

La famille Mack et le maire de Hartmannswiller, François Wurtz (3ème depuis la droite), ont donné le coup d'envoi d'une première soirée en présence de la presse et d´invités

Ouverture le 30 mai à Hartmannswiller

Restaurant « Amitié - La Cuisine du Château »

17 mai 2024

Situé sur la route des vins d'Alsace, le restaurant « Amitié - La Cuisine du Château », a ouvert ses portes le 30 mai à Hartmannswiller, dans un cadre bucolique fait de vignobles et de forêts à proximité du château historique d'Ollwiller. Au travers de ce projet, Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park et co-propriétaire du domaine viticole, réalise un nouveau rêve. Le restaurant « Amitié » met en avant un concept novateur axé sur des produits du terroir local. Le chef de projet et conseiller gastronomique d'Europa-Park Holger Strütt a élaboré une fine sélection de plats principalement préparés sur un barbecue Charcoa fabriqué en Galice. Une cuisine internationale aux influences françaises est proposée cinq jours par semaine, midi et soir. Un restaurant convivial, propice à la détente, où l'on peut profiter de la force de la nature attend les gourmets.

Amitié

Historiquement, l'actuel restaurant « Amitié - La Cuisine du Château » faisait déjà partie avant sa rénovation complète du Château d'Ollwiller, acquis et rénové en 2020 avec le domaine viticole traditionnel attenant par la famille Mack. « Amitié » symbolise l'amitié franco-allemande, la rencontre directe entre les gens, des aliments proches de la nature, une cuisine authentique et des vins soigneusement sélectionnés parmi les meilleurs vignobles.

Le restaurant offre une ambiance chaleureuse avec environ 70 places assises à l'intérieur, agréablement agencé avec un barbecue ouvert, ainsi que 120 places supplémentaires sur une terrasse ensoleillée à l'extérieur. Le bâtiment abrite également une winstub avec 22 places assises à l'intérieur et 30 à l'extérieur. Un jardin d'herbes aromatiques aménagé avec soin accueille les hôtes à l'entrée de la propriété. Le restaurant est propice à l'organisation de fêtes d'entreprise, familiales et l'accueil de groupes.

Cuisine

L'expert en gastronomie Holger Strütt, ancien chef des restaurants de l'hôtel 4* supérieur « Bell Rock » d'Europa-Park Resort, et les deux chefs cuisiniers Frank Lejeal et Philippe Keller incarnent le savoir-faire culinaire de l'« Amitié ». Ils mettent l'accent sur des produits régionaux et de qualité exceptionnelle. Le menu allie plats locaux et internationaux, inspirés par la cuisine française. Un menu du jour est également proposé aux convives. Les amateurs de gastronomie peuvent se réjouir par exemple d'un carré d'agneau persillé accompagné de légumes grillés et de pommes de terre. Les gourmets végétariens peuvent savourer quant à eux des créations à l'instar de champignons grillés aux oignons de printemps servis avec de la purée de poivrons fumés. Au milieu de la salle du restaurant, un grand barbecue Charcoa fabriqué en Galice est le point de mire principal. Sur un feu de bois et de charbon de bois provenant des forêts du domaine, des viandes régionales, du poisson et des légumes issus de ses propres cultures biologiques sont préparés devant les convives.

La carte des vins est composée de vins soigneusement sélectionnés parmi les meilleurs vignobles d'Alsace, de Bourgogne, de Bordeaux et du pays de Bade voisin. Bien sûr, les vins du domaine viticole attenant, cultivés en biodynamie depuis trois ans par le vigneron Mathieu Kauffmann, comme « Alza - Le Rosé », « Alza - Le Blanc » et les rieslings Grands Crus du Domaine d'Ollwiller, sont également servis.

