



SSP annonce l'ouverture de Marius, le nouveau restaurant au coeur de la Gare de Lyon à Paris, avec aux commandes le chef Yoni Saada



C'est avec plaisir que SSP France vous annonce l'ouverture du restaurant Marius, dirigé par le Chef Yoni Saada, prévue fin juin 2024, au cœur de la prestigieuse Gare de Lyon à Paris.

Marius se présente comme un lieu de rendez-vous culinaire au sein de l'une des gares les plus emblématiques de Paris. Ce restaurant est le fruit de la collaboration entre SSP France, leader mondial de la restauration dans les lieux de transport, et le chef Yoni Saada, connu pour son approche moderne et innovante de la cuisine méditerranéenne.

Chaque détail de Marius a été conçu pour offrir une expérience gastronomique unique, mêlant tradition et innovation dans un cadre élégant et convivial. Les voyageurs et les Parisiens pourront y déguster des plats qui célèbrent la générosité et les saveurs ensoleillées de la Méditerranée. À la carte, des créations telles que le Tajine de daurade aux citrons confits et les Côtelettes d'agneau à la chermoula promettent un véritable voyage culinaire.

Marius propose une carte couvrant tous les moments de la journée, du petit-déjeuner au dîner. Les clients peuvent commencer leur journée avec un Petit-Déjeuner express ou Méditerranéen, et se régaler à l'heure du déjeuner et du dîner avec des Kemias à partager, mettant à l'honneur des ingrédients méditerranéens simples et généreux.

Le restaurant offre également une sélection de vins soigneusement choisis pour accompagner chaque plat, mettant en valeur les meilleurs crus de la région méditerranéenne. Que ce soit pour un repas rapide avant de prendre le train ou

pour une soirée entre amis, Marius promet une expérience culinaire chaleureuse et gourmande dans un cadre accueillant.



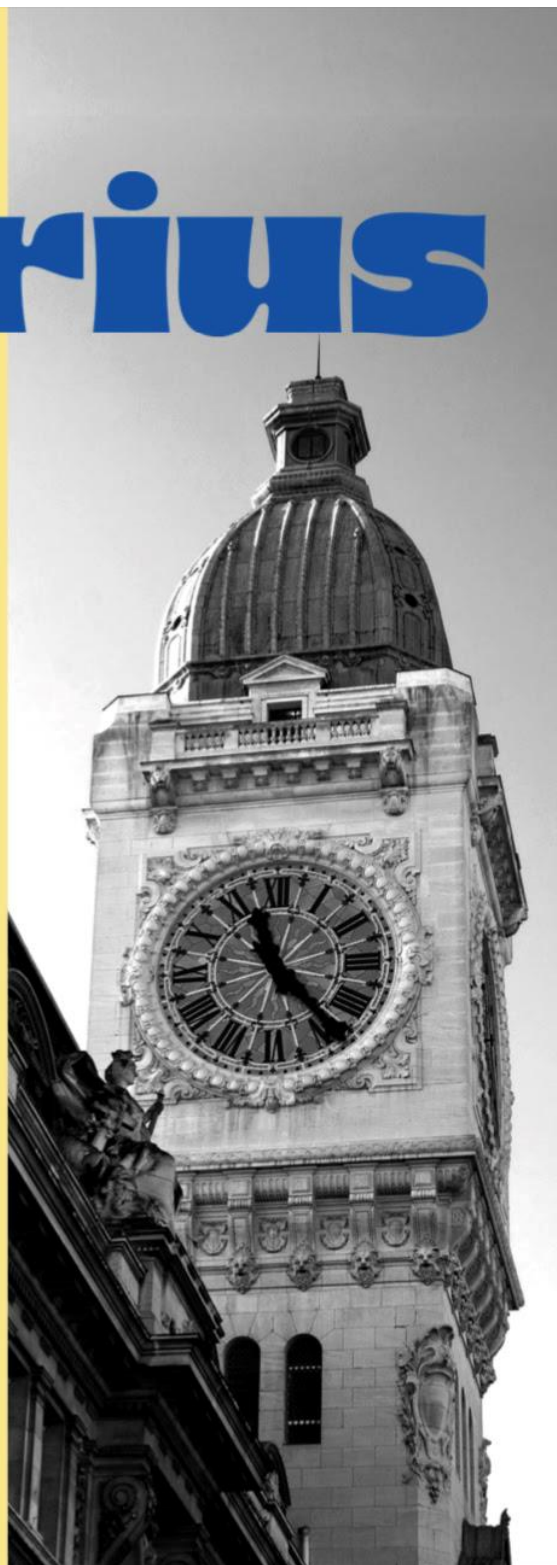
Je reste à votre disposition pour toutes questions.
Belle journée,
Mélodie

Mélodie FRANÇOISE
Bureau de Presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris
[+33 \(0\)1 53 53 07 65](tel:+330153530765)
[+33 \(0\)7 50 87 71 06](tel:+330750877106)
melodie@pascalevenot.com

