



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour marquer le lancement de sa nouvelle bouteille evian® x Pharrell Williams x Humanrace en édition limitée, le chef Jean Imbert crée une expérience gastronomique d'exception autour du bien-être.

[Paris, 27 Novembre 2024]

La nouvelle bouteille en édition limitée evian® a été conçue pour retenir l'attention, par sa simplicité audacieuse et son design épuré. Elle sublime l'eau minérale naturelle d'evian® en rappelant l'importance de l'hydratation, élément essentiel à notre santé et bien-être*.

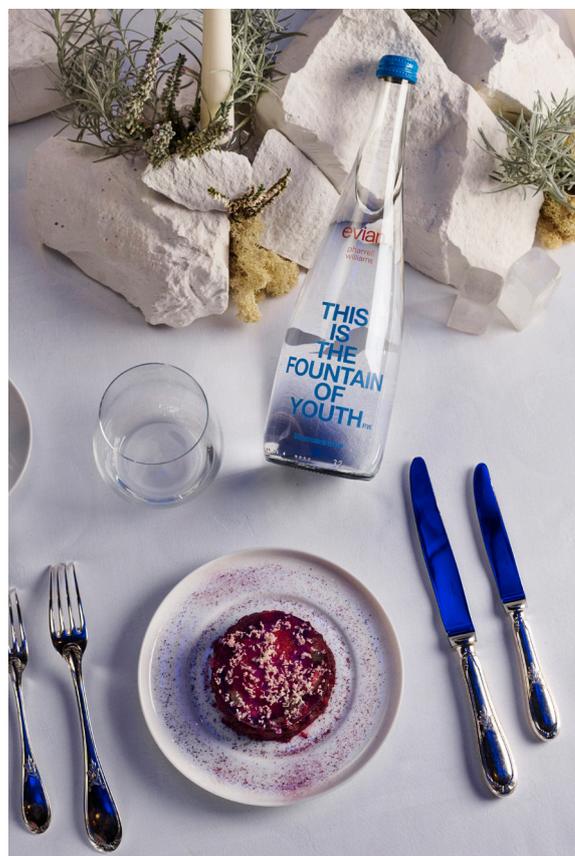
À l'occasion de ce lancement, evian® a fait appel à l'un des chefs les plus audacieux et créatifs de la scène gastronomique française : Jean Imbert. Cette collaboration inédite s'inscrit dans la même lignée de la recherche du bien-être, mais cette fois-ci en lien avec l'univers de la gastronomie. Un menu exceptionnel a été imaginé par Jean Imbert autour des notions de bien-être et de revitalisation. Cette expérience gastronomique unique s'inspire de la pureté de l'eau d'evian®, naturellement filtrée par les roches glaciaires des Alpes, proposant des plats saisonniers, frais et faisant la part belle aux produits locaux. Chaque met a été soigneusement conçu pour apaiser le corps et l'esprit, laissant à chaque convive une sensation de fraîcheur. Ce menu est une invitation à la détente, où le plaisir gustatif se mêle à une hydratation bienfaisante et essentielle*.

Jean Imbert ajoute : « *Pour créer ce menu, je me suis inspiré des valeurs de la marque evian® mais également de celles d'Humanrace, la marque de mon ami Pharrell. C'est pour cela que j'ai mis en avant des recettes très végétales, une cuisine que j'adore, tout en proposant des associations d'ingrédients étonnantes mais qui se marient à la perfection comme l'artichaut avec le matcha.* »

Pour célébrer le lancement de la nouvelle bouteille en édition limitée, un dîner exclusif et immersif a eu lieu le 26 novembre au Bar du Plaza Athénée, en présence de Jean Imbert. Ce dîner fut l'occasion pour lui de dévoiler son menu, révélant des combinaisons inattendues de saveurs et de textures, qui plongea les invités dans une bulle de bien-être, propice à la détente et au recentrage sur soi. Chaque détail a été soigneusement pensé par Le Fooding, qu'il s'agisse de la scénographie mêlant des matières minérales, végétales et blocs de glace, ou encore des expériences revitalisantes.

