

4 chefs - 8 étoiles Michelin : Eatrenalin présente un nouveau menu gastronomique

Le chef doublement étoilé **Peter Hagen-Wiest**, qui est responsable depuis mai dernier du voyage culinaire futuriste Eatrenalin, proposera à ses convives à partir du 31 août un nouveau concept de menu en 8 services innovant et unique.

Depuis 2012, le chef séduit déjà par sa gastronomie au sein de « Ammolite – The Lighthouse Restaurant » à Europa-Park Resort, où il a été récompensé pour la 11^e fois consécutive de 2 étoiles Michelin.

Pour redéfinir le menu d'Eatrenalin, entre haute cuisine et expériences visuelles, acoustiques, olfactives et haptiques, **Peter Hagen-Wiest** a invité trois de ses amis chefs, également doublement étoilés, issus de prestigieux restaurants en France et en Suisse : **Paul Stradner** de la « Villa René Lalique » à Wingen-sur-Moder en Alsace, **Christian Kuchler** du restaurant « Schäfli » à Wigoltingen en Suisse et **Stefan Heilemann** du « Widder » à Zurich. Il confie : « Travailler sur une idée avec des amis et apporter chacun notre touche personnelle à chaque univers est une expérience particulière – tant pour nous, les chefs, que pour les convives ».

Un feu d'artifice pour tous les sens attend les convives du restaurant gastronomique Eatrenalin. Le « Floating Chair » (siège flottant), un système de transport innovant breveté par **MACK Rides**, permet de littéralement flotter à travers différents univers gustatifs. Disponible en version végétarienne, le nouveau menu à huit plats associe à la perfection la gastronomie avec une touche contemporaine et cosmopolite.

Ainsi, **Stefan Heilemann** plonge dans les profondeurs marines de l'univers « Ocean » et régale les convives avec sa créativité et son audace dans l'utilisation d'arômes intenses. Il marie des influences classiques à des touches asiatiques, créant ainsi des plats riches en contrastes et en profondeur.

Paul Stradner sublime des ingrédients paraissant simples, en révélant toute l'intensité de leur saveur authentique. Dans l'univers « Umami », il apporte à l'assiette une élégance naturelle relevée de nuances asiatiques, conférant ainsi au plat une touche personnelle et inimitable. Cette expérience transporte les fins gourmets au cœur d'un bar à sushis de Tokyo.

« Universe » est mis en scène culinairement par **Christian Kuchler**, connu pour sa cuisine moderne et pleine de caractère. Des arômes puissants et une qualité sans compromis définissent son style. Il maîtrise le second plat principal : précis, expressif, inoubliable.

Le final sucré du voyage proposé par Eatrenalin est signé par **Peter Hagen-Wiest** dans l'univers « Incarnation ». Le chef est également responsable de l'ensemble du concept du menu gastronomique en 8 plats. Déjà avant l'ouverture d'Eatrenalin, Peter Hagen-Wiest avait apporté son expertise culinaire à l'élaboration du concept, en tant que conseiller.

Menu « Red Dimensions »

Lounge

Succulente mise en bouche

Air-baguette | Aubergine | Chipotle

Carottes | Vadouvan | Citron vert

Bao Bun | Canard | Crème de coriandre

Menu « Green Dimensions » (végétarien)

Lounge

Succulente mise en bouche

Air-baguette | Aubergine | Chipotle

Carottes | Vadouvan | Citron vert

Kadaif | Coriandre | Avocat

Waterfall*Rituel des papilles*

Topinambour | Noix de cajou | Pomme

Discovery*Révélation magique*

Pomme verte | Sichuan

Ocean*Volupté des profondeurs de l'océan*

Truite saumonée | Quinoa | Patate douce |

Fruit de la passion | Menthe

Taste*Petites explosions gustatives*

Sucré | Acide | Amer | Salé

Umami*La 5^{ème} dimension asiatique*

Rouget | Agrumes | Pak choï | Miso

Chawanmushi | Poireau | Consommé d'oignons

Universe*Mystères de l'espace*

Chevreuil | Foie gras de canard | Céleri |

Jus de viande

Salade de chou rouge | Gel d'airelles

Incarnation*Douce métamorphose*

Tarte au chocolat | Chocolat au lait | Ananas

Mangue | Tamarin | Ananas | Riz

Waterfall*Rituel des papilles*

Topinambour | Noix de cajou | Pomme

Discovery*Révélation magique*

Pomme verte | Sichuan

Ocean*Volupté des profondeurs de l'océan*

Patate douce | Quinoa | Fruit de la passion |

Menthe

Taste*Petites explosions gustatives*

Sucré | Acide | Amer | Salé

Umami*La 5^{ème} dimension asiatique*

Céleri | Agrumes | Pak choï | Miso

Chou-Fleur | Poireau | Consommé d'oignons

Universe*Mystères de l'espace*

Portobello | Avoine | Levure noble | Céleri

Salade de chou rouge | Gel d'airelles

Incarnation*Douce métamorphose*

Tarte au chocolat | Atsina | Ananas

Mangue | Tamarin | Ananas | Riz

Plus d'informations : www.eatrenalin.com**Contact Presse** : media@eatrenalin.com

Séverine Delaunay et Léa Anstaett, Marketing France

Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust / Allemagne