



EPHEMERA INAUGURE SON QUATRIÈME ÉTABLISSEMENT,  
WONDERWOODS, AUX PORTES D'ANGERS



Après l'ouverture de ses trois premiers établissements à Paris, Ephemera Group exporte son savoir-faire en dehors de la capitale avec l'ouverture d'une toute nouvelle adresse à Angers. Baptisé Wonderwoods, ce nouveau restaurant immersif signé Ephemera se situe dans l'espace loisir du centre commercial L'Atoll. Une expérience inédite à la fois pour le groupe qui veut voir grand et pour les habitants de la région qui pourront découvrir une toute nouvelle manière de dîner au restaurant à compter du 8 février 2025.



Ephemera nous convie au sein du centre commercial L'Atoll pour une escapade dépaysante. La nature reprend ses droits en plein cœur de l'effervescence du complexe, avec cette forêt enchantée à la faune luxuriante et aux créatures féériques. Les jeunes fondatrices Jade Frommer, Annaïg Ferrand et toute leur équipe ont fait appel à des partenaires experts dans la « création d'atmosphères uniques », pour créer une immersion totale dans un espace verdoyant, à la frontière entre l'imaginaire et la réalité.

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 Fosphor et XPert Events pour la technique.





## UN RENDEZ-VOUS DANS LA FORÊT ENCHANTÉE

Lors d'une balade en pleine nature, les promeneurs se laissent distraire au gré de leurs découvertes. À l'orée d'un bosquet, une rencontre inattendue les attend pourtant : une créature enchantée, sortie des contes de fées, les accueille courtoisement. Tel un guide qui leur ouvre la voie, elle emboîte le pas sur un chemin qui les mène en plein cœur d'une forêt enchantée.

Plein d'histoires et légendes qui résonnent dans l'imaginaire, cet écrin de verdure rappelle au bon souvenir de notre enfant intérieur la forêt d'Alice au Pays des Merveilles, de La Belle et la Bête, de Brocéliande, ou encore de Merlin l'Enchanteur : un parfum de mystère embaume les alentours, les lucioles constellent la flore délicate mais foisonnante, tandis que les créatures qui peuplent ce havre de paix se nichent dans les arbres ou se terrent dans leurs refuges le temps d'apprivoiser notre présence.

À la nuit tombée, toute la féerie du lieu se dévoile. Les animaux et esprits de la forêt s'éveillent, les arbres changent soudainement de forme et prennent vie, tandis que la végétation semble chuchoter des secrets pour envoûter les passants. Cette promenade, qui réserve surprises, se transforme en un somptueux banquet.

## UNE CUISINE ACCESSIBLE ET INSPIRÉE DE LA NATURE

À la carte, Wonderwoods propose une cuisine maison qui met à l'honneur les trésors de la nature et toute la richesse de son univers, grâce aux pépites sourcées auprès de producteurs :

*En entrée,* Focaccia forestière, Terrine de campagne ou encore Champignon XXL farci ;

*En plat,* Lieu rôti aux herbes et sa sauce crémeuse, Risotto d'orge à la crème de Comté affiné 8 mois, ou Bavette d'Aloyau et sa sauce au poivre ;

*En dessert,* Profiterole choco-noisette à la glace Gianduja, Panna cotta vanillée aux poires pochées, ou le célèbre Brillat-Savarin accompagné de sa marmelade maison d'abricots à la moutarde à l'ancienne.

Pour accompagner ces délicieux mets, des cocktails originaux et spécifiques à l'univers du restaurant peuvent être sirotés, à l'image du Wonder Bellini qui mêle poire, verjus, et fleur de sureau, ou encore l'Arbre Enchanté, aux notes d'agrumes et d'épices.

Wonderwoods invite également les promeneurs à savourer une sélection en hommage à l'impératrice souterraine avec son Bar à Truffes. Disponibles à la carte, ces créations aux saveurs intenses et exquises parfument l'expérience avec des plats signatures : Oeuf cocotte à la crème de truffe, Jambon cuit à la truffe ou Burrata sur lit de champignons truffés en entrée, mais aussi Gnocchis fondants à la crème de comté truffée ou Volaille au jus truffé.

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



## EN RÉSUMÉ

Wonderwoods Angers par Ephemera,  
ouvert au déjeuner et au dîner :

### MENU À LA CARTE

*Cocktails* : de 7€ à 12€

*Plats* : de 14,5€ à 22€

*Desserts* : de 6,5€ à 12€

*Restaurant* : 150 places assises

Atoll - Ecoparc du Buisson,  
49073 Beaucouzé



## 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 2021, Stellar (astres et cosmos) et Jungle Palace (jungle sauvage) en 2023, Wonderwoods Angers (forêt enchantée) en 2025.

<https://www.ephemera-group.com>