

L'innovation mondiale gastronomique « Eatrenalin »

Un restaurant unique au monde

« Eatrenalin » : une expérience gastronomique futuriste et sensorielle

26 octobre 2022

Une délicieuse nouveauté attend les amateurs de haute cuisine en quête d'une expérience hors norme. Le concept gastronomique unique et inouï « Eatrenalin » a ouvert ses portes le 4 novembre 2022 à Europa-Park Resort, à côté de l'hôtel 4* supérieur « Krønasår ». Dès le début de l'expérience, les convives sont littéralement plongés dans des univers très divers, à la fois de par les arômes et les saveurs, mais aussi d'un point de vue visuel, acoustique et haptique. Ce « restaurant du futur » constitue un véritable feu d'artifice pour tous les sens grâce à une interaction impressionnante entre des contenus multimédia, une performance gastronomique de pointe ainsi qu'une innovation brevetée, le Floating Chair (siège flottant) de MACK Rides. Les fondateurs de ce projet gastronomique unique sont l'associé-gérant d'Europa-Park Thomas Mack et l'expert en restauration Oliver Altherr, PDG de Marché International. La vision et l'objectif sont de réinventer la restauration et

d'éveiller les émotions des convives. Après l'ouverture d'« Eatrenalin » à Rust, le déploiement international du concept est prévu dans les années à venir.

L'expérience « Eatrenalin »

« Eatrenalin » est un voyage culinaire sensoriel qui réunit de manière inédite les forces de l'entreprise familiale Mack. « Un Floating Chair innovant de MACK Rides, des contenus médias virtuels de MACK animation et MackNeXT ainsi que les talents gastronomiques d'une équipe de cuisine composée de grands chefs internationaux : cela n'existe sous cette forme nulle part ailleurs dans le monde », se réjouit Thomas Mack. Le studio de production T-Rex Classics a par ailleurs composé une ambiance musicale dédiée, qui sublime la chorégraphie de ce voyage gastronomique. Le restaurant, d'une superficie totale de 1 600 m², est situé à côté de l'hôtel 4* supérieur « Krønasår ». Au cours de cette expérience d'environ deux heures, les convives sont téléportés dans des univers gustatifs variés grâce à une technologie innovante. « Eatrenalin combine un menu exceptionnel avec des impressions visuelles, des mouvements et des arômes, et emmène les convives dans des lieux spectaculaires, créant ainsi une nouvelle dimension de restauration », ajoute Oliver Altherr, co-fondateur.

Des univers gustatifs faisant appel à tous les sens

La vue, l'ouïe, l'odorat, le goût, le toucher, dans les différents univers gustatifs, tous les sens sont sollicités dans le cadre d'un menu à huit plats. Tout commence par un apéritif exaltant qui prépare à l'expérience « Eatrenalin ». Le voyage à travers l'espace et le temps commence dans l'**espace lounge** avec une coupe de champagne et des petits délices en guise de bienvenue. Un rituel rafraîchissant purifie les sens dans la salle **« Waterfall »** et les hôtes oublient littéralement le quotidien. Dans la salle **« Discovery »**, tout le monde s'installe dans les Floating Chairs et le voyage sensoriel commence. Les hôtes « flottent » jusqu'à la salle **« Ocean »** et donc dans les profondeurs de la mer. Ensuite, une explosion de saveurs les attend dans la salle **« Taste »**. Sucré, acide, amer et salé : l'espace se transforme et s'adapte aux différents goûts que les convives découvrent. La cinquième dimension du goût, l'**« Umami »**, n'est pas en reste avec une salle qui lui est consacrée. Enfin, les hôtes décollent littéralement avec le **« Spaceship »**. Après le lancement de la fusée, ils découvrent l'infini de l'espace et de l'apesanteur à leur arrivée sur la lune dans la salle **« Universe »** où un deuxième plat principal est servi. L'expérience culinaire est complétée dans la salle **« Incarnation »** avec un dessert imaginatif. Après environ deux heures, l'ascenseur ramène les convives à la réalité en les menant à l'**espace bar**. C'est là que les 200 invités qui ont le plaisir de parcourir « Eatrenalin » en une soirée, terminent leur voyage à travers l'espace, le temps, la fiction et le goût.

Une cuisine du plus haut niveau

Les hôtes sont gâtés par un menu gastronomique de huit plats. La cuisine allie des influences modernes et internationales, en accord avec l'ambiance de chacun des différents univers gustatifs. Une équipe européenne de haut niveau a été spécialement constituée à cet effet. Le chef espagnol Pablo Montoro est ainsi responsable du menu d'« Eatrenalin ». Il a été formé au restaurant étoilé « El Bulli » en Espagne, qui était considéré comme le restaurant le plus extraordinaire au monde. « Au sein d'Eatrenalin, ce ne sont pas la cuisine internationale ou des lieux exotiques qui sont au premier plan, mais plutôt des expériences gustatives hors du commun », explique le chef. Le sous-chef néerlandais Ties van Oosten et la chef pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz assument également des responsabilités. Tous deux ont également travaillé dans plusieurs restaurants deux ou trois étoiles. Ensemble, ils représentent le génie créatif de la haute

gastronomie d'« Eatrenalin ». « Chaque plat est une œuvre d'art culinaire qui surprend et émerveille », promet Oliver Altherr. Il est également possible de choisir un menu végan lors de la réservation. Les plaisirs suivants attendent les hôtes :

Menu « Red Dimensions »