*Les experts européens ont validé que l'eau (à raison de 2L par jour) contribue au maintien d'une fonction physique et d'une fonction cognitive normales.

**This is a fountain of youth = Ceci est une fontaine de jeunesse – PW



Venez, vous aussi, découvrir le menu de Jean Imbert et vivre l'expérience de revitalisation evian®. Le menu sera mis à l'honneur au restaurant du Relais Plaza pour une durée limitée de 3 jours les 9, 10 et 11 décembre. La bouteille en édition limitée sera quant à elle disponible dès novembre 2024 à la Grande Épicerie de Paris, Monoprix, Duty Free Aelia dans les aéroports, sur evianchezvous.com, ainsi que dans une sélection de restaurants partenaires.



À propos d'evian®

L'eau minérale naturelle evian® prend sa source au coeur des Alpes, un site géographique unique au monde. Il lui faut plus de 15 ans pour cheminer à travers les roches et s'enrichir en éléments minéraux essentiels. Pour préserver la qualité exceptionnelle de cette eau, evian® protège depuis plus de 30 ans la nature autour de cette source unique. Naturellement pure* au goût équilibrée, l'eau minérale naturelle evian® répond parfaitement aux besoins d'hydratation tout au long de la journée, des plus petits comme les plus grands. Elle est effectivement adaptée à l'organisme en développement des bébés** car elle est faiblement minéralisée (345 mg/litre) et répond rigoureusement à l'ensemble des 43 critères de qualité et de pureté émis par l'ANSES.

Convaincus que l'eau minérale naturelle est l'une des solutions d'hydratation les plus saines*** et naturelles, nous sommes engagés à la proposer de la manière la plus durable possible. evian® a atteint son objectif en 2024 de devenir une marque circulaire en utilisant 100% de plastique recyclé (hors étiquette et bouchon) dans nos bouteilles.

evian®, marque iconique de Danone, incarne la vision « One Planet. One Health » selon laquelle notre santé et celle de la planète sont totalement interdépendantes.

Plus d'information : <https://www.evian.com/fr>

*evian® est pure et naturelle, comme toutes les eaux minérales naturelles.

**evian® soutient les recommandations de l'OMS pour l'allaitement maternel pendant les 6 premiers mois.

***Les experts européens ont validé que l'eau (à raison de 2L par jour) contribue au maintien d'une fonction physique et d'une fonction cognitive normales

**** evian® est pure et naturelle comme toutes les eaux minérales naturelles.

A propos de Jean Imbert :

A la tête du Plaza Athénée depuis juin 2021 et succédant ainsi à d'Alain Ducasse, le Chef Jean Imbert est parvenu à créer la surprise en remportant sa première étoile pour le restaurant « Jean Imbert au Plaza Athénée » après seulement 9 semaines d'ouverture. En mars 2022, il est le premier chef de la boutique historique de la Maison Christian Dior se trouvant au 30 Avenue Montaigne. Son voyage ne s'arrête pas là puisqu'il devient le Chef du légendaire Venice Simplon-Orient-Express en avril 2022 et du mythique hôtel Le Brando, niché au cœur de l'atoll de Tetiaroa en février 2023. En mai 2023, Jean Imbert est nommé chef de l'Hôtel Martinez à Cannes avec une première ouverture "La Plage du Martinez". En février 2024, il prend les commandes de deux nouveaux restaurants, Le Riviera et le High Society au sein de l'hôtel The Lana (Dubai), le premier hôtel de la Dorchester Collection au Moyen-Orient. Le Chef Jean Imbert ouvre "La Palme d'Or", le restaurant gastronomique de l'Hôtel Martinez lors du dernier Festival de Cannes. Jean Imbert est également à la tête de l'Hôtel Cheval Blanc St-Barth. Il fut élu Chef de l'année en 2021 par le magazine Quotidien, et en 2019 par le magazine GQ. Il est considéré comme l'un des 50 Français les plus influents du monde par Vanity Fair. Plus jeune diplômé de l'Institut Paul Bocuse, il est également connu comme étant le gagnant emblématique de l'émission télévisée Top Chef en 2012.