



Umami - La cinquième dimension asiatique

Plaisirs culinaires printaniers

Eatrenalin propose une nouvelle déclinaison de menu à partir du 2 mai

26 avril 2024

Eatrenalin est une expérience gastronomique hors du commun, comme vous n'en avez jamais vécue ! Ce voyage culinaire d'exception séduit en alliant haute cuisine et des expériences visuelles, acoustiques et haptiques, promettant ainsi un feu d'artifice pour tous les sens. Un tel exploit est possible grâce à la combinaison impressionnante de contenu multimédia, d'un savoir-faire gastronomique remarquable ainsi que d'une innovation brevetée, le Floating Chair (siège flottant) de MACK Rides. L'associé-gérant d'Europa-Park Thomas Mack et l'expert en restauration et PDG de Marché International (2003-2024) Oliver Altherr sont les fondateurs de ce restaurant gastronomique unique au monde visant à réinventer la restauration et éveiller les émotions des convives.

L'expérience Eatrenalin

Eatrenalin est un voyage culinaire sensoriel qui réunit de manière inédite les forces de l'entreprise familiale Mack. « Le Floating Chair innovant de MACK Rides, des contenus virtuels de MACK Animation et MACK One ainsi que les talents gastronomiques d'une équipe composée de grands chefs internationaux : cela n'existe sous cette forme nulle part ailleurs dans le monde », se réjouit Thomas Mack. Au cours de cette expérience de plus de deux heures, les participants sont transportés dans différents univers gustatifs grâce à une technologie innovante. « Eatrenalin combine un menu d'exception avec des effets visuels, des mouvements et des odeurs, entraînant les convives dans des lieux spectaculaires et 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, tous les sens sont sollicités dans le cadre du menu à huit plats à découvrir à travers les différents univers gustatifs. Tout commence par un apéritif exaltant qui prépare à l'expérience Eatrenalin. Le voyage à travers le temps et l'espace commence dans l'espace **lounge** avec une coupe de champagne et des petits délices en guise de bienvenue. Dans l'espace **Waterfall**, un rituel rafraîchissant purifie les sens et les participants oublient littéralement le quotidien. Au sein de l'espace **Discovery**, tout le monde s'installe dans les Floating Chairs et le voyage sensoriel commence. Les convives « flottent » jusqu'à l'espace **Ocean** pour plonger dans les profondeurs de l'océan. Ensuite, une explosion de saveurs les attend à **Taste**. Sucré, acide, amer et salé, l'espace s'adapte aux différents goûts. Place à la cinquième dimension du goût dans l'espace **Umami**, où les convives se retrouvent dans un bar à sushis de Tokyo. Enfin, les hôtes décollent littéralement avec **Spaceship**. Les voyageurs découvrent l'infini de l'espace et de l'apesanteur à leur arrivée sur la lune dans l'espace **Universe** où un deuxième plat principal est servi. L'expérience culinaire s'achève avec un

dessert raffiné dans l'espace **Incarnation**. Après plus de deux heures, l'ascenseur ramène les convives à la réalité et au bar. C'est là que les 160 personnes qui ont le plaisir de parcourir Eatrenalin en une soirée, terminent leur voyage à travers l'espace, le temps, la création et le goût.

Une cuisine du plus haut niveau

Les hôtes sont séduits par un menu gastronomique de huit plats qui allie des influences à la fois modernes et internationales, en accord avec l'ambiance de chaque univers gustatif. L'équipe internationale composée du chef néerlandais Ties van Oosten et de la chef franco-autrichienne Juliana Clementz, également chef pâtissière, attend les amateurs de haute cuisine à partir du 2 mai avec un nouveau déclinaison de menu. « La singularité d'Eatrenalin réside dans le fait que nous devons accorder nos idées aux différentes ambiances des univers gustatifs afin d'offrir une expérience parfaite à nos convives. Le nouveau menu leur réserve à nouveau des créations sophistiquées mettant à contribution tous les sens », expliquent les deux chefs. Juliana Clementz et Ties van Oosten ont déjà travaillé pour plusieurs restaurants deux ou trois étoiles. « Chaque plat est une œuvre d'art culinaire qui surprend et émerveille », promet Oliver Altherr.

