

Les co-fondateurs d'Eatrenalin Oliver Altherr (à gauche) et Thomas Mack (à droite) accompagné de son épouse Katja Mack, directrice artistique d'Eatrenalin

« Experiential Dining Attraction » de l'année

Eatrenalin récompensé d'un TEA Thea Award, haute distinction de l'industrie internationale du divertissement

18 mars 2024

Des profondeurs de l'océan à l'infini de l'espace, en passant par des univers fascinants, depuis novembre 2022, le restaurant gastronomique futuriste Eatrenalin enthousiasme les gourmets en quête d'une expérience hors du commun avec un voyage culinaire d'exception. Cette innovation mondiale en matière de gastronomie vient d'être récompensée par la TEA (Themed Entertainment Association) qui lui a décerné le très convoité TEA Thea Award dans la catégorie « Experiential Dining Attraction » (attraction gastronomique expérimentale). Ce prix prestigieux, l'une des plus hautes distinctions de l'industrie internationale du divertissement, a été remis dans le cadre d'une soirée de gala éblouissante à Hollywood.

« Le TEA Thea Award est l'une des distinctions les plus importantes pour notre concept visant à offrir l'expérience gastronomique la plus excitante au monde, faisant appel à tous les sens des convives et ce au plus haut niveau », explique Oliver Altherr, expert en restauration et PDG de Marché International. « Cette distinction nous conforte dans notre passion pour l'innovation et la recherche constante d'expériences exceptionnelles pour nos hôtes », ajoute Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, qui a fondé Eatrenalin avec Oliver Altherr.

Eatrenalin réunit les créations raffinées des chefs Juliana Clementz et Ties van Oosten avec des expériences visuelles, acoustiques et haptiques, promettant ainsi un feu d'artifice pour tous les sens. Un tel exploit est possible grâce à la combinaison impressionnante de contenu multimédia, d'un savoir-faire gastronomique remarquable ainsi que d'une innovation brevetée, le Floating Chair (siège flottant) de MACK Rides. Un menu d'exception de huit plats, composé au choix de viande et de poisson ou de mets vegan, allie des influences à la fois modernes et internationales, en accord avec l'ambiance des différents univers gustatifs. Une nouvelle déclinaison de menus attendra les amateurs de haute cuisine à partir du 2 mai.

La nouvelle expérience Eatrenalin Late Night

Dès le mois de mai, la nouvelle expérience Eatrenalin Late Night alliant cocktails d'exception et animations live, promet des soirées inoubliables. Ce voyage sensoriel de plus de 90 minutes à travers cinq univers surprendra les convives avec des cocktails de qualité concoctés spécialement, des performances musicales en live ainsi qu'une geisha qui les fera voyager jusqu'en Asie. Là aussi, chaque sens est sollicité. Enfin, un DJ attend les hôtes au bar pour finir la soirée en beauté. Cette expérience permettant de découvrir cinq cocktails est proposée le vendredi et le samedi indépendamment des formules dînatoires Eatrenalin et peut également être appréciée avec une déclinaison sans alcool.



Les co-fondateurs d'Eatrenalin Oliver Altherr (à gauche) et Thomas Mack (à droite) accompagné de son épouse Katja Mack, directrice artistique d'Eatrenalin



La nouvelle expérience Eatrenalin Late Night allie cocktails d'exception et animations live



Installés dans les Floating Chairs, les convives « flottent » à travers différents univers gustatifs