



Le chef Peter Hagen-Wiest

Le Guide Michelin distingue les meilleurs restaurants

Deux étoiles confirmées pour le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant »

9 mars 2022

Le 9 mars 2022, le Guide Michelin Allemagne a dévoilé sa sélection des meilleurs restaurants de l'année à la Chambre de Commerce de Hambourg. Après deux cérémonies en live stream, le célèbre événement gastronomique s'est à nouveau déroulé en direct cette année. Pour la huitième fois consécutive, le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant », situé dans le phare de l'hôtel 4* supérieur « Bell Rock » d'Europa-Park, s'est vu décerner deux étoiles Michelin. La preuve d'une grande cuisine qui vaut le détour. Avec leur concept unique de haut niveau, le chef Peter Hagen-Wiest et son équipe promettent une cuisine exquise aux multiples inspirations. L'« Ammolite » continue ainsi à se classer parmi les meilleures tables d'Allemagne.

Une cuisine exquise

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. D'origine autrichienne, le chef étoilé réalise une cuisine authentique, raffinée et variée dans ses interprétations. L'aspect créatif et l'amour du détail sont clairement soulignés. Peter Hagen-Wiest met en avant les produits régionaux. Ses plats combinent les influences de la cuisine classique, méditerranéenne et internationale, le tout rehaussé de sauces aux arômes subtils. Une cuisine tournée vers l'essentiel, le goût et les saveurs avec un juste équilibre au niveau de la composition sous la devise « moins c'est plus ». Dans le menu « Green Forest », Peter Hagen-Wiest combine habilement des produits végétariens en proposant par exemple un chawanmushi à la betterave rouge et au shiitake. Les sept plats du menu « Around the World » présentent eux un caractère nettement plus international.

Le Guide gastronomique a souligné : « Alors que vous êtes assis dans de nobles fauteuils en velours à des tables dressées avec soin et compétence par un personnel de salle bien rodé, le chef Peter Hagen-Wiest vous propose deux superbes menus de sept plats : « Around the World » ainsi que la variante végétarienne « Green Forest ». Il prépare une cuisine classique avec des influences modernes et agréablement équilibrée. Des vins remarquablement accordés pour accompagner ses plats sont recommandés et présentés de manière très professionnelle ».

Peter Hagen-Wiest a déclaré : « Nous sommes très heureux que le guide Michelin ait à nouveau attribué deux étoiles à l'« Ammolite ». En plus des retours clients, c'est bien sûr une formidable confirmation du haut niveau de notre cuisine. Nous travaillons chaque jour à devenir encore plus précis, plus pointilleux, mais en même temps un peu plus sûrs de nous. ».

Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, se réjouit tout autant de cette grande distinction : « Félicitations ! Mes compliments et mes remerciements vont bien sûr à toute l'équipe de Peter Hagen-Wiest et Marco Gerlach. Je suis évidemment aussi très heureux de cette distinction car mon rêve d'ouvrir un restaurant gastronomique à Europa-Park Resort s'est plus que réalisé. ».

En plus de l'excellente cuisine, la cave à vins proposant une sélection de grands noms régionaux, nationaux et internationaux vaut également le détour. Professionnel et attentif, le sommelier et directeur du restaurant Marco Gerlach accueille ses hôtes et les conseille au mieux pour un accord parfait « mets et vins ». Un véritable passionné qui explique : « Le vin représente pour moi, la convivialité, la joie de vivre et un plaisir accessible. ».

L'« Ammolite » est l'endroit idéal pour célébrer un événement spécial en dégustant une cuisine exquise dans un cadre unique. La décoration tout en élégance s'associe à merveille à une lumière tamisée et des voilages en organza pour donner naissance à une ambiance à la fois raffinée et chaleureuse. L'« Ammolite » est incontestablement le phare du goût !

Guide Michelin

Les inspecteurs du Guide Michelin testent régulièrement et anonymement des hôtels et des restaurants. Ils se comportent comme des clients tout à fait normaux : ils réservent leur table et paient leur note. C'est cet anonymat qui fait le succès du Guide Michelin. Les inspecteurs Michelin sont ouverts à tous les styles de cuisine. Qu'il s'agisse d'une cuisine française classique, d'une cuisine innovante, d'une cuisine régionale, méditerranéenne, asiatique ou orientale, tous les établissements sont jugés selon les mêmes critères. Seule la qualité de la cuisine et des produits utilisés comptent pour l'attribution des étoiles.

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



Le chef Peter Hagen-Wiest



« Ammolite - The Lighthouse Restaurant »



Chawanmushi | Betterave | Shiitake