



Le restaurant festif IMA réouvre ses portes à Val d'Isère le 26 novembre

Le restaurant festif IMA, installé depuis un an à Val d'Isère, réouvre ses portes à partir du 26 novembre prochain pour sa deuxième saison. Ce sera d'abord le retour des platines, sous le format club, le 26 novembre, avant celui de la cuisine levantine, sous le format restaurant, le 3 décembre, dans cette ambiance à la lumière rouge tamisée, signature du lieu.

C'est là tout le concept d'IMA, qui renverse le scénario attendu. Le restaurant n'est pas l'étape qui précède la nuit : il en est le premier chapitre. IMA est né de l'idée simple de faire cohabiter la chaleur des grandes tablées levantines et la liberté d'un club. Les assiettes circulent, les conversations s'installent, puis la musique prend le relais. Ici, gastronomie et fête ne s'opposent pas. Elles parlent la même langue : celle du partage.





Une cuisine levantine haut de gamme

Avec le Chef Elie Fischmann, passé par Yannick Alléno et le Four Seasons, aux fourneaux, IMA revisite le meilleur de l'Orient avec finesse et passion, où chaque plat raconte une histoire d'authenticité et de raffinement. Les créations du Chef et de ses 22 ans d'expérience à l'international, allient traditions culinaires et innovations contemporaines, avec des produits haut de gamme tels que le caviar et le safran, entre autres.

" On ne se cantonne pas à un pays, on prend le meilleur du Liban, de l'Egypte, de la Grèce, de la Jordanie pour notre menu. Il s'articule autour des Mezzes, à manger avec des pains spéciaux dans le style "oublie ta fourchette", des grands classiques revisités comme le houmous et le labneh au boeuf wagyu, une dorade à la rose ou un poulet rôti au clémentines ", listent Nicolas Spielmann et Laurent Attias, les deux fondateurs d'IMA.



Quand l'art de la table rencontre l'art de la fête

Mais chez IMA, on ne se contente pas de servir de la bonne cuisine méditerranéenne. La vraie signature du concept réside dans son ambiance festive, rythmée par un DJ, dans un décor feutré et chic.

Le premier service se veut décontracté, avant de voir IMA enfile sa tenue de soirée à partir du second service, selon un rituel bien précis. La métamorphose n'est pas une rupture. C'est une montée en intensité, orchestrée comme un cérémonial, pour que la fête dure jusqu'au bout de la nuit.



Le Levant jusque dans le verre

Le bar prolonge le voyage culinaire initié par Elie Fischmann et sa cuisine. Le Levant se retrouve jusque dans le verre, avec de très nombreuses inspirations méditerranéennes, comme l'Arak, la datte, le miel, le thé à la menthe, la fleur de sureau, la lavande ou le mezcal.

Autant d'ingrédients qui composent les cocktails signature de chez IMA, véritables traits d'union entre le bar et la piste. Les cocktails d'IMA ne décorent pas la soirée, ils lui donnent son rythme.





Informations pratiques :

IMA Val d'Isère

[120 Rue du Parc des Sports](#)

[73150 Val d'Isère](#)

Réouverture club : 26 novembre

Réouverture restaurant : 3 décembre

Ouvert tous les jours de 19h à 4h

Restaurant : 19h - 23h

Club : 23h - 4h

Réservations au : [+33 7 66 94 08 26](#)