

Juillet 2023

## Données et chiffres

<b>EMPLACEMENT</b>	Europa-Park Resort Juste à côté de l'hôtel 4* supérieur « Krønasår » et de l'univers aquatique Rulantica
<b>ADRESSE</b>	Eatrenalin Roland-Mack-Ring 5 77977 Rust - Allemagne
<b>FONDATEURS &amp; GÉRANTS</b>	Thomas Mack et Oliver Altherr
<b>RESPONSABLE DE SITE</b>	Manuel Diehl
<b>EXPERTS CULINAIRES</b>	Ties van Oosten (chef de cuisine), Juliana Clementz (cheffe pâtissière) et Pablo Montoro (expert culinaire)
<b>DATE D'OUVERTURE</b>	4 novembre 2022

### **QUOI**

Le restaurant unique au monde Eatrenalin propose une expédition sensorielle spectaculaire à travers des univers fantastiques avec des délices culinaires incomparables.

### **QUI**

Oliver Altherr, PDG de Marché International et Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, ont élaboré ensemble le restaurant sensationnel et unique au monde Eatrenalin.

La création des délices culinaires est assurée par le chef néerlandais Ties van Oosten et la cheffe pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz en coopération avec l'expert culinaire espagnol Pablo Montoro.

### **POURQUOI**

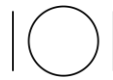
L'idée est née dans l'esprit d'Oliver Altherr et de Thomas Mack lors d'une visite commune dans Voletarium, qui permet de survoler différents pays européens : pourquoi ne pas combiner un tel voyage avec des délices culinaires exceptionnels, pour créer une expérience globale qui stimulerait tous les sens et émotions ? De cette idée est née la vision de créer l'expérience gastronomique la plus palpitante au monde.

### **COMMENT**

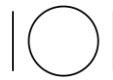
Eatrenalin combine multimédia, technologie, art culinaire et contenus créatifs pour proposer une expérience de première classe. Les convives se déplacent en toute légèreté à bord d'une nouveauté brevetée de Mack Ride, le Floating Chair (siège flottant), et circulent d'un univers culinaire à l'autre pour déguster un menu à huit plats d'exception.

### **OÙ**

Après l'établissement du premier restaurant Eatrenalin au monde à Rust, le concept est voué à se décliner à l'échelle internationale dans les grandes métropoles du monde au cours des prochaines années. Les investisseurs potentiels profiteront d'un système fiable et sécurisé aux composants faciles d'entretien et d'utilisation, de contenus et d'univers narratifs excellents, de concepts culinaires innovants et personnalisés, de processus de restauration millimétrés et automatisés ainsi que d'un marketing et d'une communication résolument modernes.



<b>Eatrenalin</b>	
Nombre de salles	Les convives découvrent onze salles différentes dans le cadre de l'expérience.
Univers culinaires avec menu à 8 plats	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lounge</li><li>• Waterfall</li><li>• Discovery</li><li>• Ocean</li><li>• Taste</li><li>• Umami</li><li>• Universe</li><li>• Incarnation</li></ul>
Bar	L'espace bar d'Eatrenalin est à découvrir en exclusivité par les convives à la fin de l'expérience.
Floating Chair	<p>Avec le Floating Chair (siège flottant), les hôtes voyagent à travers les différents univers gustatifs et adoptent des combinaisons de placement variées.</p> <p>Le Floating Chair :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>est composé de 2 078 pièces au total</i></li><li>• <i>pèse 320 kg</i></li><li>• <i>a été développé pendant plus de deux ans</i></li><li>• <i>chaque convive peut régler individuellement la hauteur et l'inclinaison de son siège</i></li></ul>
Cuisine	La créativité génialissime de la haute gastronomie d'Eatrenalin est assurée par le chef néerlandais <i>Ties van Oosten</i> et la cheffe pâtissière franco-autrichienne <i>Juliana Clementz</i> en coopération avec l'expert culinaire espagnol <i>Pablo Montoro</i> .
<b>Capacité</b>	
Cadence	toutes les 27 minutes
Durée	Plus de deux heures
Horaires d'ouverture	À partir de 17h10 (dernier groupe à 22h00)
Capacité (par groupe)	16 personnes
Nombre de groupes	10 par soirée
Capacité maximale par soirée	160 personnes
Nombre de services par soirée	10 groupes de 16 personnes à 8 plats = 1 280
<b>Expériences</b>	



Dîner Eatrenalin	195 euros
Dîner Eatrenalin Exclusif	295 euros
Dîner au Champagne Eatrenalin	445 euros
Dîner Sommelier Eatrenalin	645 euros
<b>Extras (disponibles en combinaison avec la réservation pour Eatrenalin)</b>	
Formule Cocktail Bar	50 euros
Formule Champagne Bar	140 euros
Formule Wine Bar	38 euros
<b>Données de construction</b>	
Superficie	1 600 m <sup>2</sup> de restaurant (foyer, bar, salles de restauration, cuisine, locaux techniques et du personnel)
Volume	Environ 14 350 m <sup>3</sup>
Norme énergétique	Conçu et construit selon la norme KFW55
Hauteur sous plafond	Jusqu'à 8 m
Ventilation	Entièrement équipé d'un système de ventilation régulé avec récupération de chaleur
<b>Suites Boutique Krønasår</b>	
Suites	11 nouvelles suites premium au design moderne et unique créées à côté d'Eatrenalin sur une superficie de 3 356 m <sup>2</sup> . 4 suites au design assorti à Eatrenalin.
Lits	Lits ronds et pivotants à 360°, dotés d'une technologie de plateforme nouvellement développée par MACK Rides.

Plus d'informations : [www.eatrenalin.com](http://www.eatrenalin.com)

**Contact presse :**

Séverine Delaunay et Léa Anstaett, Marketing France  
Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust - Allemagne  
[media@eatrenalin.com](mailto:media@eatrenalin.com)