



L'innovation mondiale gastronomique « Eatrenalin »

« Eatrenalin » - Données et chiffres

26 octobre 2022

EMPLACEMENT : Europa-Park Resort - Juste à côté de l'hôtel 4* supérieur « Krønasår » et de l'univers aquatique Rulantica

ADRESSE : Eatrenalin Europa-Park - Roland-Mack-Ring 5 - 77977 Rust

CHEF CUISINIER : Pablo Montoro

DATE D'OUVERTURE : 4 novembre 2022

QUOI

« Eatrenalin » propose la découverte de nouvelles dimensions culinaires pour une expérience sans pareille. Les convives peuvent s'attendre à un voyage sensoriel spectaculaire à travers des univers fantastiques, associés à un plaisir gastronomique intense.

COMMENT

« Eatrenalin » combine multimédia, technologie, art culinaire et contenus créatifs pour former une expérience de première classe. L'équipe de Pablo Montoro est en charge de la cuisine.

QUI

Oliver Altherr, expert en restauration et PDG de Marché International, et Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, ont développé ensemble l'innovation culinaire « Eatrenalin ».

POURQUOI

L'idée d'« Eatrenalin » est venue à Oliver Altherr et Thomas Mack lors d'un vol à bord du « Voletarium » d'Europa-Park, qui permet de survoler différents paysages européens. Pourquoi ne pas combiner un tel voyage avec une proposition culinaire unique afin de créer une expérience globale qui éveille tous les sens et les émotions ? De cette idée est née la vision de créer l'expérience gastronomique la plus palpitante au monde.

Nombre de salles : les hôtes découvrent onze salles différentes dans le cadre de l'expérience.

Thématisation des salles principales :

- Océan, eau, plage
- Différents goûts, sucré, acide, amer, salé
- Umami, Asie, rizières
- Espace, lune, univers

L'espace bar d'« Eatrenalin » est à découvrir en exclusivité par les convives à la fin de l'expérience. Les boissons servies au bar ne sont pas comprises dans le prix du billet « Eatrenalin ».

Avec le Floating Chair (siège flottant), les hôtes voyagent avec style à travers les différents univers gustatifs et adoptent des combinaisons de placement variées.

Le Floating Chair :

- est composée de 2078 pièces
- pèse 320 kg
- durée de développement : de mi-2019 à fin 2021

- chaque hôte peut régler individuellement la hauteur et l'inclinaison de son siège

Cuisine : le chef espagnol Pablo Montoro est responsable du génie créatif de la haute gastronomie d'« Eatrenalin » avec le sous-chef néerlandais Ties van Oosten et la chef pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz.

Cadence : toutes les 20 minutes

Durée : plus de deux heures

Horaires d'ouverture : 18h - 0h (dernier groupe à 21h40)

Capacité (par groupe) : 16 personnes

Nombre de groupes : 12 par soirée

Capacité maximale par soirée : 192 personnes

Nombre de services par soirée : 12 groupes de 16 personnes à 8 plats = 1 536

Formules :

- « Dîner Eatrenalin » - 195 euros
- « Dîner Eatrenalin » avec sélection exclusive de boissons alcoolisées - 295 euros
- « Dîner au Champagne » - 445 euros
- « Dîner Sommelier » - 645 euros

Offres supplémentaires (à réserver en combinaison avec l'expérience) :

Forfait bar à cocktails : 50 euros

Forfait bar à champagne : 140 euros

Surface : 1 600 m² de restaurant (foyer, bar, salles de restauration, cuisine, locaux techniques et du personnel)

Volume : environ 14 350 m³



Norme énergétique : conçu et construit selon la norme KFW55

Hauteur sous plafond : jusqu'à 8 m

Jusqu'à 100 ouvriers ont travaillé en parallèle sur le projet pendant une période de 11 mois

Entièrement équipé d'un système de ventilation régulé avec récupération de chaleur

Suites « Krønasår Boutique Suites » : 11 nouvelles suites premium au design moderne et unique créées à côté d'« Eatrenalin » sur une surface de 3 356 m². 6 suites au design assorti à « Eatrenalin »

Lits ronds et pivotants à la technologie de plateforme nouvellement développée par MACK Rides



L'innovation mondiale gastronomique « Eatrenalin »