

Données et chiffres

EMPLACEMENT	Europa-Park Resort Juste à côté de l'hôtel 4* supérieur « Krønasår » et de l'univers aquatique Rulantica
ADRESSE	Eatrenalin Europa-Park Roland-Mack-Ring 5 77977 Rust
BRIGADE DE CUISINE	Pablo Montoro (chef cuisinier), Ties van Oosten (sous-chef) et Juliana Clementz (chef pâtissière)
DATE D'OUVERTURE	4 novembre 2022

QUOI

Eatrenalin propose la découverte de nouvelles dimensions culinaires pour une expérience sans pareille. Les convives peuvent s'attendre à un voyage sensoriel spectaculaire à travers des univers fantastiques, associés à un plaisir gastronomique intense.

COMMENT

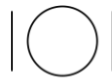
Eatrenalin combine multimédia, technologie, art culinaire et contenus créatifs pour former une expérience de première classe. L'équipe du chef espagnol Pablo Montoro, composée du sous-chef Ties van Oosten et de la chef pâtissière Juliana Clementz est à la tête des délices culinaires signés Eatrenalin.

QUI

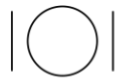
Oliver Altherr, expert en restauration et PDG de Marché International, et Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, ont développé ensemble l'innovation culinaire Eatrenalin.

POURQUOI

L'idée d'Eatrenalin est venue à Oliver Altherr et Thomas Mack lors d'un vol à bord du « Voletarium » d'Europa-Park, qui permet de survoler différents paysages européens. Pourquoi ne pas combiner un tel voyage avec une proposition culinaire unique afin de créer une expérience globale qui éveille tous les sens et les émotions ? De cette idée est née la vision de créer l'expérience gastronomique la plus palpitante au monde.



Eatrenalin	
Nombre de salles	Les hôtes découvrent onze salles différentes dans le cadre de l'expérience.
Thématisation des espaces	Les pièces principales et leurs thèmes respectifs : <ul style="list-style-type: none">- Océan, eau, plage- Différents goûts : sucré, acide, amer, salé- Umami, Asie, rizières- Espace, lune, univers
Bar	L'espace bar d'Eatrenalin est à découvrir en exclusivité par les convives à la fin de l'expérience. Les boissons servies au bar ne sont pas comprises dans le prix du billet Eatrenalin.
Floating Chair	Avec le Floating Chair (siège flottant), les hôtes voyagent avec style à travers les différents univers gustatifs et adoptent des combinaisons de placement variées. Le Floating Chair : <ul style="list-style-type: none">- est composé de 2078 pièces- pèse 320 kg- durée de développement : de mi-2019 à fin 2021- chaque hôte peut régler individuellement la hauteur et l'inclinaison de son siège
Cuisine	Le chef espagnol Pablo Montoro est responsable du génie créatif de la haute gastronomie d'Eatrenalin avec le sous-chef néerlandais Ties van Oosten et la chef pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz.
Capacité	
Cadence	Toutes les 25 minutes
Durée	Environ deux heures
Horaires d'ouverture	A 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 = 1280
Formules	
Dîner Eatrenalin	195 euros



Dîner Eatrenalin avec sélection exclusive de boissons alcoolisées	295 euros
Dîner au Champagne Eatrenalin	445 euros
Dîner Sommelier Eatrenalin	645 euros
Extras (disponibles en combinaison avec la réservation pour Eatrenalin)	
Formule bar à cocktails	50 euros
Formule bar à champagne	150 euros
Formule bar à vin	38 euros
Données de construction	
Surface	1 600 m ² de restaurant (foyer, bar, salles de restauration, cuisine, locaux techniques et du personnel)
Volume	Environ 14 350 m ³
Norme énergétique	Conçu et construit selon la norme KFW55
Hauteur sous plafond	Jusqu'à 8 m
Ouvriers	Jusqu'à 100 ouvriers ont travaillé en parallèle sur le projet pendant une période de 11 mois
Ventilation	Entièrement équipé d'un système de ventilation régulé avec récupération de chaleur
Suites « Krønasår Boutique Suites »	
Suites	11 nouvelles suites premium au design moderne et unique créées à côté d'Eatrenalin sur une surface de 3 356 m ² . 6 suites au design assorti à Eatrenalin
Lits	Lits ronds et pivotants à la technologie de plateforme nouvellement développée par MACK Rides

Pour plus d'informations : 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