



## Thierry Marx ouvre une nouvelle page au restaurant Camélia.

Paris, le 24 juin 2021 – Dix ans après l'ouverture de [Mandarin Oriental, Paris](#), [Thierry Marx](#) a remanié la carte du restaurant [Camélia](#) en puisant son inspiration dans la cuisine des marchés parisiens, vivante, dynamique et qui vibre au rythme des saisons.

Plus qu'un restaurant d'hôtel, le Camélia propose une signature de cuisine à part entière. A l'image des marchés parisiens, le chef y met à l'honneur les produits uniques issus des plus beaux terroirs français, comme les pommes de terre de Noirmoutier ou les tomates de plein champ du Lot et Garonne.



Adepte des circuits courts, le chef a également recomposé son réseau de fournisseurs en élargissant sa sélection de produits issus de la région parisienne et ses environs. Au menu on se régale d'un œuf bio de l'Oise, lard noir de Bigorre et crème de cresson d'Ile de France, d'une poulette « Culoiselle » de Mayenne et servie avec une déclinaison de carottes verveine et jus tranché, d'une daurade des Hauts de France accompagnée de radis et shiso des maraichers d'Ile de France. En outre, Thierry Marx élabore chaque semaine une formule « Daily Marx », hommage au célèbre « menu du marché » inspiré des arrivages de produits de la semaine.

Thierry Marx : « *La réouverture du Camélia était l'occasion de prendre du recul sur notre offre de restauration et repenser une carte plus lisible et plus proche des attentes de notre clientèle, notamment sur la provenance des produits et leur impact environnemental. J'ai voulu refléter dans la cuisine du Camélia cette authenticité et cette fraîcheur des fabuleux produits que l'on trouve sur les marchés parisiens. J'ai aussi souhaité donner plus de place au végétal qui compose désormais 80% de l'assiette, contre 20% de protéines animales* ».

Côté sucré, le chef pâtissier Adrien Bozzolo a également imaginé de nouvelles douceurs sublimant les fruits de saison comme la cerise noire du Pays Basque, crème légère à l'estragon du Verlus et biscuit aux amandes, et les fruits de la région comme les fraises Gariguettes de Fontainebleau, en parfait glacé et tomates.



*Poulette Culoiselle de Mayenne*



*Daurade royale des Hauts-de-France*



*Cerise noire du Pays-Basque*



Aux beaux jours, les clients peuvent déguster la cuisine du Camélia à l'ombre des arbres du jardin paysager au cœur duquel Thierry Marx a installé son « potager parisien » d'herbes aromatiques. Parmi les plantes qui s'épanouissent dans un terreau d'Ile de France issu de la valorisation de déchets alimentaires et végétaux, on peut trouver différentes variétés de menthes, de basilics et les incontournables thym, sauges, estragons, coriandres vietnamiennes, citronnelles et verveines odorantes. Les arts de la table ont également été renouvelés et mettent en lumière les savoirs faire des meilleurs artisans français. De nouvelles assiettes en forme de fleur de camélia ont été réalisées par la maison de porcelaine de Limoges Jacques Pergay, manufacture labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.



Enfin, la salle du restaurant, lumineuse et aux inspirations végétales a été récemment réaménagée : nouvelle décoration florale, mobilier renouvelé. Le comptoir a laissé la place à une salle plus vaste qui peut désormais accueillir 75 couverts, auxquels s'ajoutent 50 couverts en terrasse.



*Ouvert tous les jours, Camélia par Thierry Marx propose le petit-déjeuner de 7h à 10h30, le déjeuner de 12h à 15h et le dîner de 19h à 23h. En semaine, de 12h à 15h, menu Daily Marx 48 Euros (entrée/plat ou plat/dessert) Terrasse accessible tous les jours aux heures de service (sauf contrainte météorologique). Réservations au 01 70 98 74 00 ou [mopar-camelia@mohg.com](mailto:mopar-camelia@mohg.com)*

*Crédits photos : Mathilde de l'Ecotais, Alexis Anice, George Apostolidis*



### **À propos de Mandarin Oriental, Paris**

Mandarin Oriental, Paris incarne l'esprit du Paris d'aujourd'hui et de demain. Cette oasis de tranquillité vibre au rythme de la mode et de la création artistique, sublimée par le service légendaire du groupe Mandarin Oriental. Situé rue Saint-Honoré, et à quelques pas de la place Vendôme, l'hôtel propose 96 chambres et 39 suites qui comptent parmi les plus élégantes et spacieuses de Paris. Il abrite un grand jardin, véritable havre de paix offrant la possibilité d'un repas ou d'un verre al fresco. L'hôtel offre un large choix de restaurants et bars supervisés par le Chef Thierry Marx, dont le Sur Mesure distingué de deux étoiles au guide Michelin, le Camélia, l'Honoré, le Cake Shop et le Bar 8. Le Spa du Mandarin Oriental, Paris offre une expérience unique de détente et de bien-être dans un cadre paisible. L'hôtel est également doté d'une piscine couverte et d'un centre de fitness. L'architecte de renommée internationale, Jean-Michel Wilmotte, a supervisé l'architecture de l'hôtel, tandis que Sybille de Margerie a signé la décoration des chambres, du Spa et des espaces publics. Le duo d'architectes Gilles & Boissier a conçu l'Appartement Parisien, la plus grande suite de l'hôtel, et l'agence Jouin-Manku a réalisé l'architecture intérieure du bar et des restaurants.

### **À propos du Groupe Mandarin Oriental**

Le groupe Mandarin Oriental possède et gère plusieurs hôtels et resorts parmi les plus prestigieux dans le monde. Fondé en Asie, le Groupe est aujourd'hui fermement établi comme marque internationale et gère 34 hôtels et sept résidences dans 24 pays et territoires. Chacune des adresses reflète l'héritage oriental du Groupe tout en soulignant le charme et la singularité de chaque destination. Mandarin Oriental compte de nombreux projets d'hôtels et de résidences en cours de développement, et fait partie du groupe Jardine Matheson.

Toutes les images de Mandarin Oriental peuvent être téléchargées depuis dans la [Photo Library](#) de notre section [Media](#) sur [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com).

De plus amples informations sont également disponibles sur les [Réseaux Sociaux](#) du Groupe.