



wonderwoods

EPHEMERA INAUGURE SON SIXIÈME ÉTABLISSEMENT,
WONDERWOODS, À VAL D'EUROPE



Après l'ouverture de trois premiers établissements à Paris et de deux en région à Angers et Lille, Ephemera Group poursuit sa conquête de l'Hexagone avec l'ouverture d'une toute nouvelle adresse à Val d'Europe. Baptisé Wonderwoods, ce nouveau restaurant immersif signé Ephemera se situe dans l'espace Imagi Park, le complexe de loisirs indoor du centre commercial Val d'Europe. Une expérience inédite à découvrir dans la nouvelle destination loisir de la région, où la clientèle et les locaux peuvent découvrir une toute nouvelle manière de dîner à compter du 27 juin 2025.



Ephemera nous convie au sein d'Imagi Park à Val d'Europe pour une escapade dépayssante. 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 féérie 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. Au cours de cette promenade qui réserve son lot de surprise, toute la forêt 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, Tartare de saumon, Terrine de campagne ou encore Velouté de champignons & oeuf parfait ;

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 parfont l'expérience avec des plats signatures : jambon cuit à la truffe ou burrata des Pouilles sur lit de champignons truffés en entrée, mais aussi pâtes à la crème de comté truffée ou encore 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 Val d'Europe par
Ephemera, ouvert au déjeuner et
au dîner :

LUNDI, MARDI, JEUDI ET VENDREDI :
de 12h à 14h puis de 18h30 à 22h

MERCREDI, SAMEDI ET DIMANCHE :
de 12h à 22h non stop avec une
carte réduite l'après-midi entre
15h et 18h

MENU À LA CARTE

Cocktails : de 7€ à 12€

Entrées : de 8 à 13€

Plats : de 15 à 22€

Desserts : de 6 à 12€

Restaurant : 182 places assises

Imagi Park - Val d'Europe

1 rue de l'Hymne à la Joie
77700 Serris

Tout proche du Centre commercial
Val d'Europe



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.