

Alain Ducasse (au centre) aux côtés des fondateurs d'Eatrenalin Oliver Altherr (à gauche) et Thomas Mack (à droite)

Un prestigieux visiteur découvre le « restaurant du futur »

Le célèbre chef cuisinier Alain Ducasse séduit par le restaurant gastronomique unique au monde Eatrenalin

28 août 2023

Depuis environ 10 mois, le restaurant gastronomique unique au monde Eatrenalin transporte les amateurs de haute cuisine dans différents univers gustatifs pendant une expérience qui dure deux heures. Outre le Guide Michelin, Alain Ducasse, l'un des meilleurs chefs cuisinier du monde, a également été séduit par ce voyage culinaire sensoriel. Émerveillé par l'expérience globale, il a été enthousiasmé par le menu de huit plats de première classe. « C'est magnifique ! », a déclaré Ducasse.

Ce restaurant gastronomique séduit par l'interaction entre une cuisine gastronomique et des expériences visuelles, acoustiques, olfactives et haptiques - tous les sens sont touchés. Les créations culinaires, qui allient des influences à la fois modernes et internationales, sont concoctées par l'équipe

internationale composée du chef néerlandais Ties van Oosten et de la chef pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz. Les plats sont en accord avec l'ambiance de chacun des différents univers gustatifs.

Les fondateurs d'Eatrenalin, l'associé-gérant d'Europa-Park Thomas Mack et l'expert en restauration et PDG de Marché International Oliver Altherr, se sont également réjouis de la visite de ce chef d'exception : « Recevoir un retour aussi positif de la part de l'un des plus grands chefs qui soit nous rend fiers et montre à quel point l'expérience que nous proposons à nos hôtes à travers Eatrenalin est innovante ».

Le célèbre chef a marqué l'histoire de la haute cuisine comme personne. Il est le premier et le seul chef qui s'est vu décerner simultanément trois étoiles du Guide Michelin pour trois de ses restaurants. Aujourd'hui, Alain Ducasse est à la tête d'une entreprise d'envergure internationale qui compte une trentaine de restaurants de Tokyo à New York. Ces derniers ont parfois comptabilisé 20 étoiles Michelin.

L'expérience gastronomique Eatrenalin surprend actuellement déjà avec sa deuxième composition de menu et promet un voyage gustatif à couper le souffle pour tous les sens !



Alain Ducasse (au centre) aux côtés des fondateurs d'Eatrenalin Oliver Altherr (à gauche) et Thomas Mack (à droite)



Univers gustatif Waterfall : Omble chevalier I Chocolat blanc I Fleurs de basilic



Le restaurant unique au monde Eatrenalin