu-Blanc-Cœur est devenue en 20 ans un repère pour bien manger. Il existe plus de 2400 produits issus de filières 100% françaises certifiées Bleu-Blanc-Cœur (pain, farine, œufs, lait, viandes, fromages, yaourts, légumes...) disponibles dans toute la France, alliant qualité nutritionnelle, plaisir et équilibre dans l'assiette. Tous respectent des obligations de résultats permettant d'assurer aux consommateurs des produits nutritionnellement denses, élaborés dans le respect de la Terre, des animaux et des hommes.

En installant à ONOR un laboratoire, Thierry Marx poursuit sur place ses travaux de recherche avec Raphaël Haumont, directeur du Centre Français d'Innovation Culinaire. Des techniques innovantes sont mises à l'épreuve à ONOR 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.



université
PARIS-SACLAY

Le Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC) est le fruit d'une collaboration entre Raphaël Haumont, professeur à l'Institut de Chimie Moléculaire et des Matériaux d'Orsay (CNRS/Univ. Paris-Saclay) et le Chef Thierry Marx. Véritable « cerveau collectif », le laboratoire est impliqué dans diverses missions : recherche fondamentale et appliquée, innovation, formation, enseignement. Le laboratoire a notamment encadré le développement des recettes que Thierry Marx a créées pour l'Agence spatiale européenne (ESA). Le Centre anime la Chaire Universitaire « Cuisine du Futur », portée par la **Fondation Paris-Saclay Université.**

cfic-squadrone.fr



ONOR place la formation au cœur de sa vocation. Avec un minimum de 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.

**CUISINE
MODE
D'EMPLOI(S)**
LA FORMATION AUX MÉTIERS
DE LA RESTAURATION
AVEC THIERRY MARX

en chiffres

- 10 écoles,
- 20 formations itinérantes,
- 4000 stagiaires parmi des profils en situation précaire ou éloignés de l'emploi.
- 6 formations gratuites visant les personnes éloignées de l'emploi : cuisine, boulangerie, service en restauration, employé polyvalent de restauration, commis de pâtisserie, PREPA.
- 11 semaines de cursus, à la clé un diplôme reconnu par l'Etat et la branche professionnelle.
- 90% de retour à l'emploi ou sorties positives.

cuisinemodeemplois.com

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



De gauche à droite : Dorian Weibel, Ricardo Silva et Thierry Marx

L'équipe

Ricardo Silva, Chef de cuisine

C'est au Portugal, son pays natif, que Ricardo Silva fait ses premiers pas dans le monde de la gastronomie. Après une première expérience au sein d'un resort de la région de l'Algarve, Ricardo part pour Londres, travailler avec les plus grands Chefs : Chris Galvin, André Garret, Bryn Williams...ou encore auprès de grands noms français tels que Antonin Bonnet et Pierre Gagnaire. C'est en 2011, pour l'ouverture du Mandarin Oriental, Paris, qu'il débute sa collaboration avec Thierry Marx. Il l'accompagne depuis sur tous ses projets comme chef exécutif. A ONOR, il dirige les cuisines et investit dans le restaurant en tant qu'associé.

Dorian Weibel, Sous-Chef de cuisine

Mai Furuta, Second de cuisine

Georges de Longevialle, directeur de salle

ONOR est une histoire de femmes et d'hommes engagés dans un mouvement initié par Thierry Marx. 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. ONOR offre à ses équipes des conditions de travail en adéquation avec le bien-être de ses collaborateurs. Avec deux jours consécutifs de congés hebdomadaires le samedi et le dimanche, ONOR fait un choix fort pour préserver les vies privées et familiales de ses équipes.

Les associés

ONOR est un cerveau collectif composé des plus fidèles collaborateurs de Thierry Marx, certains investis dans le projet en tant qu'associés comme Ricardo Silva, Mathilde de l'Ecotais, José Sanchez, Raphaël Haumont, ainsi que les écoles Cuisine Mode d'Emploi(s) cofondées avec Véronique et Philippe Carrion.



José Sanchez
Directeur du Développement



Mathilde de l'Ecotais
Designer, artiste plasticienne,
fondatrice de Media Social Food



Raphaël Haumont
Professeur à l'Institut de Chimie
Moléculaire et des Matériaux
d'Orsay (CNRS/Univ. Paris-Saclay)
Co-directeur du CFIC



Ricardo Silva
Chef de cuisine de Thierry Marx
depuis 2011



Philippe et Véronique Carrion
Co-fondateurs de Cuisine mode d'Emploi(s)

