

Inauguré il y a un an, Eatrenalin rencontre un franc succès

« Experiential Dining Attraction » de l'année

Eatrenalin récompensé d'un TEA Thea Award, haute distinction de l'industrie internationale du divertissement

16 novembre 2023

Des profondeurs de l'océan à l'espace, en passant par des mondes fascinants, depuis novembre 2022, le restaurant gastronomique futuriste unique Eatrenalin, enthousiasme les amateurs d'expérience culinaire haut de gamme hors du commun. Cette nouveauté mondiale en matière de gastronomie vient d'être récompensée par la TEA (Themed Entertainment Association) qui lui a décerné le très convoité TEA Thea Award dans la catégorie catégorie « Experiential Dining Attraction » (attraction gastronomique expérimentale). Ce prix prestigieux, l'une des plus hautes distinctions de l'industrie internationale du divertissement, a été décerné à Orlando dans le cadre du salon IAAPA Expo de l'Association internationale des parcs de loisirs et d'attractions, le plus grand salon professionnel au monde dans le domaine des loisirs.

Le restaurant gastronomique séduit par l'interaction entre une cuisine gastronomique et des expériences visuelles, acoustiques, olfactives et haptiques - tous les sens sont touchés. Les convives sont gâtés par un menu gastronomique de huit plats d'exception, composé de viandes et de fruits de mer ou d'une offre végane. 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 franco-autrichienne Juliana Clementz, également chef pâtissière. Les plats sont en accord avec l'ambiance de chacun des différents univers gustatifs. 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.

« Nous nous réjouissons énormément de ce prix, considéré comme un l'une des plus hautes distinctions dans le secteur. Cette reconnaissance internationale nous conforte dans notre vision d'offrir l'expérience gastronomique la plus excitante au monde », a déclaré Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park. Il a développé Eatrenalin en collaboration avec Oliver Altherr, expert en restauration et PDG de Marché International. Celui-ci a ajouté : « Cette distinction confirme une fois de plus que nous avons visé juste au travers de ce concept novateur unique en son genre ».

Les TEA Thea Awards

C'est en 2024 qu'aura lieu la cérémonie de remise des prix, dans le cadre d'un grand gala à Hollywood. En 2012, Europa-Park avait déjà reçu le TEA Thea Award dans la catégorie restauration pour le premier restaurant à looping au monde « FoodLoop ». En 2013, la famille Mack a été récompensée par un prix honorant sa success story, de fabricant de manèges forains et carrousels à meilleur parc de loisirs au monde. En outre, le grand huit « ARTHUR » a obtenu le très convoité TEA Thea Award du meilleur système de transport en 2017, suivi de l'attraction familiale « Snorri Touren » en 2020. En 2023, Roland Mack s'est vu décerner le « Buzz Price Award », l'une des plus hautes distinctions internationales de l'industrie des parcs à thème, pour l'ensemble de sa carrière.



Inauguré il y a un an, Eatrenalin rencontre un franc succès



Thomas Mack et Oliver Altherr sont à l'initiative de cette expérience de haute cuisine exceptionnelle



Le restaurant gastronomique séduit par l'interaction entre une cuisine gastronomique et des expériences visuelles, acoustiques, olfactives et haptiques