

magnolia



**Magnolia** résonne désormais haut et fort dans le quartier de Pigalle...

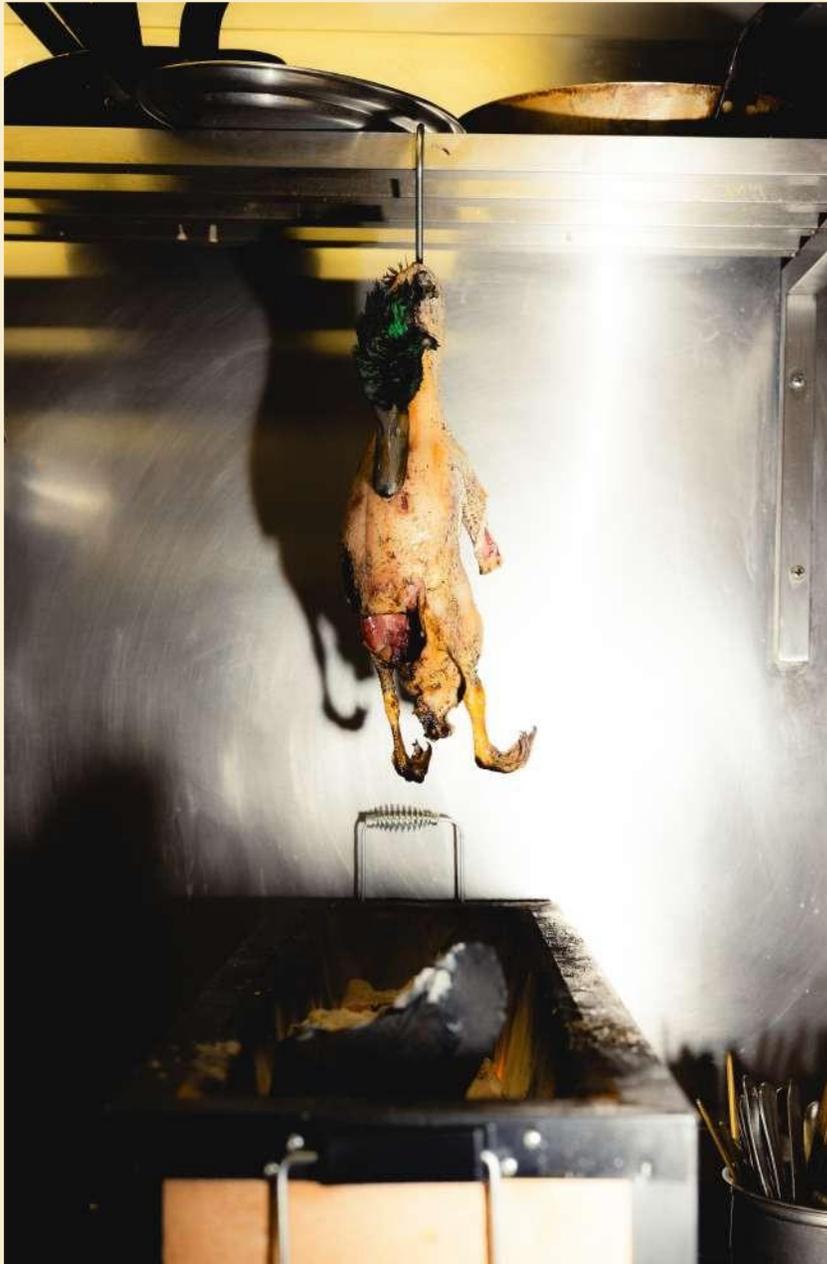
Nulle référence au rythme entraînant d'une mélodie quelque peu connue, ici, on se passe le mot d'une nouvelle table bistronomique, située au numéro 5 de la rue Henri Monnier.

Imprégné d'une vision nostalgique de la cuisine française bourgeoise, dans un décor inspiré des années 70, le restaurateur **Maxime Vaudin** réalise ici le lieu de ses rêves : un parfait mélange des genres, marqué d'un contraste certain entre institution et table de genre.

En cuisine, carte blanche au **Chef britannique Jack Bosco Baker**, qui encore peu connu du public parisien, poursuit son parcours (déjà) remarquable - la Vierge, Cave Paul Bert, Robert - cette fois-ci en toute autonomie. S'amusant à déconstruire le style de la cuisine de tradition, il imagine une carte singulière en constante évolution. Inspiré du terroir français et de ses origines anglo-saxonnes, à travers quelques clins d'œil aux pubs anglais, sa cuisine, brute et inspirée, joue sur la générosité et l'authenticité.

