

Mag
Oniv

Mag
RESTAURANT
BAR
Oniv

À l'origine

TABLE À MERVEILLES

37 bis Rue du Sentier, Paris 2ème.

Derrière Magniv on retrouve les as du cocktail Benjamin Chiche et Clément Faure, qui pour l'occasion unissent leur talent à Kobi Villot, chef aux racines israëlo-marocaines déjà repéré aux fourneaux de son propre restaurant Tavline.

Une rencontre presque fraternelle comme point de départ à la naissance de MAGNIV - en hébreu dans le texte - merveille, magnifique. Une table hy-bride et personnelle, à mi-chemin entre le restaurant, le bar et le club.

Une adresse lumineuse de jour et de nuit.
Une proposition unique à Paris.







À l'assiette

MIDDLE EAST
DELICACIES

La cuisine, c'est l'affaire de Kobi.

D'origine israélienne, Kobi Villot-Malka a grandi en Israël aux côtés d'une mère qui passait la plus grande partie de son temps aux fourneaux. Passé par New-York, sur les bancs du Cordon Bleu, dans le groupe Ducasse et chez Benoît (époque David Rathgeber), le chef ouvre en 2017 Tavline, sa table qui revisite ses recettes familiales israéliennes en plein cœur du marais.

Pour Magniv, Kobi a imaginé une multitude de petites, grandes ou moyennes assiettes sous influences qui s'accrochent allégrement entre elles, présentées par le produit. Et toujours cuites et pensées en jeu de texture, assaisonnements contrastés, fraîcheur et goûts d'ailleurs.

Sans oublier les pains cuits sur place - Kubaneh, Frenah ou Foc-cacia, qui ont le droit à leur section à part, à tremper joyeusement avec tout le reste.

TACOS TEMANI - à base de Lachuch (crêpe Yemenite), shawarma d'Agneau épicé, carotte harissa, pickles, tehina verte. CRABE SARTAN - courgette, citronnelle, raifort, noix concassée, condiment mangue curcuma, huile de Ciboulette. RAVIOLE - de Langoustine et jus de crustacés au thé Fakir. TAPOUTZ - mille-feuille, crème à l'orange safranée, réduction d'orange à la coriandre...



Au verre

Benjamin et Clément maîtrisent ensemble, et de-puis longtemps, l'art de magnifier le liquide et les goûts.

Passés notamment derrière les comptoirs du Mama Shelter, du Shirvan et de l'Andy Wahloo pour Clément, le Kube hôtel, le Carmen, le Shirvan, l'hôtel du George V, l'Andy Wahloo ou encore l'hôtel National des Arts et Métiers pour Benjamin.

Entre le mur ambré façon patchwork de flacons choisis et le comptoir infini en terrazzo, les shakers s'agitent pour assurer le voyage. La carte des cocktails, présentée d'ailleurs comme passeport, déploie ici une partition ultra créative, sourcée et pointue mais ouverte sur le monde et volontairement ouverte à tous.

- Cognac Hennessy VS infusé aux épices chai, mélasse de datte, liqueur d'abricot, jus de citron jaune, lait d'amande et lait de vache.

- vodka Belvedere Heritage 176 infusé à l'ail noir, Noilly Prat Ambré infusé au thym, romarin, origan, bitter olive, bitter celery.

- Gin Gvine Nouaison infusé au sumac, apéritif à l'artichaut, Pedro Ximenez, pistache, verjus et limonade à la rose...

Dans le décor

COURBES MINÉRALES

Dans le décor, Benjamin et Clément ont fait confiance à l'agence CORE qui a su métamorphoser le lieu en tirant le meilleur parti de ses importants volumes. Place à l'épure, en gardant douceur et chaleur, on est quand même ici pour recevoir : cuisine ouverte, déclinaisons de blanc ou presque, quelques touches de terracotta, terrazzo délicat, luminaires filaires ou points de lumière, miroirs et arcades qui jouent la rondeur... Magniv reçoit dans son vaisseau brut et minéral, prêt à prendre vie sous l'animation de la salle.





En bas

MAGNIV LA NUIT

Au -1 le bar du haut se dédouble.

Avant, pendant ou même pour le dîner...il suffit juste de descendre les escaliers.

Installés sous l'hypnotisant plafond en métal martelé, on se laisse envoûter par des DJS sets qui se chargent crescendo d'électriser l'ambiance.



