



Folia

Dossier de presse
Octobre 2026

Jardin Folia

Cuisine ouverte sur
le Jardin des Plantes



Jardin Folia invite à découvrir
une cuisine contemporaine, saine et gourmande,
dans un lieu entièrement pensé
pour prolonger l'expérience du Jardin des Plantes.
Une nouvelle adresse parisienne
où le végétal se découvre aussi dans l'assiette.

**Jardin Folia est une collaboration entre le
Muséum national d'Histoire naturelle et Sodexo Live!**

Folia



Une parenthèse gourmande ouverte sur le Jardin des Plantes

Au 47 rue Cuvier, au cœur du 5^{ème} arrondissement de Paris, Jardin Folia accueille tous les jours (9h – 17h30) les visiteurs du Muséum national d'Histoire naturelle comme les habitants du quartier, les familles, les étudiants, les touristes et tous les Parisiens à la recherche d'une nouvelle adresse où déjeuner ou faire une pause.

Son ambition : faire du restaurant une véritable extension de l'expérience du Jardin des Plantes. Après une visite, une promenade ou simplement pour le plaisir de découvrir le lieu, chacun peut y accéder librement pour prolonger son immersion dans un environnement inspiré par la nature et le vivant.

Imaginée par la cheffe Angèle Ferreux-Maeght, la carte place le végétal, les saisons et la qualité des produits au cœur de l'assiette. Cette cuisine consciente porte une attention particulière à l'origine des ingrédients et l'équilibre des recettes.

Le rythme de la carte participe pleinement à cette démarche. Renouvelée au fil des saisons, elle se complète d'un menu enfant (15€) et d'un menu de la semaine imaginé avec les produits du moment (plat + dessert à 20€).

Le restaurant a été conçu pour renforcer le lien entre l'intérieur et le Jardin. Avec 90 places à l'intérieur et 150 places en terrasse, Jardin Folia est un véritable lieu de vie, ouvert et lumineux : une adresse où l'on vient autant pour sa cuisine que pour son atmosphère, pour un déjeuner après une visite, un rendez-vous entre proches ou un moment de respiration au cœur de Paris.







Une signature vivante, saine et joyeuse

Cheffe engagée, Angèle Ferreux-Maeght relie depuis plusieurs années gastronomie, bien-être et respect du vivant. Sa cuisine place le végétal au centre de l'assiette et associe des produits de saison, des saveurs franches et des recettes accessibles au plus grand nombre.

Sa philosophie tient en trois mots : bon, simple et sain. Une ligne directrice qui se traduit par des assiettes lisibles, généreuses et colorées, où l'équilibre va de pair avec le plaisir.

Le Jardin des Plantes offre un écrin naturel à cette approche. Les légumes, les herbes, les fleurs, les couleurs et les textures observés au fil de la promenade trouvent un nouvel écho dans l'assiette. L'expérience se poursuit ainsi naturellement, du jardin à la table, du regard au goût.

Pour Jardin Folia, Angèle Ferreux-Maeght imagine une carte contemporaine et de saison, pensée pour les différents moments de la journée et les multiples publics du lieu. Elle y retrouve les principes qui ont façonné son identité culinaire : une cuisine sincère, attentive aux produits et suffisamment généreuse pour réunir toutes les générations.



Folia

*« Le Jardin des Plantes
est un lieu idéal pour exprimer
ma vision de la cuisine. Il existe
une continuité naturelle entre cet
environnement profondément lié
au vivant et des assiettes fraîches,
joyeuses et pleines de saveurs.
Je souhaite proposer une cuisine saine,
simple et sincère, qui fait
du bien au corps comme à l'esprit
et reste avant tout très gourmande. »*

Angèle Ferreux-Maeght





À LA CARTE

À partager

Planche à partager

Falafels aux herbes fraîches, sauce labneh à la menthe, crémeux d'avocat citronné, légumes croquants, houmous de pois chiche, crémeux de butternut et pain pita

20€

Entrées

Crudo de bar mariné Vinaigrette huile de sésame et jus de citron, grenade fraîche

