



UNDER THE SEA

EPHEMERA INAUGURE SA SEPTIÈME ADRESSE
À MONTPELLIER SOUS LE THÈME UNDER THE SEA

Pionnier de la restauration immersive en France, **Ephemera Group** lève l'ancre en direction du sud de la France. Avec six établissements à son actif dans la moitié nord du pays, **Ephemera Group** poursuit sa conquête de l'Hexagone avec l'ouverture d'une toute nouvelle adresse à **Montpellier**. Ce restaurant, dont le thème **Under The Sea** est fidèle au vaisseau amiral du groupe, s'amarre dans la ZAC Odysseum - ou cœur de son centre commercial éponyme. Une expérience inédite pour les habitants de la région qui pourront découvrir une toute nouvelle manière de déjeuner et dîner au restaurant à compter du 13 février 2026.

Ephemera nous convie dans le centre commercial Odysseum pour une plongée vingt mille lieues sous les mers. **Les courants et les créatures abyssales se dévoilent** dans les profondeurs de cet **océan mystérieux qui regorge de secrets**. 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 marin captivant, où chaque recoin raconte l'histoire des fonds océaniques**.

Pour cette ouverture, **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 aquatique.



UN UNIVERS SOUS-MARIN ENTRE TERRE ET MER

Fidèle à son ADN, **Ephemera Group** plonge immédiatement sa clientèle dans une immersion à la fois majestueuse et surprenante. Grâce à la technologie employée pour ses projections, les convives embarquent pour une odyssée 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'étoit invité en plein milieu urbain.

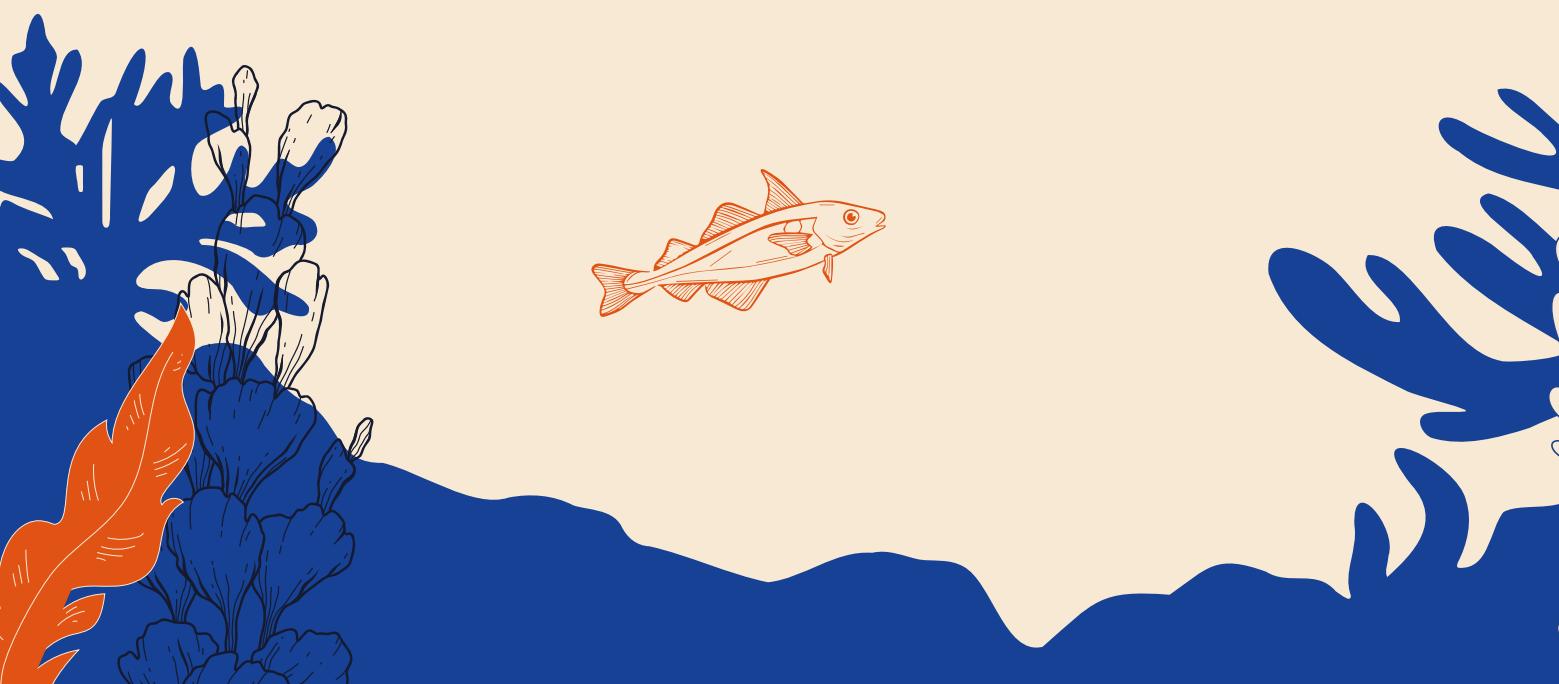
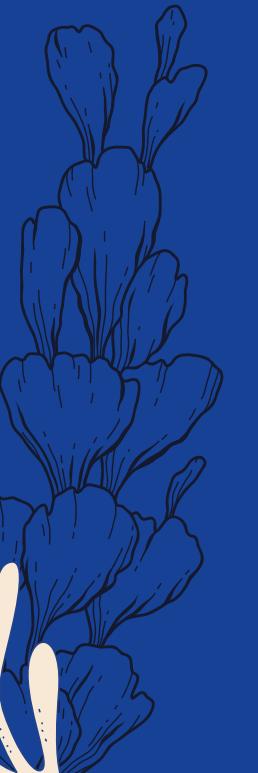
Nichée dans un renfoncement du restaurant, Kélonia incarne un espace à part, pensé comme un sanctuaire marin. Dominée par une sculpture majestueuse de tortues, cette salle intimiste peut être séparée du reste du restaurant pour accueillir des événements en semi-privatisation. Pensée comme une offre complémentaire à la privatisation totale de l'établissement, cette parenthèse immersive est idéale pour vivre **Under The Sea** de manière plus confidentielle et privilégiée tout en profitant des spécificités du local.

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 : Tarama 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 Stracciatella.

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 écrins inspirés de l'océan : Écume de Daurade en entrée, Odyssée du Thon en plat et Coquille Ensablée en dessert. Un trio qui s'agrémente, au choix, d'un nectar océanique.

Les cocktails, imaginés spécialement pour l'adresse, prolongent l'expérience sensorielle et la siroter tout au long du repos : 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

Centre Commercial Régional Odysseum, 34000 Montpellier

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) à Paris 2022 et Montpellier en 2026, Stellar (astres et cosmos) et Jungle Palace (jungle sauvage) à Paris en 2023, Wonderwoods (forêt enchantée) à Angers et Serris Val d'Europe en 2025, et Magmatic (magma et volcans) à Lille en 2025.