Produits issus de nos propres cultures

Les légumes poussent depuis peu sur le terrain du domaine viticole dans le potager « Chez Marianne » qui a été spécialement dédié à Marianne Mack, la mère de Thomas, Michael et Ann-Kathrin Mack, celle-ci attachant beaucoup d'importance à une alimentation saine et bio. Au fil des saisons, des salades, des betteraves, des courges, des asperges, de la blette, des aubergines ainsi que des variétés de légumes anciens y sont cultivées en agriculture biologique. L'objectif de cette pratique est un cycle naturel et vertueux, dépourvu d'engrais additionnel. Les potagers sont aménagés selon le principe de la permaculture qui s'inspire des écosystèmes naturels. Les pucerons sont régulés par des ennemis naturels comme les coccinelles, par exemple. Ainsi, cette culture biodynamique offre des conditions idéales pour les micro-organismes, un sol fertile, les légumes, et ainsi pour l'homme.

La récolte bio est transformée au restaurant « Amitié - La Cuisine du Château », au restaurant 2 étoiles Michelin « Ammolite - The Lighthouse Restaurant » sous la direction de Peter Hagen-Wiest, ainsi qu'à l'avenir au restaurant gastronomique « Eatrenalin » d'Europa-Park Resort.

Europa-Park GmbH & Co Mack KG • Siège : Rust • Société enregistrée au tribunal d'instance de Fribourg-en-Brisgau sous le numéro HRA 703127 • Numéro TVA DE815405727 • Sociétaire à responsabilité personnelle : Mack International GmbH • Siège : Rust • Société enregistrée au tribunal d'instance de Fribourg-en-Brisgau sous le numéro HRB 400325 • Présidents-directeurs généraux : Dr.-Ing. h. c. Roland Mack, Dipl.-Wirt.-Ing. Jürgen Mack, Dipl.-Betriebswirt (FH) Michael Mack, Dipl.-Hôtelier HF/SHL Thomas Mack, Architektin M.A. Ann-Kathrin Mack

Un restaurant qui met l'accent sur le terroir, la régionalité et la qualité des produits attend les hôtes. C'est un lieu convivial, propice à la détente, où l'on peut profiter de la force de la nature.

Une approche franco-allemande

La famille Mack œuvre depuis de nombreuses décennies en faveur de l'idée européenne, de la coopération transfrontalière et en particulier de l'amitié franco-allemande. En 2008, Roland Mack, propriétaire d'Europa-Park, a été nommé « Chevalier de la Légion d'Honneur », la plus haute distinction honorifique octroyée par l'État français, pour son engagement visionnaire au service de l'amitié franco-allemande. Michael Mack, associé-gérant d'Europa-Park et PDG de MACK One, attache également une grande importance au renforcement de la coopération transfrontalière en sa qualité de consul honoraire de France. Avec l'implantation du siège français du groupe à Plobsheim, un nouveau chapitre dédié au développement du divertissement immersif et de contenus médias innovants est entamé. Le site regroupe aussi les équipes du marketing, de la communication et des ventes en France d'Europa-Park Resort. Avec le « Château Ollwiller » et le restaurant « Amitié - La Cuisine du Château », la famille Mack et en particulier Thomas Mack ont créé un nouveau projet franco-allemand où les frontières disparaissent. « Le domaine d'Ollwiller est un projet qui tient à cœur de tous ses membres. C'est un magnifique projet familial qui s'étendra sur plusieurs générations », explique Thomas Mack.



Roland Mack, Mathieu Kauffmann, Thomas, Jürgen et Frederik Mack au caveau du « Château Ollwiller »

Europa-Park GmbH & Co Mack KG • Siège : Rust • Société enregistrée au tribunal d'instance de Fribourg-en-Brisgau sous le numéro HRA 703127 • Numéro TVA DE815405727 • Sociétaire à responsabilité personnelle : Mack International GmbH • Siège : Rust • Société enregistrée au tribunal d'instance de Fribourg-en-Brisgau sous le numéro HRB 400325 • Présidents-directeurs généraux : Dr.-Ing. h. c. Roland Mack, Dipl.-Wirt.-Ing. Jürgen Mack, Dipl.-Betriebswirt (FH) Michael Mack, Dipl.-Hôtelier HF/SHL Thomas Mack, Architektin M.A. Ann-Kathrin Mack