

Septembre 2025

Dîner en huit services concocté par quatre chefs deux étoiles Michelin : Eatrenalin présente son nouveau concept de menu

Depuis onze ans, « Ammolite – The Lighthouse Restaurant » à Europa-Park Resort est décoré de deux étoiles Michelin grâce au talent de Peter Hagen-Wiest, qui officie derrière les fourneaux. Depuis mai, il est aussi aux commandes des cuisines du restaurant gastronomique multisensoriel Eatrenalin, et surprend ses convives avec un concept extraordinaire à partir de maintenant : dans le cadre de l'expérience actuelle, le chef a invité trois de ses amis, également chefs 2 étoiles, à venir composer avec lui cette escapade culinaire unique en son genre.

Avec Christian Kuchler du restaurant Schäfli à Wigoltingen en Suisse, Stefan Heilemann qui exerce au Widder à Zurich et Paul Stradner de la Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder en Alsace, le quartet a concocté un menu en huit services pour le plus grand bonheur des papilles des convives d'Eatrenalin.

Le 31 août, ce concept innovant de classe supérieure a été présenté pour la première fois en présence des quatre chefs 2 étoiles. Dans le cadre de l'événement, des chefs renommés et des experts du secteur gastronomique comme Peter Knogl, Johann Lafer, Tanja Grandits, Douce Steiner, Viktoria Fuchs et bien d'autres étaient présents pour célébrer la grande première du nouveau menu. À cette occasion, les différents univers culinaires rencontrés au cours de l'escapade gourmande ont été affublés des signatures des chefs. Chacun des trois chefs invités a créé un plat, les autres plats sont l'œuvre de Peter Hagen-Wiest.

Peter Hagen-Wiest : « Je me réjouis d'avoir pu mettre en œuvre ce nouveau menu avec trois de mes amis et chefs d'exception. Chacun apporte sa signature, sa philosophie et sa passion culinaire. C'est ce qui rend cette expérience aussi exceptionnelle pour nos convives. C'est une synergie de haut-niveau, qui reflète parfaitement tout le potentiel d'Eatrenalin. »

« Eatrenalin est synonyme d'innovation, d'émotions et de qualité supérieure. C'est un grand privilège pour nous que de réunir quatre visionnaires culinaires dans notre établissement afin d'offrir une escapade gourmande inoubliable à nos convives dans le cadre de notre expérience multisensorielle », conclut Thomas Mack, fondateur et PDG d'Eatrenalin.