Marius

Brasserie
Méditerranéenne par
Yoni Saada

DOSSIER PRESSE
JUN 2024



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

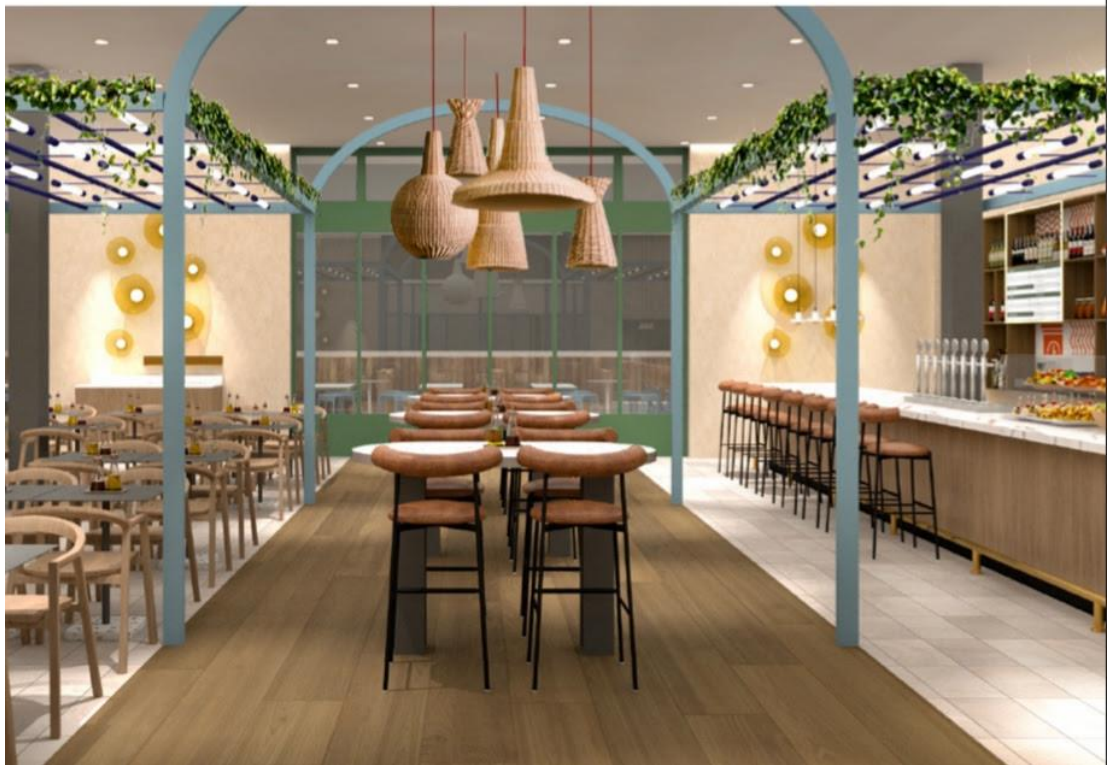
été minutieusement conçu pour offrir une expérience

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.







**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.

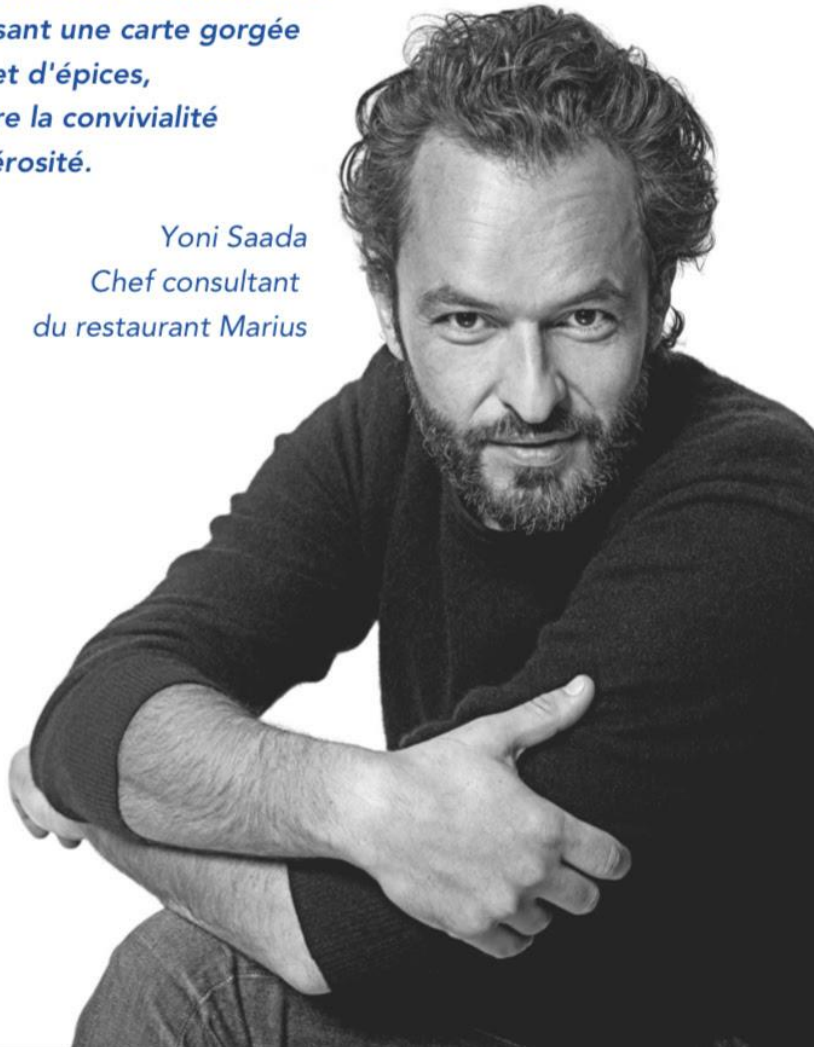
Depuis, il enchaîne les succès avec des concepts innovants comme Zaza et Bagnard. Aujourd'hui, Yoni Saada apporte son expertise et sa passion pour la cuisine méditerranéenne au restaurant Marius, promettant une expérience culinaire exceptionnelle à la Gare de Lyon. Son approche unique, mêlant saveurs 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.



“

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



*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 dégustez un brunch méditerranéen avec des saveurs authentiques comme la shakshuka, le labné et les olives de Kalamata.



À l'heure du déjeuner et du dîner on s'attable autour de Kemas 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

