



Magmatic

Ephemerá



EPHEMERA INAUGURE SA CINQUIÈME ADRESSE, MAGMATIC, EN PLEIN CENTRE DE LILLE

Après l'ouverture de trois premiers établissements à Paris et d'un quatrième à Angers, Ephemera Group poursuit sa conquête de l'Hexagone avec l'ouverture d'une toute nouvelle adresse à Lille. Baptisé Magmatic, ce nouveau restaurant immersif signé Ephemera se situe en plein cœur du centre ville et à quelques pas du Vieux-Lille. Une expérience inédite pour les habitants de la région qui pourront découvrir une toute nouvelle manière de dîner à compter du 20 mai 2025.

Ephemera nous convie dans le centre de la métropole lilloise pour une exploration volcanique. Les éléments telluriques se déchaînent au cœur de ce cratère grondant, prêt à entrer en éruption. Les jeunes co-fondatrices Jade Frommer et Annaïg Ferrand, accompagnées de toutes leurs équipes, ont fait appel à des partenaires experts dans la création d'atmosphères uniques, pour donner naissance une immersion totale dans un univers explosif et incandescent, au rythme des états d'âme du volcan.

Pour ses décors, Ephemera collabore depuis ses débuts en 2021 avec Henriette & Compagnie, structure habituée des plateaux de cinéma. Pour la mise au point des effets très spéciaux qui éveillent et stimulent l'ouïe et la vue, Ephemera fait appel à Superbien, studio spécialisé en création d'expériences immersives, basé à Paris et New-York, secondé par Fospor et Expert Event pour la technique.

UNE EXCURSION JUSQU'AU CŒUR DU VOLCAN

Au pied d'un cratère endormi, tous les éléments de la nature semblent cohabiter paisiblement. Plantes grimpantes et roches noires s'entremêlent, et le doux bruit de l'eau ruisselante berce le géant en sommeil. Sa respiration, lourde, se teinte de murmures de pierre, de soupirs de braise et d'éclans de lave.

Soudain, la terre se met à gronder comme pour prévenir les courageux qui osent la fouler qu'une catastrophe se prépare. Tandis qu'une fumée émanant du volcan voile peu à peu le paysage, la chaleur ardente et la roche rougeoyante laissent deviner une éruption imminente : le colosse de feu, jusqu'alors silencieux, dévoile peu à peu ses secrets.

À l'approche du moment fatidique, toute la beauté du lieu se dévoile. La tectonique des plaques fait trembler la terre et une nuée ardente se dégage,

mêlant cendre, soufre et rochers brûlants, avant de laisser place au clou du spectacle. Magmatic entre en éruption : tel un feu d'artifice, la lave jaillit furieusement du cratère du volcan, se projetant et se déversant de toutes parts pour donner naissance à un paysage fragmenté et marqué par l'intensité de l'activité volcanique.

Inspiré des sites volcaniques qui nous fascinent par leur force indomptable, ce décor tellurique rappelle la dangereuse épopée entreprise jusqu'au centre de la Terre dans le célèbre roman de Jules Verne. À un détail prêt : à l'instar de l'Etna, le Piton de la Fournaise ou le Sakurajima, Magmatic est un volcan actif, susceptible de se réveiller à tout moment. Les humeurs des esprits de feu et des créatures de lave rythment ce voyage et confèrent au repas une véritable éruption de saveurs.

UNE CUISINE ACCESSIBLE & INSPIRÉE

À la carte, Magmatic propose une cuisine maison qui met à l'honneur des plats aux saveurs explosives dressés dans un esprit volcanique.

En entrée, des pépites volcaniques à savourer seul ou à partager avec des produits issus des producteurs locaux ou façonnées par les mains ardentes des équipes : le Cheesy Guac et sa sauce dynamitée aux poivrons rouges et piments, la Burrato Pesto Rosso servie sur une lave de pesto rouge aux tomates séchées et pignons de pin dorés, ou les Spicy Beef Boulettes nappées d'une généreuse sauce cheddar.

En plat, des recettes puisées au cœur des volcans et cuisinées chaque jour à base de produits frais et de saison : le Magma Burger et son steak smashé surmonté de cheddar coulant, le Ceviche de Daurade avec une marinade coco-mangue relevée de piment d'Espelette pour des saveurs exotiques, ou encore le célèbre Welsh réalisé selon la pure tradition et nappé de sauce cheddar fondante.

En dessert, quelques douceurs pour se remettre de ses émotions : le Chou Éruption avec sa sauce chocolat, la Crème Brûlée et sa croûte volcanique dorée, ou la classique Brioche Perdue au caramel beurre salé accompagné d'une glace maison à la vanille de Madagascar.





En exclusivité, Magmatic propose un menu immersif pour vivre l'expérience dans sa forme la plus brute : un Totaki de Bœuf en entrée, un Saumon Teriyaki en plat et une Mangue Confitée en dessert, tous servis sur une pierre volcanique brûlante pour une dégustation au cœur du magma.

Pour accompagner ces délicieux mets, des élixirs incondescents spécifiques à l'univers du restaurant peuvent être sirotés, à l'image du Volcania-Mule (exotique et épicé), de l'Inferno (épicé et fumé) ou du Jardin Ardent (acidulé et équilibré) pour une pause rafraîchissante entre deux secousses.

Du décor à l'assiette, tout est pensé pour plonger le convive dans une expérience totale et envoûtante.



INFORMATIONS PRATIQUES

MAGMATIC LILLE

11 parvis Saint-Maurice, 59000 Lille

Cocktail de 7€ à 11€

Plats : de 14€ à 22€

Desserts : de 6€ à 12€

Capacité d'accueil : 125 places assises

À PROPOS D'EPHEMERA GROUP

Ephemera voit le jour en 2021 avec le lancement du tout premier restaurant immersif de France. Un concept alors inédit dont seul le groupe a le secret, qui deviendra aussi bien la raison de leur renommée et leur marque de fabrique. Fondé par Jade Frommer, Annaïg Ferrand et Loris de Vaucelles, tous diplômés de l'Institut Lyfe (ex Paul Bocuse), le groupe se développe très rapidement avec l'ouverture d'établissements aux univers aussi fantastiques : Under The Sea (monde sous-marin) en 2022, Stellar (astres et cosmos) et Jungle Palace (jungle sauvage) en 2023, Wonderwoods (forêt enchantée) et Magmatic (magma et volcans) en 2025.

www.ephemera-group.com