13€

Betterave confite à la mélasse de grenade Sauce labneh, grenade fraîche

13€

Bouchées croustillantes de tomme de brebis Mayonnaise à l'estragon

10€

Velouté de potimarron Onctueux d'amande au miso, kasha - sarrasin torréfié

10€

Plats

Suprême de poulet français Pommes de terre grenaille confites à l'ail et au thym, pickles d'oignons

21€

Filet de bar Mousseline de carottes au curcuma, chou-fleur violet frit au zaatar, sauce miso, herbes fraîches

25€

Risotto de riz noir à la courge butternut Copeaux de parmesan AOP, noisettes torréfiées

19€

Salade Folia Quinoa rouge Bio aux herbes, falafels, betterave chioggia, courge butternut, avocat, grenade, houmous de pois chiches, amandes, vinaigrette aux herbes

20€

Desserts

Pavlova à la courge Crème de châtaignes et noisettes torréfiées

10€

Mousse au chocolat Praliné amandes-noisette, huile d'olive, fleur de sel, micro pousses d'oseille veinée

10€

Madeleine pur beurre Crème pralinée

9€

Compotée de pommes et poires à la badiane Mousse légère coco-vanille Bourbon, crumble noisettes

9€

Folia

MENU FOLIA

Plat du jour + dessert du jour - 20€

*Chaque semaine, un plat et un dessert sont proposés en menu
(hors week-end, vacances scolaires et jours fériés)*

**Curry de lentilles corail aux épices douces,
coriandre fraîche
Tartelette chocolat, Crème montée au praliné**

**Bourguignon végétal de tofu bio et champignons de Paris
coriandre fraîche, pommes de terre grenaille confites à l'ail et au thym
Financier au matcha et citron vert**

**Risotto crémeux au parmesan AOP
kasha - sarrasin torréfié
Cheesecake à la vanille**

**Lentilles vertes en salade
courge rôtie, roquette, coriandre fraîche, vinaigrette citron-soja
Financier au sarrasin, noisette et chocolat noir**





Privatisation :

Jardin Folia accueille les groupes et les événements privés ou professionnels en journée ou en soirée. Réunions, cocktails, dîners, célébrations ou réceptions peuvent être organisés dans des espaces modulables (jusqu'à 100 personnes en intérieur et jusqu'à 200 personnes en extérieur).

Pour toute demande, n'hésitez pas à contacter :

