



Restaurant  
**Les Magnolias**  
*Paris-Haut-Marne*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

• **Pour ses 10 ans,  
le restaurant gastronomique  
Les Magnolias célébrera  
tout le mois de juin cette  
décennie d'excellence et  
d'innovation culinaire**



C'est un fait : Les français sont de grands amateurs de gastronomie. Ils sont d'ailleurs 90% à le clamer haut et fort et 69 % à considérer que la cuisine contemporaine les incite davantage à fréquenter les restaurants qu'autrefois (source).

Au cœur de cette grande histoire d'amour nationale, un petit bijou de créativité et d'innovation culinaire émerge : Les Magnolias en 1984 sous la houlette de Gérard Royant en 1982 puis de Jean Chauvel en 1998.

Depuis sa reprise en 2014, Les Magnolias a su s'affirmer comme une adresse incontournable dans le paysage culinaire de l'Est-Parisien. Situé dans l'élégant quartier du Perreux-sur-Marne, ce restaurant, sous la houlette du chef visionnaire Pierre-Henri Morel, célèbre aujourd'hui une décennie de succès, marquée par un mélange audacieux de cuisine française et d'inspirations asiatiques.

En juin 2024, Les Magnolias prévoit de fêter son dixième anniversaire, l'occasion de célébrer les réalisations passées et d'ouvrir un nouveau chapitre d'exploration culinaire.





## Des -Créations- qui éveillent les sens

Au “Magnolias”, chaque plat est une œuvre d’art.

Le Chef Morel, reconnu pour son approche innovante de la cuisine, propose des mets qui défient les conventions et éveillent les émotions.

Le menu « Découverte », composé de cinq plats, invite les convives à se laisser surprendre par des saveurs nouvelles et parfois oubliées, tandis que le menu « Marché » promet quatre plats créatifs et rapidement servis, idéaux pour un déjeuner d’affaires ou un repas léger.

L’Agneau Label Rouge de chez Lou Paillol et le Foie Gras, sélectionné parmi les meilleurs crus, sont des incontournables de la carte et témoignent de l’engagement du chef pour les produits de haute qualité.

Le dessert signature, une création originale à base de légumes ou une réinterprétation classique, ainsi que l’exclusivité d’un chocolat unique, complètent cette expérience culinaire hors pair.





## 10 ans de succès et de régals gustatifs.

Le dixième anniversaire “des Magnolias” sera célébré par un cadeau personnalisé du 15 juin au 15 juillet 2024.

## L’art de l’accueil et du service

“Les Magnolias” ne se distingue pas seulement par sa cuisine.

L’accueil chaleureux et le professionnalisme de l’équipe de salle contribuent à une ambiance douce et chaleureuse.

La carte des vins, soigneusement élaborée par le sommelier, propose des pépites rares et exquises parfaitement accordées aux plats, enrichissant pleinement l’expérience « Mets & Vins ».





## Pourquoi “Les Magnolias” est si unique ?

Au “Magnolias”, chaque plat est une œuvre d’art.

Le Chef Morel, reconnu pour son approche innovante de la cuisine, propose des mets qui défient les conventions et éveillent les émotions.

Le menu « Découverte », composé de cinq plats, invite les convives à se laisser surprendre par des saveurs nouvelles et parfois oubliées, tandis que le menu « Marché » promet quatre plats créatifs et rapidement servis, idéaux pour un déjeuner d’affaires ou un repas léger.

L’Agneau Label Rouge de chez Lou Paillol et le Foie Gras, sélectionné parmi les meilleurs crus, sont des incontournables de la carte et témoignent de l’engagement du chef pour les produits de haute qualité.

Le dessert signature, une création originale à base de légumes ou une réinterprétation classique, ainsi que l’exclusivité d’un chocolat unique, complètent cette expérience culinaire hors pair.

## Reconnaissance par les critiques gastronomiques

### Guide MICHELIN

*Ces Magnolias se sont imposés en douceur auprès des gourmets du Perreux-sur-Marne. Le chef met un soin particulier dans la présentation de ses plats, goûteux et volontiers créatifs, à l'image de ce cabillaud mi fumé à la sure de hêtre et artichauts en texture. Autour de lui, en cuisine et dans l'élégante salle, s'affaire une jeune équipe soucieuse de bien faire*

### Gault & Millau 14/20

*La salle est décorée d'œuvres d'artistes, les tables sont bien espacées et on y est confortablement installé. Dans ce cadre choisi et réputé, Pierre-Henri Morel propose des assiettes originales à sa façon : un cube de foie gras mi-cuit au soja, des croûtons, du lard, des champignons enokis arrosés d'un jus de volaille au dashi...Service compétent et aimable, carte des vins bien fournie*



## À propos de Chef Pierre-Henri Morel

Passionné par la gastronomie depuis son plus jeune âge, Pierre-Henri Morel forge son expertise dans des établissements étoilés tels que Le Crillon et Le Plaza Athénée. Ces expériences renforcent non seulement sa technicité mais enrichissent également sa vision de la cuisine comme un art complet, mêlant saveurs, parfums, et esthétique.

Avant de fonder "Les Magnolias", il peaufine sa méthode en intégrant des touches d'épices asiatiques à la cuisine traditionnelle française, créant ainsi des plats à la fois modernes, créatifs et raffinés. Cette approche unique est le fondement de son succès et de celui de son restaurant, où il continue de surprendre et de ravir les palais avec ses créations culinaires.



**Chef Pierre-Henri Morel**

## Pour en savoir plus

Site web



Jean Morel

