

EATRENALIN

Europa-Park | Germany

Données et chiffres

Août 2025

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Europa-Park Resort
Juste à côté de l'hôtel 4* supérieur « Krönasår » et de
l'univers aquatique Rulantica

ΑΔΡΕΣΗ

Eatrenalin
Roland-Mack-Ring 5
77977 Rust

ΕΠΙΧΕΙΡΗΤΕΣ

Thomas Mack et Oliver Altherr

COO

Felix Heuberger

COO

Peter Hagen-Wiest

DATE D'OUVERTURE

4 novembre 2022

ΤΙ

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

ΤΙΣ

Oliver Altherr, PDG de Marché International (2003 – 2024) et Thomas Mack, associé-gérant d'Europa- Park, ont élaboré ensemble le restaurant sensationnel et unique au monde Eatrenalin.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ

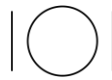
L'idée est née dans l'esprit d'Oliver Altherr et de Thomas Mack lors d'une visite commune dans Voletarium, qui permet de survoler différents pays européens : pourquoi ne pas combiner un tel voyage avec des délices culinaires exceptionnels, pour créer une expérience globale qui stimulerait tous les sens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

ΚΟΝΤΕΝΤ

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.

ΟΤΙ

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.



CONCEPT CULINAIRE

Après douze années couronnées de succès à l'Ammolite – The Lighthouse Restaurant, dont onze années récompensées par deux étoiles Michelin, Peter Hagen-Wiest prend également la direction culinaire d'Eatrenalin depuis mai 2025.

À partir du 31 août 2025, Peter Hagen-Wiest présente un nouveau concept de menu qui repoussera encore les limites entre art culinaire et mise en scène. Pour cette expérience inédite, quatre chefs doublement étoilés issus de prestigieux établissements en Allemagne, en France et en Suisse unissent leurs talents. Le directeur culinaire Peter Hagen-Wiest s'associe à ses amis Christian Kuchler, Paul Stradner et Stefan Heilemann pour créer un menu immersif en huit temps. Chacun des trois chefs invités signera un plat de cette expérience multisensorielle. Un menu placé sous le signe de la haute gastronomie, marqué par l'empreinte de quatre grands chefs étoilés.

Eatrenalin Facts

Informations générales

Floating Chair

Avec le Floating Chair (siège flottant), les hôtes voyagent à travers les différents univers gustatifs et adoptent des combinaisons de placement variées.

Le Floating Chair :

- est composé de 2 078 pièces au total
- pèse 320 kg
- a été développé pendant plus de deux ans
- chaque convive peut régler individuellement la hauteur et l'inclinaison de son siège

Bar

Pour les visiteurs d'Eatrenalin, le bar Eatrenalin se trouve à la fin de l'Experience.

L'accès au bar est également possible avec l'achat la formule « Cocktail Bar ».

Expériences

Eatrenalin Late Night

135 euros

Dîner Eatrenalin

255 euros

Dîner Eatrenalin Exclusif

315 euros

Dîner au Champagne Eatrenalin

445 euros

Dîner Sommelier Eatrenalin

445 euros

Extras (disponibles en combinaison avec la réservation pour Eatrenalin)

Formule Cocktail Bar

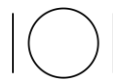
50 euros

Formule Champagne Bar

104 euros

Formule Wine Bar

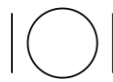
38 euros

**EATREPALIN**

Europa-Park | Germany

Formule Whisky Bar	80 euros
Données de construction	
Superficie	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
Ventilation	Entièrement équipé d'un système de ventilation régulé avec récupération de chaleur

Expériences de dîner	
Nombre de salles	Les convives découvrent onze salles différentes dans le cadre de l'expérience.
Univers culinaires avec menu à 8 plats	• Lounge • Waterfall • Discovery • Ocean • Taste • Umami • Universe • Incarnation
Capacité	
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



EATRENALIN

Europa-Park | Germany

Late Night

Nombre de salles	Les convives découvrent six salles différentes dans le cadre de l'expérience.
Les différentes salles	• Lounge • Waterfall • Discovery • Ocean • Taste • Umami
Capacité	
Cadence	toutes les 27 minutes
Durée	Plus de 90 minutes
Horaires d'ouverture	À partir de 21h45
Capacité (par groupe)	16 personnes
Nombre de groupes	2 par soirée
Capacité maximale par soirée	32 personnes

Suites Boutique Krønasår

Suites	11 nouvelles suites premium au design moderne et unique créées à côté d'Eatrenalin sur une superficie de 3 356 m². 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

Contact presse :

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