

DISNEYLAND PARIS OUVRE *LA FORÊT SECRÈTE PAR JEAN IMBERT* AU DISNEYLAND HOTEL.

DÈS CE SOIR, LE CHEF ÉTOILÉ JEAN IMBERT PRENDRA LES COMMANDES DE SON NOUVEAU RESTAURANT, POUR UN VOYAGE GASTRONOMIQUE OÙ CHAQUE PLAT S'INSPIRE DES PLUS GRANDS FILMS DISNEY.



MARNE-LA-VALLÉE, 07-03-2025

C'EST AU CŒUR DE DISNEYLAND PARIS, DANS L'ICONIQUE DISNEYLAND HOTEL, QUE LE CHEF ÉTOILÉ JEAN IMBERT INAUGURE, CE VENDREDI 7 MARS 2025, SON TOUT NOUVEAU RESTAURANT « LA FORÊT SECRÈTE PAR JEAN IMBERT ». PASSIONNÉ PAR L'UNIVERS DISNEY ET DISNEYLAND PARIS DEPUIS SON PLUS JEUNE ÂGE, LE CHEF ÉTOILÉ JEAN IMBERT PROPOSE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE GASTRONOMIQUE DANS UN ÉCRIN EMPREINT DE MAGIE, AU DÉCOR D'UNE FORÊT ENVOÛTANTE.

« J'AI UN LIEN TRÈS PARTICULIER AVEC DISNEYLAND PARIS, CAR TOUTE LA FÉERIE DES FILMS QUI ME FONT RÊVER PREND VIE ICI. CE RESTAURANT EST TRÈS INFLUENCÉ PAR MES SOUVENIRS D'ENFANCE, NOTAMMENT LORSQUE JE VENAIS AU PARC, ET AUSSI PAR MES FILMS PRÉFÉRÉS. JE SUIS RAVI DE CONTRIBUER À FAIRE RAYONNER LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DANS LA PREMIÈRE DESTINATION TOURISTIQUE D'EUROPE. » DÉCLARE JEAN IMBERT.

DEUX MENUS SONT PROPOSÉS, UN EN CINQ PLATS ET UN EN TROIS PLATS, ET POUR LA PREMIÈRE FOIS DE SA CARRIÈRE, LE CHEF A PENSÉ UN MENU SPÉCIALEMENT DÉDIÉ AUX ENFANTS.





Parmi les plats figurants à la carte, l'aventure culinaire pourra, au choix, commencer par « **Sous l'Océan** », une entrée aux saveurs de la mer inspirée du film d'animation des Studios Walt Disney *La Petite Sirène**. Ce plat coloré composé de langoustines juste cuites, de coquillages façon marinières, d'une touche de caviar et d'une gelée de la mer, émerveillera les convives. De son côté, « **Le Bouillon de Madame Samovar** » promet une excursion dans le château de *La Belle et la Bête**, avec ses ravioles de légumes racines et son bouillon de légumes et truffes. Ces créations, imaginées par le chef Jean Imbert et son chef exécutif Moussa Konaté, laissent place à des mets invitant à l'évasion. « **Le Tajine du Prince Ali** », plat aux saveurs ensoleillées et inspiré d'*Aladdin**, dévoile une poularde farcie aux dattes et fruits secs accompagnée de ses légumes tandis que « **La Cocotte des Caraïbes** », inspiré des films *Pirates des Caraïbes*, propose une alliance toute en finesse entre le thon rouge mi-cuit de Méditerranée, sa vinaigrette acidulée à la passion et sa sauce aux épices Colombo et Tamarin. « **La Ratatouille de Rémy** », avec son condiment eau de tomate et balsamique blanc ainsi que « **Les Spaghetti de Tony et Joe** », son veau confit, jus de veau tomate et émulsion Comté, proposent une immersion gourmande dans l'univers de *Ratatouille** (Pixar) et *La Belle et le Clochard**.

