



Le chef étoilé Peter Hagen-Wiest

Le Guide MICHELIN distingue les meilleurs restaurants

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

5 avril 2023

Le 4 avril 2023, le Guide MICHELIN Allemagne a dévoilé sa sélection des meilleurs restaurants de l'année à Karlsruhe. Pour la neuvième fois consécutive, le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant », situé dans le phare de l'hôtel 4* supérieur « Bell Rock » d'Europa-Park Resort, s'est vu décerner deux étoiles Michelin. La preuve d'une grande cuisine qui vaut le détour. 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. Le restaurant gastronomique continue ainsi à se classer parmi les meilleures tables d'Allemagne.

Une cuisine exquise

D'origine autrichienne, le chef étoilé réalise une cuisine authentique, raffinée et variée dans ses interprétations. Il joue sur les nuances de sa cuisine d'inspiration classique et accorde harmonieusement le produit brut avec légèreté et finesse. L'aspect créatif et l'amour du détail sont clairement soulignés. 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 ». Les produits frais de saison ainsi que les viandes et poissons de qualité font toujours partie intégrante de la recette de son succès. Dans le menu « Green Forest », Peter Hagen-Wiest combine habilement des produits végétariens en proposant par exemple la Royale avec du koji et du poireau. Le menu « Around the World » propose un tour du monde culinaire en sept plats. Les gourmets sont impatients de découvrir le homard au riz et au combava.

Le guide gastronomique a souligné : « Peter Hagen-Wiest propose une merveilleuse cuisine classique aux influences modernes. Les inspecteurs sont tout aussi euphoriques que les enfants et adolescents qui s'extasient pour les attractions d'Europa-Park. Concernant le wagyu japonais au cœur de palmier et au brocoli sauvage, nous entendons par exemple 'top ce short rib à cuisson lente. Incroyable arôme et superbe laquage. Je le mangerais volontiers de nouveau demain !' ».

Peter Hagen-Wiest a déclaré : « Recevoir neuf fois cette distinction est époustouflant et une formidable reconnaissance de notre travail. Nous travaillons chaque jour à devenir encore plus précis et minutieux, afin d'offrir une expérience gastronomique parfaite à nos hôtes ».

Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, se réjouit tout autant de cette grande distinction : « C'est grandiose ! Merci pour cette fantastique confirmation. Mes compliments et mes remerciements vont bien

sûr à toute l'équipe de Peter Hagen-Wiest et Marco Gerlach. Au départ, personne n'aurait cru à un restaurant gastronomique à Europa-Park Resort. Cette distinction n'en est que plus belle ».

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 conseille les hôtes en fonction de leurs souhaits et leurs préférences 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. ».

« Ammolite – The Lighthouse Restaurant » 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. C'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 étoilé Peter Hagen-Wiest



Deux étoiles Michelin pour le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant » pour la 9ème fois consécutive



Langouste | Morille | Petit pois