Contactjardin-folia.FR@restaurant-jardin-folia.com



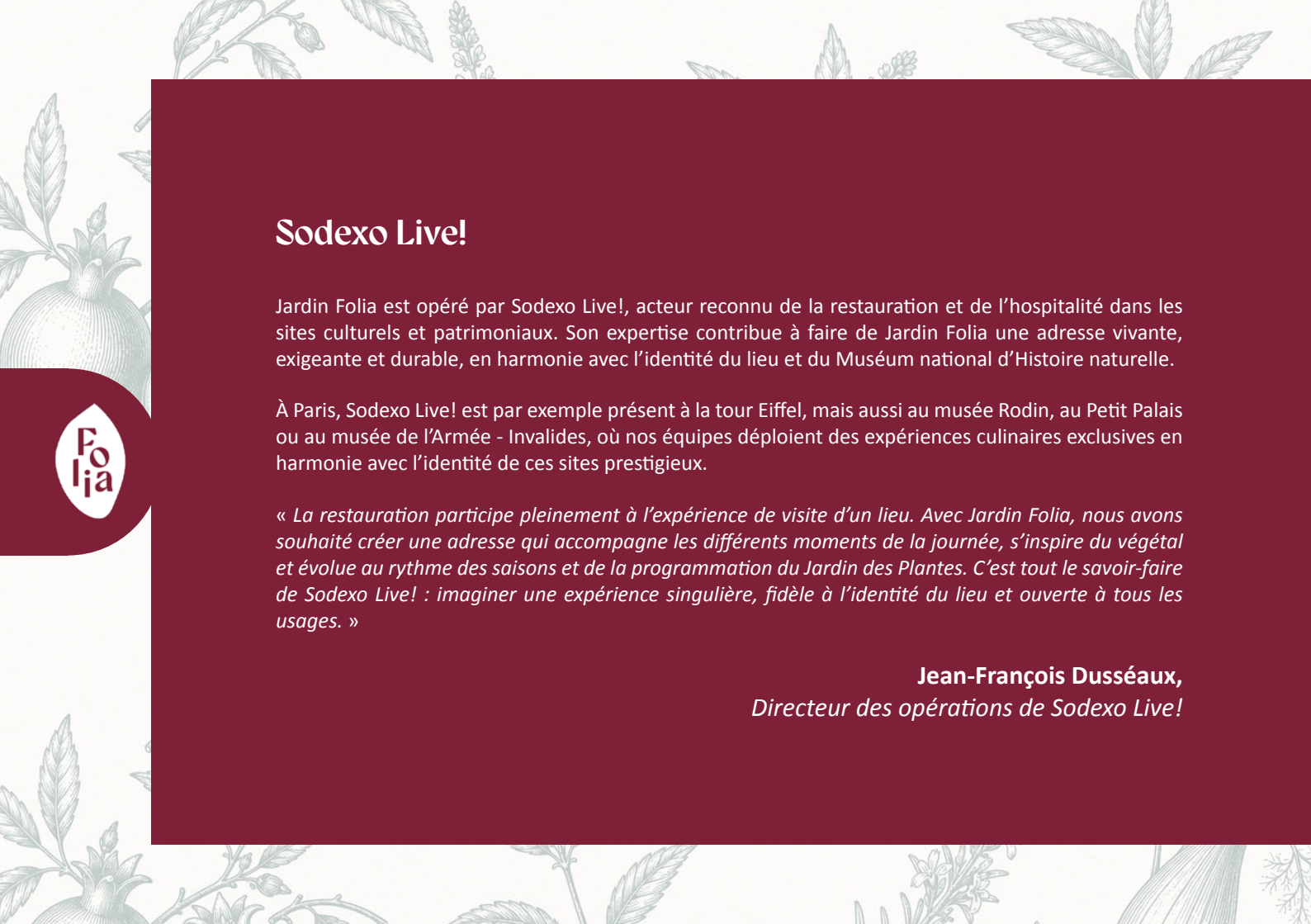
Folia

Le Jardin des Plantes, un site du Muséum national d'Histoire naturelle

Héritier du Jardin Royal des Plantes médicinales de 1626, le Jardin des Plantes donne à voir depuis quatre siècles l'extraordinaire diversité du vivant. Ce lieu historique du Muséum national d'Histoire naturelle abrite des galeries, un zoo, des jardins thématiques et des serres qui permettent au public de s'émerveiller face aux beautés de la nature en plein cœur de Paris.

Folia





Sodexo Live!

Jardin Folia est opéré par Sodexo Live!, acteur reconnu de la restauration et de l'hospitalité dans les sites culturels et patrimoniaux. Son expertise contribue à faire de Jardin Folia une adresse vivante, exigeante et durable, en harmonie avec l'identité du lieu et du Muséum national d'Histoire naturelle.

À Paris, Sodexo Live! est par exemple présent à la tour Eiffel, mais aussi au musée Rodin, au Petit Palais ou au musée de l'Armée - Invalides, où nos équipes déploient des expériences culinaires exclusives en harmonie avec l'identité de ces sites prestigieux.

« La restauration participe pleinement à l'expérience de visite d'un lieu. Avec Jardin Folia, nous avons souhaité créer une adresse qui accompagne les différents moments de la journée, s'inspire du végétal et évolue au rythme des saisons et de la programmation du Jardin des Plantes. C'est tout le savoir-faire de Sodexo Live! : imaginer une expérience singulière, fidèle à l'identité du lieu et ouverte à tous les usages. »

Jean-François Dusséaux,
Directeur des opérations de Sodexo Live!

Informations pratiques :

Jardin Folia
47 rue Cuvier, Paris 75005

Ouvert tous les jours de **9h à 17h30 (de 9h à 19h30 d'avril à septembre)**

Demande pour privatisation :

contactjardin-folia.FR@restaurant-jardin-folia.com

Plus d'informations : restaurant-jardin-folia.com

Suivez Jardin Folia :



Contacts presse :

Sodexo Live!

Nicolas Poncy
nicolas.poncy@sodexo.com
06 26 28 82 33