Pour les enfants, le chef leur propose par exemple « **La Soupe de la Fée Marraine** », un rappel chaleureux et gourmand à *Cendrillon**, avec des gnocchis potimarron et châtaigne, mais aussi « **Le Festival des Lanternes** », un voyage dans l'univers de *Raiponce** avec son fish & chips** et sa sauce tartare.

*FILMS D'ANIMATION

**POISSON-FRITES



ENFIN LES INVITÉS AURONT LE CHOIX PARMIS UN ASSORTIMENT DE DESSERTS, POUR LES GRANDS ET LES PETITS, CRÉÉS PAR LE CHEF JEAN IMBERT EN COLLABORATION AVEC SON CHEF PÂTISSIER AXEL MICHENAUD. LE VOYAGE CONTINUE AVEC « **LE SABLE DE L'ARCHE PERDUE** » COMPOSÉ DE CITRON CONFIT ET D'UN CRUMBLE AUX AMANDES, SUBLIMÉS PAR UNE CRÈME GLACÉE ET UNE MOUSSE À LA VANILLE, LE TOUT NAPPÉ D'UN CARAMEL COULANT, RAPPELANT LA CÉLÈBRE HISTOIRE D'INDIANA JONES. LES INCONDITIONNELS DE CHOCOLAT POURRONT, QUANT À EUX, FINIR EN BEAUTÉ GRÂCE AU « **SOUFFLÉ MICKEY** » AU CHOCOLAT DU PÉROU AVEC SON INSERT PRALINÉ NOISETTE ET SA CRÈME GLACÉE NOISETTE. LES ENFANTS POURRONT DÉGUSTER ENTRE AUTRES « **LA NOISETTE GLACÉE DE TIC & TAC** » AVEC SON ÉMULSION CHOCOLAT CHAUD OU « **LA SALADE DE FRUITS DE PETIT JEAN** » TUILE CROQUANTE ET JUS DE VANILLE.

« *CE QUE J'AI VOULU RETRANSCRIRE DANS LA CARTE, C'EST CETTE INVITATION AU VOYAGE À TRAVERS LES MONDES DISNEY QUE L'ON RETROUVE À DISNEYLAND PARIS. JE PROPOSE AUX CONVIVES UN VOYAGE D'UN UNIVERS À L'AUTRE À TRAVERS LES PLATS, DE LA PETITE SIRÈNE* À RATATOUILLE*, EN PASSANT PAR INDIANA JONES ET PIRATES DES CARAÏBES, TOUJOURS DANS UN SOUCI DE RESPECT DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS. AVEC CETTE CARTE, J'ESPÈRE QUE LES CLIENTS PROFITERONT D'UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE DANS UN ENVIRONNEMENT INSPIRÉ DES LÉGENDAIRES FORÊTS QUE L'ON RETROUVE DANS CERTAINS DES CLASSIQUES DE DISNEY !* » PRÉCISE LE CHEF.



*FILMS D'ANIMATION



LA CARTE DES VINS ET CHAMPAGNES, CONSEILLÉE PAR LE SOMMELIER, MET EN VALEUR LE SAVOIR-FAIRE VITICOLE FRANÇAIS À TRAVERS DIFFÉRENTES RÉGIONS TELLES QUE LA BOURGOGNE, L'ALSACE ET BORDEAUX, TOUT EN PROPOSANT UNE SÉLECTION DE VINS D'EXCEPTION.

« À DISNEYLAND PARIS, NOUS AVONS À CŒUR D'ENRICHIR EN PERMANENCE L'EXPÉRIENCE DE NOS VISITEURS, ET LA GASTRONOMIE Y JOUE UN RÔLE ESSENTIEL. PLUS QU'UN SIMPLE PLAISIR, LA CUISINE EST UNE VÉRITABLE EXPRESSION DE LA CULTURE ET DU PARTAGE, PARTICULIÈREMENT EN FRANCE, OÙ ELLE OCCUPE UNE PLACE CENTRALE DANS L'ART DE VIVRE. J'AI TOUJOURS ÉTÉ INSPIRÉE PAR L'AUDACE CRÉATIVE DE LA CUISINE DE JEAN IMBERT. GRÂCE À CETTE COLLABORATION, NOS VISITEURS POURRONT PROLONGER LA MAGIE DE LEUR JOURNÉE AUX PARCS D'UNE FAÇON INÉGALÉE, EN PLONGEANT DANS UN UNIVERS OÙ IMAGINATION, TRADITION ET INNOVATION SE RENCONTRENT AUTOUR D'UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EXCEPTIONNELLE », AJOUTE NATACHA RAFALSKI, PRÉSIDENTE DE DISNEYLAND PARIS.

