

Pouvelles inspirations : le chef étoilé Alexander Mayer prend la direction de la cuisine de la nouveauté mondiale Eatrenalin

À l'entame de cette nouvelle année, les gourmets seront plus que jamais à la fête : à partir de maintenant, le chef maintes fois primé Alexander Mayer prend les commandes pour concocter les délices de l'extraordinaire expérience gastronomique Eatrenalin. Après sa formation de cuisinier auprès du chef étoilé français Jean-Claude Bourgueil au sein de son établissement « Im Schiffchen » à Düsseldorf-Kaiserswerth, Alexander Mayer a ensuite exercé à divers postes au sein des meilleurs restaurants et hôtels d'Allemagne. Il signe ensuite ses premiers succès, comme 16 points Gault & Millau et 7 poêles au sein du guide gastronomique Gusto, en tant que chef de cuisine du restaurant Wintergarten du Brenners Park-Hôtel & Spa à Baden-Baden. Récemment, A. Mayer était encore responsable de la cuisine de l'Atlantic Restaurant au sein du Grand Hôtel éponyme sur les berges de l'Außenalster à Hambourg. Sous sa direction, le restaurant s'est vu décerner une étoile au guide Michelin, et le magazine spécialisé « Der Feinschmecker » a également dans la foulée élu Alexander Mayer « cuisinier du mois de mai 2024 ».

L'expérience gastronomique novatrice intéressait le nouveau chef de cuisine dès ses prémices. « Je suis le développement d'Eatrenalin avec enthousiasme depuis son ouverture, et j'ai toujours été fasciné par son concept global innovant et inédit. Quand j'ai entendu parler du changement prévu à la tête de la brigade de cuisine, je n'ai pas hésité un instant à saisir cette opportunité. J'exprime toute ma gratitude à la direction pour sa confiance, et je suis fin prêt à concocter de nouvelles expériences culinaires pour nos nombreux convives internationaux aux côtés d'une équipe motivée aussi bien en cuisine qu'en salle », s'exprime Alexander Mayer.

Eatrenalin combine des sommets gastronomiques à une synergie inédite entre des effets visuels, acoustiques et haptiques - tous les sens sont mis en éveil. Le menu à huit plat de première classe, qui permet de choisir entre une version avec viande et poisson ou des créations végétariennes, combine des influences modernes et internationales, accordée à l'ambiance de chacune des sphères de dégustation.

Thomas Mack, directeur d'Eatrenalin et associé-gérant d'Europa-Park, se réjouit de l'arrivée du chef hambourgeois : « Tous mes remerciements vont aux chefs qui étaient aux fourneaux jusqu'à présent, Juliana Clementz et Ties van Oosten, pour leur implication et leurs créations inspirantes pendant les deux dernières années. Et je souhaite de tout cœur la bienvenue à Alexander Mayer : sous sa direction, les convives pourront déguster un menu innovant, qui combine l'élégance classique au raffinement moderne. Nous nous réjouissons de vivre de nouvelles expériences gustatives extraordinaires, et de poursuivre notre route ensemble ! ».

Le nouveau chef prend la direction de l'équipe gastronomique dès maintenant, le nouveau menu qui portera sa signature sera disponible à partir de fin mars. « J'ai pour but de combler les amateurs de cuisine gastronomique, de créer des moments surprenants et de réaliser les rêves culinaires. Notre objectif est de dépasser toutes les attentes, et de toujours proposer des nouveautés inattendues », déclare Alexander Mayer, qui mise sur les classiques français combinés à un style moderne et des influences asiatiques.

En outre, l'événement « Eatrenalin Chef's Special » est organisé dès le mois de mai : une expédition culinaire exclusive avec le chef Alexander Mayer. Les convives pourront déguster son innovant menu à huit plats enrichi de produits locaux typiques du mois de mai, comme les asperges et les fraises. Alexander Mayer viendra les saluer en personne et leur donnera quelques aperçus fascinants de ses créations. L'expérience culinaire sera complétée par des divertissements variés, ainsi que les rythmes entraînants du DJ pour conclure la soirée dans le superbe Bar Eatrenalin.