

18 Janvier 2023

Une expérience gastronomique incomparable : Eatrenalin fait sensation depuis novembre

Inaugurée le 4 novembre 2022, la nouveauté mondiale Eatrenalin à Rust est devenue la coqueluche des gourmets en quête d'une expérience gastronomique extraordinaire. Depuis l'ouverture, plus de 12 000 convives ont embarqué pour cette expédition sensorielle unique en son genre, qui propose non seulement d'exquises créations culinaires, mais aussi une synergie époustouflante d'éléments visuels, acoustiques et haptiques. Un nouveau menu sera à la carte à partir du mois de mai.

Voir, entendre, sentir, goûter, ressentir : dans les divers univers culinaires, les cinq sens sont tous mis à contribution pendant les plus de deux heures que dure l'expérience Eatrenalin. Un dîner venu d'ailleurs, et qui est en tous points mémorable. Sur le plan culinaire, les convives dégustent un menu en huit services, confortablement installés à bord de leur « Floating Chair » (siège flottant) qui les fait passer d'un tableau thématique à l'autre de salle en salle. La cuisine vient allier des tendances modernes et internationales, en accord avec chaque mise en scène. Une brigade européenne d'exception a été composée pour l'occasion. À sa tête, le chef triplement étoilé Pablo Montoro. Jusqu'à fin avril, la composition originale sera encore à la carte, puis à partir de mai un nouveau menu avec viande « Red Dimensions et son pendant végétal « Green Dimensions » seront proposés.

Parmi les convives qui ont déjà profité des délices d'Eatrenalin depuis novembre, on trouve aussi de nombreuses célébrités et quelques gourmets notables. Ainsi, la présentatrice Viviane Geppert, la star allemande de Twitch et YouTube Knossi, le footballeur Nils Petersen et le chanteur Ross Antony se sont laissés tenter par cette expérience sensorielle à travers différents univers gustatifs. Thomas Schreiner, directeur de l'antenne allemande de la maison de Champagne Laurent-Perrier et Hans Haas, ancien chef 2 étoiles du Tantris à Munich, ont aussi goûté aux prouesses des artistes culinaires d'Eatrenalin.

« Nous sommes très satisfaits de la résonnance positive dont bénéficie Eatrenalin. 12 000 convives comblés, c'est un chiffre qui parle de lui-même. Dans le même temps, nous continuons de développer notre offre en permanence, afin que l'expérience reste extraordinaire même pour les habitués(e)s. », nous révèle Thomas Mack, associé gérant d'Europa-Park. Il a fondé Eatrenalin aux côtés de l'expert en restauration Oliver Altherr. Celui-ci ajoute : « Notre vision est de proposer l'expérience gastronomique la plus palpitante au monde. Les retours de nos convives prouvent que nous sommes dans l'air du temps. Et nous comptons bien le rester à l'avenir. »

Réservation et offres

Les billets pour Eatrenalin sont disponibles au sein de la billetterie en ligne via <http://www.eatrenalin.com>, actuellement les réservations sont ouvertes pour la période allant du 23 mars au 5 juin 2023. En combinaison avec une nuitée à Europa-Park Resort, des créneaux sont même réservés jusqu'au 7 janvier 2024. Il est possible de profiter d'Eatrenalin de diverses manières à partir de 195 € : dans le cadre du Dîner Eatrenalin, un menu en huit services et son forfait boissons accordé sont proposés. Chaque plat est une véritable œuvre d'art culinaire. Lors du Dîner Sommelier Eatrenalin, un sommelier expérimenté accompagnera les convives à travers les différentes salles et servira des joyaux vinicoles pour accompagner les huit plats. Une expérience extraordinaire qui ravira tous les amateurs de vin. Le Dîner au Champagne Eatrenalin viendra allier l'expérience sensorielle aux champagnes exclusifs de

Laurent-Perrier. Les meilleurs crus ont été sélectionnés afin de les accorder soigneusement aux plats. Lors de la réservation, les convives ont en outre le choix entre trois variantes du forfait boissons. La sélection exclusive de boissons alcoolisées constitue un complément de choix dans le cadre du Dîner Eatrenalin, moyennant un supplément de 100 €. On pourra entre autres déguster la Cuvée Rosé de Laurent-Perrier, le saké Yamada Nishiki « Eau Du Désir » 2020 de la maison Kuheiji, et l'élégant Vinya Le Havre Reserva de Jean Leon, appellation D.O. Penedès.

Pour plus d'informations : www.eatrenalin.com

Contact Presse :
Séverine Delaunay et Léa Anstaett, Marketing France
media@eatrenalin.com