# De nouvelles dimensions pour l'art culinaire avec une expérience sensorielle intégrale

17 mars 2022

Cette année, « Eatrenalin », un concept gastronomique futuriste ouvrira ses portes à Rust. « Eatrenalin » est la symbiose d'« Eat » et « Adrenalin ». Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, et l'expert en restauration Oliver Altherr sont à l'initiative de cette délicieuse innovation. L'idée a vu le jour lors d'un vol commun à bord de l'attraction « Voletarium » à Europa-Park et de plusieurs voyages gastronomiques. Ce projet réunit pour la toute première fois tous les domaines de compétence du groupe Mack. D'une manière inédite, médias, technologie, système de transport, art culinaire et contenus créatifs sont combinés pour créer une expérience de première classe, embarquant les convives pour un voyage extraordinaire à travers huit univers fantastiques.

L'idée est celle de la création d'un restaurant du futur unique, comme on n'en a jamais vu auparavant. C'est avec cette ambition que Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, et l'expert en restauration Oliver Altherr, PDG de Marché International, ont décidé de collaborer. Les deux partenaires à l'origine du concept culinaire novateur « Eatrenalin » expliquent : « L'objectif est de réinventer la gastronomie et d'éveiller les émotions des convives. Le temps est venu d'emporter nos visiteurs pour un voyage futuriste à destination d'univers gustatifs variés qui mettront tous leurs sens à contribution et les émerveilleront. ».

**Ouverture d'« Eatrenalin » dès l'été 2022 au sein d'Europa-Park Resort**

Le restaurant « Eatrenalin » s'installera entre l'hôtel 4* supérieur « Krønasår – The Museum Hotel » et l'expérience VR « YULLBE » sur une surface de 1 600 m². Ce concept de restauration révolutionnaire promet de nouvelles dimensions de plaisir gastronomique et une expérience unique : un voyage culinaire faisant appel à tous les sens et qui réunit de manière inédite les forces de l'entreprise familiale Mack. Thomas Mack se réjouit : « Un système de transport innovant de Mack Rides, des contenus médias virtuels de Mack Animation et MackNeXT ainsi que les compétences culinaires de notre chef cuisinier Pablo Montoro, du sous-chef Ties van Oosten et de la cheffe pâtissière Juliana Clementz seront combinés. Cela n'existe sous cette forme nulle part ailleurs dans le monde. ». Les convives pourront déguster un menu à 4 plats d'une cuisine aux influences modernes et internationales accordée à l'ambiance de chaque décor. Une technologie de pointe accompagnera les invités dans un voyage à travers différents univers gustatifs pendant cette expérience de près de deux heures. Dès l'été 2022, le restaurant futuriste téléportera ses convives vers des lieux spectaculaires et éveillera les désirs avec une expérience culinaire du plus haut niveau.

**Expansion mondiale via des franchises**

Après l'ouverture d'« Eatrenalin » à Europa-Park Resort, le déploiement mondial dans des métropoles comme Shanghai ou New York est prévu dans les prochaines années. Les investisseurs potentiels peuvent s'attendre à des composants de système sûrs, faciles à utiliser et nécessitant peu d'entretien, un contenu et des univers narratifs de qualité, des concepts de restauration innovants et personnalisés, des procédés fluides et automatisés en cuisine et au service, ainsi qu'un mélange moderne de marketing et de communication.

Pour plus d'informations : www.eatrenalin.com