



# UNDER THE SEA

PAR EPHEMERA

LE PREMIER RESTAURANT  
IMMERSIF EN FRANCE

The background image shows an immersive restaurant interior. The walls and ceiling are covered in lush greenery and hanging plants. The floor is illuminated with a blue, wavy pattern that resembles ocean waves. A large, curved wall on the left is covered in a projection of various fish swimming in the water. A small table with a chair is visible in the foreground on the left. The overall atmosphere is vibrant and aquatic, with a strong blue color palette.

## ATTENTION ÉVÉNEMENT !

LE 10 MARS, À PARIS, DANS LE 13<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT,  
**UNDER THE SEA,**  
RESTAURANT IMMERSIF AUTOUR DU THÈME DE L'OCÉAN,  
OUVRE SES PORTES.

UN CONCEPT NOUVEAU EN FRANCE QUI CONJUGUE  
GASTRONOMIE ET EXPÉRIENCE SPECTACULAIRE.  
ET CELA A UN PRIX ACCESSIBLE.

UN NOUVEAU CONCEPT  
DE RESTAURANT QUI MET  
TOUS LES SENS EN ÉVEIL







EPHEMERA,  
UNE GASTRONOMIE  
EXPÉRIENTIELLE  
& ACCESSIBLE

À VOIR...



## ET À MANGER...

Chaque service est comme une partition, au déjeuner comme au dîner le menu à la carte est parfaitement orchestré. Celle-ci a été conçue par Loris de Vaucelles, jeune chef passé par les cuisines de Thierry Marx et Sylvestre Wahid, épaulé par une brigade de 20 personnes.

Le Chef privilégie une cuisine locale et de saison. Les poissons, vedettes de ses assiettes, sont tous issus de la pêche française et durable. A côté du restaurant, le bar, lui aussi immersif, pour prendre un verre, savourer des tapas conçus également autour du fil conducteur des océans...







## À LYON, LES PREMIERS ESSAIS

Avant d'inaugurer leur Ephemera parisien, Jade Frommer, Annaïg Ferrand, Loris de Vaucelles ont testé leur concept à Lyon. Tout débute à l'Institut Bocuse où ils sont tous les trois étudiants et amis. Ils rêvent d'ouvrir leur propre adresse : un lieu où l'on mange bien, sans se ruiner, tout en s'immergeant dans un décor en lien avec le menu. Dès la fin 2019, ils intègrent un incubateur où ils peuvent installer leur restaurant sur le thème de Charlie et la Chocolaterie. Succès. Et, la réussite ne sera jamais démentie par les confinements. Le centre commercial La Part-Dieu propose même au trio un restaurant plus grand où il peut donner de l'ampleur à ses idées et notamment explorer le monde des océans.

Face au bouche à oreille très positif, aux réservations qui explosent, les jeunes entrepreneurs sont sûrs qu'ils peuvent encore grandir. Mais pour cela, ils doivent lever des fonds. C'est au culot, qu'ils approchent Xavier Niel... qui décide de leur faire confiance. Un pas est franchi. Jade, Annaïg et Loris ont désormais les moyens de leurs ambitions. De fil en aiguille, ils entrent en contact avec Elisha Karmitz, directeur général du groupe MK2. Lui aussi est séduit par leur idée et leur propose d'exploiter un établissement de 700 m<sup>2</sup> accolé à leur cinéma Grande Bibliothèque.

## UN NOUVEAU TRIO DE JEUNES ENTREPRENEURS DE LA RESTAURATION

Débrouillards, plein d'idées nouvelles qui révolutionnent l'univers de la gastronomie, ces trois diplômés de L'Institut Bocuse à Lyon mènent leur entreprise avec brio en ayant chacun su trouver sa place.

Loris de Vaucelles est diplômé d'art culinaire de l'Institut Paul Bocuse. Il est donc tout naturellement le Chef d'Ephemera. Il imagine les menus, source les fournisseurs, concocte les assiettes.

Annaïg Ferrand, diplômée, elle, en Management de l'hôtellerie et de la restauration à l'Institut Paul Bocuse, chapeaute, toutes les facettes opérationnelles et la gestion des salles. Elle a notamment supervisé les travaux et l'ouverture du restaurant parisien.

Jade Frommer, également diplômée en Management de l'hôtellerie et de la restauration, est en charge de toute la partie développement, marketing et communication.



## EN RÉSUMÉ

---

Under the Sea par Ephemera, ouvert au déjeuner et au dîner :

- **Menu à la carte**
- **Tapas au bar** : de 12 à 15 €
- **Restaurant** : 100 places assises

## LES PARTENAIRES :

---

**Pour le décor** : Henriette et Compagnie qui a notamment signé de nombreux décors de cinéma.

**Pour les vidéo-projections, les effets spéciaux** :

Superbien, studio spécialisé en création d'expériences immersives, basé à Paris et New York.

**Pour les lumières, les sons** : Aquila, prestataire technique dans l'événementiel, expert de la vidéo depuis 20 ans, reconnu également incontournable dans les domaines du son et des lumières.

Under the Sea par Ephemera, 160, avenue de France 75013 Paris.  
<https://ephemerarestaurant.com/>

---



melchior