

Le restaurant gastronomique futuriste Eatrenalin

Un voyage gastronomique immersif inédit

Nouveau menu Eatrenalin avec les grands chefs Jacob Jan Boerma et Silvio Germann

9 janvier 2026

Les gourmets à la recherche d'une expérience hors du commun peuvent se réjouir : depuis le 15 janvier 2026, le restaurant gastronomique futuriste Eatrenalin propose un nouveau menu d'exception sous la direction culinaire de Peter Hagen-Wiest. Le chef doublement étoilé du restaurant « Ammolite - The Lighthouse » d'Europa-Park Resort a invité les deux chefs de renom Jacob Jan Boerma et Silvio Germann qui participent à la conception de ce voyage gustatif, en apposant chacun sa signature personnelle sur l'un des plats en parfaite harmonie avec l'atmosphère de l'univers où celui-ci est servi. Ils transforment ensemble le menu en huit services d'Eatrenalin en une expérience inoubliable promettant un feu d'artifice pour tous les sens.



Le restaurant gastronomique futuriste Eatrenalin

Le style de Silvio Germann, chef doublement étoilé du restaurant Mammertsberg en Suisse, sublime un équilibre élégant entre ingrédients saisonniers de haute qualité, arômes francs et un grand souci du détail. Il a notamment été élu « Cuisinier de l'année » par le Gault&Millau Suisse en 2024. Avec une réelle passion et l'exigence de donner de la visibilité dans la lecture de ses plats, le chef 2 étoiles Michelin propose son interprétation pour la salle Ocean. Il y apporte une touche d'une grande précision avec du hamachi, de la betterave jaune et de la camomille, s'inscrivant harmonieusement dans le voyage multisensoriel.

La cuisine de Jacob Jan Boerma, ancien chef triplement étoilé, se démarque par des arômes authentiques et un engagement fort en faveur de la qualité et des produits de saison. Son style vient allier les ingrédients frais aux textures raffinées, un équilibre subtil avec des saveurs élégantes. Un art culinaire maîtrisé à la perfection et des compositions harmonieuses métamorphosent chacun de ses plats en une expérience extraordinaire. C'est cette essence gastronomique que le chef néerlandais apporte à la salle Universe en accompagnant de moghrabié un secreto ibérique de Bellota à l'ail noir et au chimichurri.

« Eatrenalin est synonyme d'innovation, d'émotion et d'excellence absolue. C'est un immense privilège pour nous de réunir, dans ce nouveau menu, les signatures culinaires de Silvio Germann et de Jacob Jan Boerma, et d'offrir ainsi à nos convives un voyage culinaire encore plus mémorable », déclare Thomas Mack, fondateur et PDG d'Eatrenalin.

Eatrenalin associe la gastronomie et la mise en scène de manière unique, élevant cette interaction vers un univers immersif qui touche l'ensemble des sens. Grâce à ce concept novateur, les différents univers gustatifs de ce voyage de haute cuisine se parent des signatures individuelles des chefs participants.

« Avec la création de ce nouveau menu et la collaboration avec des chefs invités, nous poursuivons avec cohérence notre ligne culinaire. Travailler sur un concept avec des confrères et amis donnent naissance à quelque chose d'aussi exceptionnel, c'est à la fois passionnant et tout à fait unique », explique Peter Hagen-Wiest.

En tant que directeur culinaire, Peter Hagen-Wiest est responsable de l'ensemble du menu et donc également des autres créations qui composent ce voyage gastronomique en huit services. Avant même

l'ouverture d'Eatrenalin, il avait déjà contribué au développement du concept en apportant son expertise culinaire à titre de conseiller.



Le restaurant gastronomique futuriste Eatrenalin



Le chef doublement étoilé Peter Hagen-Wiest assure la direction culinaire d'Eatrenalin



Thon | Avocat | Gingembre : rituel des papilles dans la salle Waterfall