Dans un écrin boisé, aux couleurs chaudes, le décor se veut élégant, harmonieux et chaleureux, où l'on prend plaisir à s'attabler à midi ou en soirée, sublimé par le travail du designer et architecte d'intérieur, **Nathan Baraness**.





## Ode à la tradition et aux institutions

Magnolia se revendique comme un bistrot parisien dans l'air du temps. Inspiré par les institutions de l'ouest parisien, Maxime dépoussière la cuisine bourgeoise française, loin de tout cérémonial, pour proposer une expérience simple et accessible. Ici, les classiques sont sublimes, dans une ambiance chaleureuse et sans faux-semblant

Une vision plus actuelle des classiques de la cuisine française bourgeoise qui, depuis quelques années déjà, s'est exportée outre-mer, (*Camille, Parcels, St Johns*) combinant le meilleur des deux cultures: une technicité parfaitement maîtrisée dans un cadre et une ambiance dépoussiérée. Loin des codes du kitch, Magnolia ne cherche pas à réinventer le genre mais à le sublimer.

Passé la porte du restaurant, le contraste du décor boisé, épuré et minimaliste, laisse finalement place à une salle de restaurant conviviale et raffinée. Au loin, c'est dans une cuisine fermée que s'activent le jeune Chef Jack Bosco et sa brigade, pour proposer chaque jour une expérience singulière, rythmée par le flux de sa créativité.





## Une carte percutante

Ici, on laisse place à la générosité : les plats se partagent à la manière d'une tablée familiale. Entrecôte maturée 70 jours, riz de veau à la braise accompagné de purée et de chou noir, bouillabaisse revisitée, tourte au bœuf à la Guinness ou encore tourte de pintade chaponnée aux chanterelles, saucisse de Morteau et vin jaune...

Les assiettes défilent, toutes aussi percutantes, jusqu'au dessert, avec des profiteroles choco-vanille infusées à l'armagnac, classiques mais inoubliables.

Côté liquide, Maxime refuse de s'enfermer dans un choix trop classique ou exclusivement nature. La carte, en constante évolution, explore les terroirs français avec une sélection d'une soixantaine de références. Parmi elles, l'Arbois Ploussard 2023 du Domaine de la Renardière incarne le Jura avec fraîcheur et caractère, tandis que la cuvée Hautes Côtes de Beaune 2023 de Fanny Sabre illustre tout le raffinement de la Bourgogne. Pour les amateurs de rouges plus profonds, le Pic Saint-Loup 2019 du Clos Marie (carignan, grenache, syrah) offre une belle intensité. Une sélection pensée pour accompagner les assiettes généreuses de Jack avec justesse et plaisir.



## Élégant bistrot de quartier

Nathan Baraness, designer spécialisé dans le mobilier, l'architecture d'intérieur et les arts décoratifs, s'y est amusé d'un mélange de matériaux chauds et précieux.

Pied-à-terre de quartier à l'allure de bistrot parisien, on prête à Magnolia des influences 70's. Un restaurant pensé comme un salon, où règne à la fois une atmosphère chaleureuse et accueillante.

Le bar en marbre Taj Mahal d'abord, élément central du restaurant, autour duquel s'articulent les deux pièces, banquettes en velours ocre estampillées de tissu Pierre Frey, lampe à frange chinée et lumières tamisées. Influencé par une géométrie simple et un trait authentique, Nathan accorde ici une place prépondérante aux éléments de décoration choisis. De leur côté, les murs en pierre, eux, ont été dévoilés et mis en beauté par de grands miroirs encadrés de chêne qui réchauffent le lieu, agrandissent l'espace et captent la lumière extérieure.

Comme une dernière touche pensée afin de préserver l'intimité des convives, les fenêtres de la façade se parent d'un rideau en lin plissé. Le soir, ce voile délicat laisse alors entrevoir les tables éclairées à la bougie, attirant la curiosité des passants du quartier qui se pressent de venir s'y installer.

## Informations pratiques

### **Magnolia**

5 rue Henri Monnier  
75009 Paris

Ouvert du mardi au samedi  
à partir de 19h  
à la carte à partir de 11 €  
Ouverture prochaine du déjeuner

