

**STREET FOOD
PAR THIERRY MARX**

—

**DESIGN
PAR ORA-ÏTO**



marxito



Le talent conjugué de deux grands noms au service d'une streetfood belle, bonne et éthique.

C'est un projet original et engagé que Marxito, un restaurant de streetfood pensé et mis au point par le chef étoilé Thierry Marx et l'enfant terrible du design Ora Ito. L'alliance d'une exigence forte dans la qualité de la nourriture du quotidien et d'un souci permanent d'un design alliant, avec simplicité, le beau et le fonctionnel. La conjugaison de deux talents et un manifeste : manger vite et manger sain.

UNE OFFRE CULINAIRE ORIGINALE : LE MARXITO

L'histoire de Marxito débute dans les rues de Tokyo. Thierry Marx y découvre au détour d'une boutique une machine fascinante, capable de fabriquer ces fameux doriyaki, crêpes épaisses fourrées de pâte de haricots rouges. Il y voit immédiatement un terrain de jeu propice à de nouvelles créations culinaires. Le Marxito est né.

Une galette levée de sarrasin, fourrée d'ingrédients triés sur le volet et déclinée en salées et sucrées, dans un esprit franco-japonais, voilà pour le postulat de base. Viennent ensuite les recettes imaginées par Thierry Marx, à 80% végétales : "Aubergines marinées, scarmoza, sauce piquillos", "Guacamole, oignons rouge, sésame torréfié, sauce ginger tofu", "Saumon fumé, avocat, radis japonais, sauce miso persil", "Pastrami, oignons confits, moutarde coréenne, laitue, cheddar" ...

Crème mousseuse (nature, matcha, chocolat...) ou confiture artisanale (myrtille, framboise et sudashi ou pomelo, orange, et yuzu) viennent garnir les Marxito sucrés.



UN SOIN TOUT PARTICULIER DANS LE CHOIX DES INGRÉDIENTS

Fidèle à son éthique de recherche de produits sains, favorisant la valorisation de l'artisanat et la production paysanne, Thierry Marx a sélectionné avec le plus grand soin les fournisseurs de Marxito.

Base de la base, la farine de sarrasin provient du Moulin de la Fatigue, installé en Bretagne depuis 1870 et perpétuant la tradition de la meule de pierre en silex. La farine de blé est produite par le Moulin Bourgeois, entreprise familiale située à 80 km de Paris. Les produits crémiers (beurre fermier, lait, oeufs bio...) arrivent du Cotentin et de la vallée de Chevreuse. Les fruits et légumes sont cultivés par de petits producteurs d'Eure et Loire et la confiture est fournie par la fabrique artisanale corse Anatra.

Cerise sur le Marxito, les glaces sont l'oeuvre d'Emmanuel Ryon (Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde Pâtisserie 1999) qui a même conçu une recette exclusive à base de Sarrasin et Fève Tonka.



UN DESIGN ORIGINAL AU SERVICE DE LA CONVIVALITÉ

Amoureux de l'esthétique minimaliste japonaise, designer original et avant-gardiste (il est à l'origine de projets aussi divers que le Mamo à la Cité Radieuse de Marseille ou les bureaux du pôle média de LVMH) Ora Ito signe l'aménagement intérieur de Marxito.

Et parce qu'en matière de gastronomie tout se joue autour de la table, il a créé une table sans fin, toute en courbure, descendant du plafond avant de se transformer en plan autour duquel s'assoient les convives.

Lieu de vie où l'on peut se restaurer toute la journée, prendre une pause ou consulter ses emails entre deux rendez-vous, Marxito offre une ambiance douce et chaleureuse, renforcée par les couleurs claires et les matériaux naturels.

UNE DÉMARCHE RESPONSABLE

Valeur commune partagée par Thierry Marx et Ora Ito, tout dans Marxito relève d'une démarche engagée, à l'image du choix fait de privilégier de petits producteurs locaux ou de recruter l'équipe dans l'école Thierry Marx favorisant la réinsertion, Cuisine Mode d'Emploi. Cette même démarche attentive a présidé à la création des recettes réintroduisant le végétal (à 80%) dans le sandwich... Une belle manière de renouveler le genre de la streetfood.

LES HOMMES ET LES FEMMES DERRIÈRE MARXITO

Thierry Marx chef doublement étoilé et instigateur du projet

Ora Ito designer

Tim Newman producteur, à l'origine du projet avec Thierry Marx et Ora Ito

Laurent Dassault et Philippe Stern associés

Arthur Berger chef de projet

Lili Rathipanya chef du Marxito et ancienne élève de l'École de Thierry Marx "Cuisine Mode d'emploi(s)"

Marxitos salés de 5,5 € à 13 €

Marxitos sucrés de 4 € à 6 €

Menus matin à 5,5 et 11€

Menus midi à 15 € et 17 € (marxito salé + marxito sucré + salade ou boisson)





www.marxito.com
Instagram : @marxitoparis
Facebook : @marxitoparis

Contact presse
Bureau de presse Pascale Venot
Virginie Audebert
6 rue Paul Baudry – 75008 Paris
Ligne directe : 01 53 53 40 56
Mobile : 06 16 12 10 52
vaudebert@pascalevenot.com

1bis rue Jean Mermoz
75008 Paris
(Rond-Point des Champs Elysées)

Téléphone : 01 47 20 92 02

Ouvert de 8h à 17h30 du lundi au vendredi

170 m²
50 places assises
Sans réservation