



**UNE RENAISSANCE SPECTACULAIRE
PLUS GRAND, PLUS IMMERSIF, PLUS MAGIQUE**

Après trois intenses années à plonger ses invités dans les profondeurs, Under The Sea - tout premier restaurant d'Ephemera Group et tout premier restaurant immersif en son genre en France - change de cap. Le vaisseau amiral du groupe se dévoile dans une version 2.0, avec de toutes nouvelles inspirations sous-marines et une expérience entièrement repensée dans de nouveaux locaux dans le 15^{ème} arrondissement de Paris.

Pensé comme un établissement éphémère lors de sa conception, Under The Sea s'est naturellement amarré au cœur de sa clientèle en offrant une expérience qui conjugue gastronomie accessible et immersion spectaculaire. Plus de 600 000 clients venus des quatre coins de la France et même du monde ont profité d'un spectacle pour les papilles et les yeux, avec des spécialités inspirées de la mer et des décors qui rendent hommage aux océans. Pour cette réouverture, Ephemera Group continue de conjuguer expérience culinaire et sensorielle pour le plus grand plaisir de sa clientèle. Depuis sa création, le groupe collabore avec Henriette & Compagnie pour la conception des décors, habituée à métamorphoser plateaux de cinéma et espaces insolites. Pour les effets visuels Studio C14 et pour les effets sonores Studio 31DB donnent vie à cet univers marin.



UN UNIVERS SOUS-MARIN AU CŒUR DE L'EFFERVESCENCE CITADINE

Fidèle à son ADN, Ephemera Group voit grand pour cette réouverture : la façade extérieure plonge immédiatement les passants dans l'immersion et les attire vers une porte qui s'ouvre sur un voyage inattendu. L'expérience à vivre, quant à elle, se veut totalement inédite avec un océan qui se révèle comme jamais auparavant. Grâce à la technologie employée pour ses projections, les convives embarquent pour une odysée d'une heure où les tableaux qui se succèdent offrent une immersion vivante et toujours renouvelée, sans qu'aucune image ne se répète. Au coucher du soleil, Under The Sea nous fait quitter la surface de l'océan pour plonger progressivement dans les profondeurs, et nous invite à explorer ses multiples facettes au rythme des marées. Calme, lumineux, énigmatique ou impétueux : le grand bleu berce le repas par ses cycles et la vie qui s'y cache.

Initialement douce, nitescente et iodée, l'eau qui nous submerge s'assombrit peu à peu afin de dévoiler le secret de ses abysses. Bancs de poissons scintillants, coraux flamboyants, et créatures marines éclairées à la lueur des fonds se succèdent tel un ballet aquatique offert par la nature. Guidés par des effets sonores et lumineux, les sens des plongeurs sont immédiatement en éveil pour profiter des univers qui se succèdent. Du lagon flamboyant à la foisonnante forêt de kelps, en passant par les grottes mystérieuses et la cité perdue d'Atlantis, chaque recoin invite à la rêverie et à l'émerveillement, comme si l'océan lui-même s'était invité en pleine ville.



UNE PLONGÉE CULINAIRE INSPIRÉE DES PRODUITS DE LA MER

Sous la surface, les trésors de la mer se découvrent aussi dans l'assiette. La carte d'Under The Sea met à l'honneur une cuisine accessible, créative et généreuse : Taramo Méditerranéen, Sea Burger, Pâtes à la Homardine, Lieu en Croûte de Tomates Confites ou encore Volaille Terre & Mer. Outre la carte pescétarienne, le lieu propose également de nombreuses alternatives végétariennes comme le Velouté de Légumes de Saison, la Salade Méditerranéenne et ses Beignets de Ricotta ou encore les Pâtes Tomates et Straciatello. Afin de vivre l'expérience Under The Sea dans sa forme la plus pure, l'établissement propose un menu immersif comprenant des mets inspirés des profondeurs marines et servis dans de précieux écrans inspirés de l'océan : Écume de Daurade en entrée, Odyssée du Thon en plat et Coquille Ensablée en dessert. Un trio qui s'agrémentent, au choix, d'un nectar océanique.

Les cocktails, imaginés spécialement pour l'adresse, prolongent l'expérience sensorielle et la siroter tout au long du repas : Spritz des Abysses, un mélange acidulé et rafraîchissant à base de limoncello et sirop de curaçao bleu twisté au yuzu, ou encore Bouteille à la Mer, aux notes fruitées et florales avec une infusion aux baies de schisandra et menthe poivrée agrémentée de fruit de la passion et de sirop d'orgeat. Ici, chaque déjeuner ou dîner se transforme en une traversée gourmande au gré des courants marins.

INFORMATIONS PRATIQUES

Under The Sea - Ephemera Group
1665 avenue Ernest Renan, 75015 Paris

Cocktails : de 7€ à 12€

Entrées : de 8€ à 13€

Plats : de 15€ à 23€

Desserts : de 6€ à 12€

Menu immersif : 42€ (+7€ avec le cocktail)

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

