

Topinambour I Noix de cajou I Pomme

Un voyage multisensoriel inédit

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

8 août 2025

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 11e 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 masterise 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	**Menu « Green Dimensions » (végétarien) Lounge**
Succulente mise en bouche : Air-baguette I Aubergine I Chipotle Carottes I Vadouvan I Citron vert Bao Bun I Canard I Crème de coriandre	Succulente mise en bouche : Air-baguette I Aubergine I Chipotle Carottes I Vadouvan I Citron vert Kadaif I Coriandre I Avocat
Waterfall Rituel des papilles : Topinambour I Noix de cajou I Pomme	**Waterfall** Rituel des papilles : Topinambour I Noix de cajou I Pomme
Discovery Révélation magique : Pomme verte I Sichuan	**Discovery** Révélation magique : Pomme verte I Sichuan
Ocean Volupté des profondeurs de l'océan : Truite saumonée I Quinoa I Patate douce I Fruit de la passion I Menthe	**Ocean** Volupté des profondeurs de l'océan : Patate douce I Quinoa I Fruit de la passion I Menthe
Taste Petites explosions gustatives : Sucré I Acide I Amer I Salé	**Taste** Petites explosions gustatives : Sucré I Acide I Amer I Salé
Umami La 5ème dimension asiatique : Rouget I Agrumes I Pak choï I Miso Chawanmushi I Poireau I Consommé d'oignons	**Umami** La 5ème dimension asiatique : Céleri I Agrumes I Pak choï I Miso Chou-Fleur I Poireau I Consommé d'oignons

Universe	**Universe**
Mystères de l'espace : Chevreuil I Foie gras de canard I Céleri I Jus de viande	Mystères de l'espace : Portobello I Avoine I Levure noble I Céleri
Salade de chou rouge I Gel d'airelles	Salade de chou rouge I Gel d'airelles
Incarnation	**Incarnation**
Douce métamorphose : Tarte au chocolat I Chocolat au lait I	Douce métamorphose : Tarte au chocolat I Atsina I Ananas
Ananas	Mangue I Tamarin I Ananas I Riz
Mangue I Tamarin I Ananas I 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



Topinambour I Noix de cajou I Pomme



Le chef doublement étoilé Peter Hagen-Wiest



Ocean - Volupté des profondeurs de l'océan

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