

# MAGNUM 150CL



Nouvelle adresse

# UN RESTAURANT TAILLE Magnum (150cl)



À la simple évocation du mot « Magnum », mille choses nous viennent spontanément à l'esprit. Une série télé iconique des 80's, l'agence américaine fédérant les photographes les plus talentueux, la fameuse contenance de bouteille que l'on privilégie pour partager de bons moments entre amis... et désormais la nouvelle adresse qui réveille le 17<sup>ème</sup> arrondissement de Paris et commence déjà à faire venir les foodistas de tout Paris : Magnum 150cl. **C'est à côté du paisible Parc Monceau que Julien Osty - déjà à l'initiative des réputés Grill Room, consacré à la cuisson au feu de bois, et Sergent Garcia, mettant à l'honneur l'Amérique du Sud - a imaginé sa troisième adresse.**

Pour cette dernière, retour aux sources avec sa propre interprétation du bistrot, dans une mouture indiscutablement traditionnelle et en même temps résolument contemporaine. **Une atmosphère chaleureuse dans laquelle on se sent immédiatement à l'aise, une carte alléchante pensée comme une véritable ode aux plats emblématiques de la gastronomie hexagonale, ceux-là même qui nous rappellent avec gourmandise les généreux repas dominicaux de notre enfance mais anoblis pour l'occasion, sans oublier une cave à vins et champagnes élaborée avec le plus soin, tout est définitivement réuni pour une expérience haute en saveurs.**

Lorsque l'on pousse la porte de Magnum 150cl, on se laisse immédiatement séduire par l'ambiance chaleureuse émanant de l'aménagement et de la décoration du lieu. Sous la houlette de Richard Lafond, à la tête du cabinet d'architecture d'intérieur Lafond Ad, l'équipe s'est attelée à recréer un lieu élégant qui s'impose comme un cadre parfait pour toutes les occasions. **Un dîner à l'improviste entre amis (on opte alors sans hésitation pour la saucisse de Lozère juste rôtie et servie au mètre), une sortie en amoureux parce qu'on n'avait pas envie de cuisiner ce soir, un déjeuner d'affaire qu'on souhaite à la fois sérieux et convivial...** Magnum 150cl s'impose telle une évidence comme le théâtre où se jouerait, toujours avec goût, les jolis moments de notre vie.

**Lustres oversize distillant une ambiance tamisée, moquette cosy au sol, banquettes en velours couleurs rouille... un subtil mélange de matières chaudes confère à cette adresse ce doux sentiment de « comme à la maison ».** Un ressenti renforcé par cette bibliothèque en bois parsemée de miroirs pour créer un maximum de profondeur, un élément parcourant toute la salle et sur lequel trônent fièrement des bouteilles de vin par centaines... dont bon nombre de magnums bien entendu ! Des trésors à perte de vue que l'on dégustera volontiers accompagnés d'une tranche des succulents jambons secs que l'on découvre suspendus au-dessus du comptoir.

**L**a promesse d'un moment de découverte grâce au précieux savoir-faire de vigneron cultivant, en parfaits jardiniers, des vignes parfois centenaires. Qu'ils soient issus de cépages anciens oubliés, élevés en amphore, créés par des kamikazes du vin naturel comme Frédéric Cossard, Stephan, Adrien Berlioz ou Patrick Bouju, leurs crus sont ceux que l'on a envie de boire aujourd'hui. En s'affranchissant des pesticides et autres engrais chimiques, ces vignerons ont repris, ou n'ont simplement jamais cessé, le travail de la terre. **Bio, nature, biodynamique, sans soufre ni filtration, leur idée du vin est encore meilleure à partager, un bon verre restant quoi qu'on en dise le meilleur moyen de refaire le monde.** Il faudra ainsi plus d'un passage dans cette néo-brasserie du 17<sup>ème</sup> arrondissement pour tester chacun des vins et champagnes (près de 220 références, dont 55 en magnum !) proposés et se mariant parfaitement à la carte du restaurant.





Matthieu Garrel

C'est à Matthieu Garrel que l'on doit cette dernière, le chef à l'esprit espiègle et aventureux dont on appréciait déjà grandement la créativité à la table du Bélisaire (Paris 15). Assisté d'Arnaud Gatard, qui a également fait ses armes dans de célèbres maisons, il a su élaborer un menu bistrannique faisant rayonner la gastronomie française traditionnelle à travers, entre autres, un vol-au-vent signature qu'on gardera longtemps en mémoire, des poireaux « crayons » servis tiédés en ravigote, des œufs mimosa encore meilleurs accompagné d'un caviar Baeri Malossol, l'incontournable blanquette de veau en cocotte, un risotto aux légumes racines qui ravira les végétariens, un riz au lait aussi crémeux que généreux... **Oui, la carte met à l'honneur les grands classiques de la brasserie mais dans des versions exécutées à la perfection et surtout twistées pour faire naître la plus belle des émotions, celle de la découverte.** Et que les futurs habitués de cette adresse soient rassurés, la carte évolue chaque mois au fil des saisons et des produits frais sourcés chez des bouchers/charcutiers passionnés, au cœur de fermes aquacoles ou bien encore auprès de marins-pêcheurs.



Aux côtés de ces plats généreux et typiques de notre terroir, Matthieu Garrel s’amuse également à surprendre nos papilles via des assiettes imaginées comme de véritables clin d’œil à sa terre bretonne si chère à son cœur. **Raviole « Finistère », langoustines de Loctudy, algues et sauce crustacés ; huîtres « L'étoile » de Carnac, œufs de truite et de poisson volant, wazabi, ponzu, granny smith...** affichent cette belle fausse simplicité qui fait de **Magnum 150cl** une adresse singulière, de celle où l’on se rend pour passer un bon moment sans prétention et dont on repart finalement avec de mémorables souvenirs et, déjà, la furieuse envie de revenir.



**MAGNUM**<sup>150cl</sup>  
1 rue de Phalsbourg, Paris 17<sup>e</sup>  
Ouvert 7 jours sur 7  
12h/15h & 19h/0h30



[magnum150cl-restaurant.com](http://magnum150cl-restaurant.com) | [@magnum150cl](https://www.instagram.com/magnum150cl)