

Peter Hagen-Wiest - Chef cuisinier du restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant »

Cérémonie du Guide MICHELIN Allemagne

Le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant » décroche une nouvelle fois deux Étoiles MICHELIN

18 juin 2025

Le 17 juin 2025, le Guide MICHELIN Allemagne a dévoilé sa sélection des meilleurs restaurants de l'année. Pour la onzième fois consécutive, le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant », situé dans le phare de l'hôtel 4* supérieur « Bell Rock » d'Europa-Park Resort, s'est vu décerner deux Étoiles MICHELIN. La preuve d'une grande cuisine qui vaut le détour. Avec cette nouvelle distinction du Guide MICHELIN, le chef Peter Hagen-Wiest et son équipe ont une fois de plus démontré le haut niveau de leur cuisine aux multiples inspirations. Le restaurant gastronomique continue ainsi à se classer parmi les meilleures tables d'Allemagne.

Peter Hagen-Wiest réalise une cuisine française authentique, raffinée et variée dans ses interprétations qui fait la part belle au local ainsi qu'à ses origines autrichiennes. Des produits frais de saison, issus notamment de ses propres cultures biologiques en Alsace ainsi que des viandes et poissons labellisés de qualité font partie intégrante de sa philosophie et de la recette de son succès. Le chef étoilé intègre des influences émanant de son parcours professionnel par exemple au Portugal ou en Asie dans les différentes compositions de menu. La créativité et l'amour du détail sont clairement soulignés. L'accent est mis sur le goût, le caractère du produit d'origine et sur l'équilibre en bouche. Rien ne sert de trop en faire. En plus d'une cuisine raffinée, la cave à vins proposant une sélection de grands crus régionaux et internationaux vaut également le détour. Le sommelier Sascha Schmidt conseille les hôtes pour un accord mets et vins parfait tandis que la maîtresse d'hôtel Lisa-Marie Schmidt répond volontiers aux demandes et aux préférences des clients.

Le guide gastronomique a souligné : « Pendant que vous êtes installés dans de luxueux fauteuils en velours à des tables dressées avec soin et qu'une équipe de service attentive et expérimentée s'occupe de vous, le chef Peter Hagen-Wiest prépare les deux menus à huit plats « Around the World » et « Green Forest » (végétarien). Ils reflètent à la fois son ouverture sur le monde et son attachement au local. Derrière des noms de plats qui peuvent paraître peu spectaculaires comme « Omble chevalier - Orge - Lard » ou « Sardine de Bretagne - Foie gras d'oie - Citron » se cachent une complexité gustative et un équilibre subtil que l'on ne rencontre pas tous les jours. La qualité du produit ne fait aucun doute. Le tout accompagné d'une belle sélection de vins et d'accords mets et vins intéressants ».

Avec la distinction du Guide MICHELIN, le chef Peter Hagen-Wiest et son équipe ont une nouvelle fois prouvé la continuité de leur excellent niveau gastronomique depuis plus de onze ans.

Peter Hagen-Wiest a déclaré : « Je remercie chaleureusement le Guide MICHELIN et bien sûr mon équipe ! C'est une belle reconnaissance et en même temps une source de motivation pour continuer à offrir une expérience gustative inoubliable à nos hôtes ».

Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, se réjouit tout autant de cette récompense : « Deux Étoiles MICHELIN - et ce depuis onze ans déjà, c'est tout simplement fantastique ! Je tiens tout particulièrement à remercier l'équipe de Peter Hagen-Wiest. Grâce à son niveau d'excellence permanent, le restaurant est synonyme de cuisine exquise, bien au-delà des frontières de la région. Il s'agit en outre du seul restaurant deux Étoiles au monde situé dans un parc de loisirs ».

Guide MICHELIN

Les inspecteurs du Guide MICHELIN testent régulièrement et anonymement des hôtels et des restaurants. Ils se conduisent comme des clients tout à fait ordinaires : ils réservent leur table et paient leur note comme tout autre convive. C'est cet anonymat qui fait le succès du Guide MICHELIN. Tous les types de cuisine sont évalués par les inspecteurs. Qu'il s'agisse d'une cuisine française traditionnelle, innovante, régionale, méditerranéenne, asiatique ou orientale, tous les établissements sont jugés selon les mêmes critères. Seule la qualité des plats servis compte pour l'attribution des Étoiles. Ainsi, les compétences gastronomiques et la qualité des produits choisis revêtent une grande importance.

Plus d'informations : *www.ammolite-restaurant.de*



Peter Hagen-Wiest - Chef cuisinier du restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant »



Aubergine I Fromage de chèvre I Avocat I Citron confit salé



« L'intérieur est intemporel, chic et sophistiqué », selon le Guide MICHELIN