

## Les Magnolias : 10 ans de cuisine créative fait maison sous la direction de Pierre-Henri Morel, avec une nouvelle carte printanière pleine de fraîcheur et d'innovation

Depuis dix ans, le restaurant gastronomique [Les Magnolias](#) incarne une référence incontournable de la scène culinaire parisienne. Niché au Perreux-sur-Marne, ce lieu d'exception a su se réinventer, mêlant avec brio la tradition culinaire française et les influences asiatiques du chef Pierre-Henri Morel. Son approche créative et émotive de la cuisine a fait des Magnolias un véritable sanctuaire gastronomique, où chaque assiette est pensée comme une œuvre d'art, alliant avec finesse et précision les textures, les saveurs et l'esthétique.

À l'occasion de ses 10 ans d'existence, le restaurant franchit une nouvelle étape, en dévoilant une nouvelle carte printanière qui met en avant le fait maison et la fraîcheur des produits de saison. Pierre-Henri Morel, fidèle à son engagement pour des créations audacieuses et raffinées, réinvente les classiques de la cuisine française tout en apportant la touche subtile de ses influences asiatiques. À travers cette carte, le chef exprime à nouveau son désir de surprendre, mais aussi d'éveiller les émotions des convives, en transformant des ingrédients simples en une expérience gustative mémorable.

Le printemps 2025 s'annonce ainsi comme un moment de renouvellement pour Les Magnolias, où l'équilibre entre créativité, produits de saison et authenticité continue de se nourrir de la recherche d'une cuisine qui ne se contente pas de nourrir, mais qui touche, émeut et transporte.



Pierre-Henri Morel, une quête d'émotion au cœur de chaque assiette

Depuis sa reprise en 2014, Pierre-Henri Morel a su imposer sa vision de la gastronomie, profondément marquée par son expérience dans des institutions prestigieuses telles que Le Crillon et Le Plaza Athénée. Mais au-delà des techniques acquises, c'est son approche artistique de la cuisine qui fait de lui un chef à part.

*"Ce que je cherche, ce n'est pas de surprendre gratuitement. C'est d'émouvoir, avec justesse."* Telle est la maxime qui guide sa démarche culinaire. Pierre-Henri ne se contente pas de suivre les codes de la gastronomie ; il les réinvente, cherchant à provoquer une réaction émotionnelle sincère chez chaque convive, à travers la texture, les saveurs et l'esthétique de ses créations.

Son approche repose sur une synthèse subtile entre la cuisine française classique et les techniques asiatiques.



Chaque plat raconte une histoire, et derrière chaque assiette se cache une volonté de célébrer la richesse des produits, la finesse des cuissons et la créativité des associations de saveurs. Le mariage du foie gras avec des influences asiatiques ou l'agneau Label Rouge sublimé par des arômes et des cuissons inspirées de la culture japonaise témoignent de cette approche singulière.



## Une nouvelle carte printanière : des plats frais, faits maison et de saison

Pour marquer cette étape importante, Pierre-Henri Morel présente une nouvelle carte printanière qui célèbre les produits frais et de saison. Ce renouveau printanier reflète sa capacité à réinventer les classiques tout en mettant à l'honneur les saveurs naturelles de la saison. Les légumes printaniers sont ici sublimes avec des techniques innovantes et des mariages inattendus, apportant légèreté et créativité à chaque plat.

Le chef se distingue par sa capacité à surprendre les convives grâce à des associations inédites, alliant tradition et modernité, tout en préservant un équilibre parfait entre goût et esthétique, avec un engagement ferme envers le fait maison.



Le menu "**Découverte**", composé de cinq plats, est une véritable immersion dans l'univers créatif du chef. Chaque plat est une invitation à se laisser surprendre, avec des associations de saveurs inédites mais parfaitement équilibrées.

Le menu "**Marché**", quant à lui, plus léger et plus rapide, permet de découvrir toute la créativité du chef dans un format plus accessible, tout en conservant l'exigence de qualité et d'innovation qui caractérise Les Magnolias.