AU SEIN DE LA FORÊT SECRÈTE PAR JEAN IMBERT, LA CRÉATIVITÉ S'EXPRIME DANS L'ASSIETTE COMME DANS LA SCÉNOGRAPHIE OÙ CHAQUE DÉTAIL EST AU SERVICE DE L'IMMERSION. À L'IMAGE DE CE LUSTRE MURANO MAJESTUEUX, ORNÉ DE FEUILLAGES ET D'OISEAUX, QUI SURPLOMBE LA TABLE D'HÔTE CENTRALE, DIFFUSANT UNE LUMIÈRE CHALEUREUSE. LA FRESQUE MURALE, ENTIÈREMENT RÉALISÉE À LA MAIN, ILLUSTRE UNE FORÊT AUX MILLES NUANCES DE VERT. LA VAISSELLE SIGNÉE PAR LA MAISON BERNARDAUD, AUX MOTIFS VÉGÉTAUX, SPÉCIALEMENT CRÉÉE POUR LE RESTAURANT, AINSI QU'UNE SÉLECTION D'ARGENTERIE DE LA MAISON CHRISTOFFLE, CONTRIBUENT À FAIRE VIVRE AUX CONVIVES UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE.



LA FORÊT SECRÈTE PAR JEAN IMBERT, TROISIÈME RESTAURANT DU DISNEYLAND HOTEL, EST OUVERT À TOUS SUR RÉSERVATION, Y COMPRIS AUX NON-VISITEURS DE DISNEYLAND PARIS, TOUS LES SOIRS DU MERCREDI AU DIMANCHE. RÉSERVATIONS AU 01.60.30.20.50.

PLUS D'INFORMATIONS SUR [DISNEYLANDPARIS.COM](https://www.disneylandparis.com)





TÉLÉCHARGER LES VISUELS



À PROPOS DE DISNEYLAND PARIS

DISNEYLAND PARIS A OUVERT SES PORTES EN AVRIL 1992 ET SON DÉVELOPPEMENT CONTINU L'A CONDUIT À DEVENIR LA PREMIÈRE DESTINATION TOURISTIQUE EUROPÉENNE. AUJOURD'HUI, DISNEYLAND PARIS EST UNE DESTINATION QUI INVITE À UN SÉJOUR PROLONGÉ AVEC DEUX PARCS À THÈMES, SEPT HÔTELS DISNEY, LE CENTRE DE DIVERTISSEMENTS DISNEY VILLAGE®. ELLE EST AUSSI L'UNE DES PREMIÈRES DESTINATIONS INTÉGRÉES DE TOURISME D'AFFAIRES D'EUROPE. DISNEYLAND PARIS EMPLOIE 18 000 SALARIÉS, DANS PLUS DE 500 MÉTIERS DIFFÉRENTS ET AVEC 124 NATIONALITÉS REPRÉSENTÉES.

EURO DISNEY ASSOCIÉS S.A.S.

SIREN 397 471 822 - RCS MEAUX - CAPITAL SOCIAL 3.033.978.999,61 EUROS.

SIÈGE SOCIAL : 1 Rond-point d'Isigny, 77700 Chessy

L-D-2019-335, L-R-2022-678, 681, 684, 686, 689, 695, 696, 700, 702, 707, 712, 725, 730, 731 ET 4484,

L-D-2022-3405, 3420, 3421, 3422 ET 3454