Lounge

Topinambour | Truffe noire | Caviar croustillant

Lentilles rouges | Gingembre | Tandoori

Waterfall

Rituel des papilles

Arôme fumé | Noisette | Nori

Discovery

Révélation magique

Lait de tigre | Fleur de poivre du Sichuan

Ocean

Volupté des profondeurs de l'océan

Fruits de mer | Plancton | Champagne

Taste

Petites explosions gustatives

Sucré | Acide | Amer | Salé

Umami

La 5e dimension asiatique

Sashimi et pamplemousse | Nigiri avec poivrons torréfiés | Dim Sum

Chawanmushi I Cèpe I Umeboshi

Universe

Mystères de l'espace

Filet de bœuf | Monolithe de brioche | Patate douce

Incarnation

Douce métamorphose

Chocolat blanc | Chambord | Vanille de Tahiti

Menu « Green Dimensions »

Lounge

Topinambour | Panais | Truffe noire

Champignon croustillant I Céleri I Oignon

Lentilles rouges | Gingembre | Tandoori

Waterfall

Rituel des papilles

Granny Smith | Shiso | Noix de Macadamia

Discovery

Révélation magique

Lait de tigre | Fleur de poivre du Sichuan

Ocean

Volupté des profondeurs de l'océan

Salade d'algues | Dashi au gingembre | Plancton

Taste

Petites explosions gustatives

Sucré | Acide | Amer | Salé

Umami

La 5e dimension asiatique

Sashimi et pamplemousse | Nigiri avec poivrons torréfiés | Dim Sum

Soupe miso I Tofu I Kombu

Universe

Mystères de l'espace

Chou-fleur | Monolithe de brioche | Patate douce

Incarnation

Douce métamorphose

Vanille de Tahiti I Chambord I Noix de cajou

Une innovation mondiale brevetée : le Floating Chair

Les Floating Chairs, un système de transport innovant de MACK Rides, mettent les convives et les plats en mouvement. Cette technologie ultramoderne accompagne les hôtes pendant l'expérience de plus de deux heures. Lors de ce voyage sensoriel, les combinaisons de placement varient en fonction des univers, face à face ou côte à côte. Les « sièges flottants » sont une innovation mondiale brevetée de MACK Rides qu'on découvre en exclusivité à « Eatrenalin ». Chaque Floating Chair est composé de près de 2 100 pièces et pèse au total 320 kilos. Le fabricant d'attractions à la renommée internationale basé à Waldkirch a mis près d'un an et demi pour développer ce système.

Des contenus médias virtuels incomparables

Les contenus médias virtuels développés par MACK animation, l'un des plus importants studios d'animation et de production média en Europe, et les esprits créatifs de MackNeXT promettent de transporter les convives dans une nouvelle réalité avec les différents univers gustatifs. Les hôtes plongent dans les profondeurs de l'océan et s'envolent dans l'espace, sans même devoir se lever de leurs Floating Chairs. « Cela nous permet de créer une expérience unique. Ainsi, le Floating Chair breveté de MACK Rides assure le transport des convives à travers les salles. En outre, le contenu multimédia de MACK animation et MACK Solutions garantit que les univers visuels soient convaincants », explique Thomas Mack. Pour cela, des écrans LED et des projections d'un nouveau genre sont utilisés en faisant interagir technologie multimédia et vidéo. Par exemple, depuis la lune, on a toujours une vue sur la Terre, sous la forme d'une sphère à la lumière bleutée.

L'idée derrière « Eatrenalin »

L'idée est née lors d'un vol commun à bord de l'attraction « Voletarium » d'Europa-Park. « J'ai discuté de ce concept avec Oliver Altherr il y a des années déjà », raconte Thomas Mack. « C'est au Voletarium, où l'on survole des paysages européens, qu'est née l'idée d'enchanter les convives lors d'un voyage culinaire. L'objectif est de réinventer la restauration et d'éveiller leurs émotions. Il est temps de les emmener dans un voyage futuriste à travers différents univers gustatifs, qui mettront tous leurs sens à contribution et les émerveilleront », explique Oliver Altherr, co-fondateur. « Nous proposons un voyage culinaire innovant et unique. Cette expérience permet de s'évader du quotidien tout en profitant d'une cuisine de très haut niveau. Je me réjouis déjà des premières réactions des convives. L'expérience gastronomique la plus palpitante au monde les attend », s'enthousiasme Thomas Mack.

Formules « Eatrenalin »

Les billets pour l'expérience « Eatrenalin » sont disponibles dès maintenant sur la billetterie en ligne d'« Eatrenalin ». Elle peut être appréciée via différentes formules à partir de 195 euros. Chacun des huit plats du menu **« Dîner Eatrenalin »**, à l'accompagnement de boissons accordé, est une œuvre d'art culinaire. Pendant le **« Dîner Sommelier »**, un sommelier expérimenté propose aux convives des vins d'exception accordés aux huit plats. Une expérience de choix pour tous les amateurs

de grands crus. Le **« Dîner au Champagne »** associe quant à lui l'expérience sensorielle à des champagnes d'exception de Laurent-Perrier. Les meilleures variétés de champagne ont été sélectionnées et soigneusement assorties aux plats.

Expansion internationale

Après l'ouverture d'« Eatrenalin » à Europa-Park Resort, le déploiement international dans des métropoles du monde entier 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 ainsi qu'un mélange moderne de marketing et de communication.

Pour plus d'informations : www.eatrenalin.com



L'innovation mondiale gastronomique « Eatrenalin »



L'associé-gérant d'Europa-Park Thomas Mack et l'expert en restauration Oliver Altherr, PDG de Marché International.



Un aperçu des coulisses