Mais loin d'être un simple hommage à la nature, cette carte s'inscrit dans la continuité de la démarche artistique du chef, qui transforme chaque ingrédient en une création gastronomique. L'Agneau Label Rouge et le Foie Gras continuent de figurer parmi les incontournables de la carte, soulignant l'engagement du chef pour des produits d'exception et un sourcing responsable.

Quant aux desserts, ils jouent sur l'innovation en offrant une relecture moderne de classiques de la pâtisserie française, notamment à travers l'utilisation des légumes, un terrain de jeu encore peu exploré dans le monde sucré.



## Un lieu où chaque détail compte

Les Magnolias ne se résument pas seulement à une expérience gastronomique ; ils sont un lieu d'art où chaque élément contribue à enrichir l'expérience.

La salle, décorée d'œuvres d'artistes contemporains, invite à une immersion visuelle, créant une atmosphère apaisante et raffinée. Ce décor soigneusement pensé se marie harmonieusement avec le service impeccable qui fait partie intégrante de l'expérience. L'équipe s'attache à créer une ambiance chaleureuse et professionnelle, où chaque convive se sent à l'aise, tout en bénéficiant de l'attention particulière que mérite un repas gastronomique.



La carte des vins, élaborée par le sommelier, accompagne parfaitement chaque plat. Les Magnolias se distinguent ainsi par leur engagement à offrir une expérience complète, où le vin n'est pas qu'un simple accompagnement, mais une partie intégrante de l'émotion gustative.



## Une cuisine de qualité reconnue par les guides prestigieux

Le succès de Les Magnolias ne réside pas seulement dans la créativité du chef, mais aussi dans la constance de sa qualité. Le restaurant a su séduire les gastronomes sans jamais céder aux modes passagères. Recommandé par le Guide MICHELIN et Gault & Millau, Les Magnolias continuent d'attirer les amateurs de fine cuisine, en alliant respect des produits nobles et recherche de nouveaux horizons gustatifs. Ce parcours exemplaire témoigne d'un engagement sans faille envers la haute gastronomie et l'authenticité, une philosophie qui a fait de ce restaurant un pilier de la scène gastronomique locale.

## Une attention particulière à la célébration des moments uniques

Le restaurant ne se contente pas d'offrir une expérience culinaire, il crée des souvenirs. Que ce soit pour un anniversaire, la Fête des Mères, ou toute autre occasion spéciale, Les Magnolias proposent [des bons cadeaux](#) qui permettent de faire découvrir ce lieu unique à ses proches. Ces bons cadeaux, disponibles sur leur site, permettent de partager une expérience mémorable autour de la table des Magnolias.

À l'occasion de son dixième anniversaire, le restaurant offre également un cadeau personnalisé du 15 juin au 15 juillet 2025, pour marquer l'aboutissement de cette décennie de succès et de passion culinaire.

## Une décennie, mais un avenir déjà tourné vers l'innovation

Derrière chaque succès se cache une vision tournée vers l'avenir. Les Magnolias ont su s'imposer en tant que référence dans l'univers de la gastronomie parisienne. Mais Pierre-Henri Morel ne se repose pas sur ses lauriers : les dix prochaines années seront l'occasion de continuer à repousser les limites de la créativité culinaire, d'expérimenter de nouvelles techniques et d'offrir une expérience toujours plus exceptionnelle à ses convives. Le chef et son équipe sont plus que jamais déterminés à perpétuer cette tradition d'excellence tout en explorant de nouvelles pistes.

Ce dixième anniversaire n'est qu'une étape dans une aventure culinaire qui promet encore de belles surprises. Pierre-Henri Morel, avec son équipe passionnée et talentueuse, continue de faire vivre la gastronomie comme un art, où la rigueur technique se marie avec l'émotion pure.



## En savoir plus

Site web : <https://www.lesmagnolias.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/lesmagnolias>

Instagram : [https://www.instagram.com/pierrehenrimorel\\_les\\_magnolias/?hl=fr](https://www.instagram.com/pierrehenrimorel_les_magnolias/?hl=fr)