Menu « Red Dimensions »

Lounge

Succulente mise en bouche :

Truffe noire | Jambon ibérique | Radis aigre-doux | Tomate verte |

Menu « Green Dimensions » (vegan)

Lounge

Succulente mise en bouche :

Truffe noire | Épinards | Radis aigre-doux | Tomate verte | Basilic Betterave rouge | Cavi-Art | Aubergine

Basilic Betterave rouge |
Tartare de carabinero |
Caviar Prunier St. James
Waterfall

Rituel des papilles : **Waterfall**

Avoine croustillante |
Artichaut
Rituel des papilles :
Avoine croustillante |
Artichaut

Discovery

Révélation magique : **Discovery**

Ananas | Céleri |
Gingembre
Révélation magique :
Ananas | Céleri | Gingembre

Ocean

*Volupté des profondeurs
de l'océan :*

Ocean
Crabe royal | Fraise | Main
de Bouddha
*Volupté des profondeurs de
l'océan :*

Poireau | Asperge blanche |
Main de Bouddha

Taste

*Petites explosions
gustatives :*

Sucré | Acide | Amer | Salé

Umami

Umami

*La cinquième dimension
asiatique :*

*La cinquième dimension
asiatique :*

Hamachi | Wakamé |
Sauce soja
Dim Sum | Sriracha
Taco coréen | Kimchi |
Gochujang
Chawanmushi | Riz |
Raifort

Melon | Wakamé | Sauce
soja
Dim Sum | Sriracha
Taco coréen | Kimchi | Tofu
Essence umami | Algue
Kombu | Citron

Universe

Universe
Mystères de l'espace :

Rutabaga | Café | Curry

Mystères de l'espace :
Joue de boeuf | Salsifis |
Quinoa

Incarnation

Douce métamorphose :

Myrtille | Lavande |
Yaourt Pêche sanguine |
Oseille | Shiso rouge

Incarnation

Douce métamorphose :

Nectarine | Framboise | Yuzu
Pêche sanguine | Oseille |
Shiso rouge

Les différentes formules Eatrenalin

Lors du Dîner Eatrenalin, composé d'un menu de huit plats aux boissons accordées, chaque plat est une œuvre d'art culinaire. Le Dîner Eatrenalin Exclusif offre quant à lui une sélection de vins, une table réservée dans l'espace lounge, des boissons supplémentaires au bar et une petite surprise en souvenir. Ces deux expériences sont disponibles en français à certaines dates. La langue proposée pour chaque créneau est identifiable grâce au drapeau indiqué lors de la sélection de l'horaire durant le processus de réservation en ligne. Le Dîner au Champagne Eatrenalin associe le voyage sensoriel aux meilleurs champagnes de Laurent-Perrier qui ont été

soigneusement sélectionnés et accordés aux plats. Pendant le Dîner Sommelier Eatrenalin, un sommelier expérimenté accompagne les convives à travers les différents univers gustatifs en servant des vins d'exception pour accompagner les huit plats. Une expérience exceptionnelle pour tous les œnophiles. La nouvelle expérience multisensorielle Eatrenalin Late Night alliant cocktails d'exception, en-cas spécialement créés et animations live, promet des soirées inoubliables.

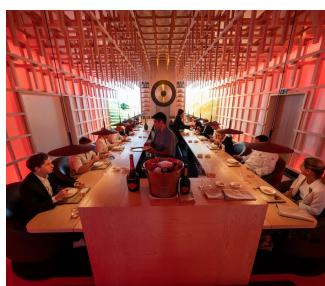
Plus d'informations : www.eatrenalin.com

Contact Presse : media@eatrenalin.com

Séverine Delaunay et Léa Anstaett, Marketing France
Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977
Rust / Allemagne



Umami - La cinquième dimension asiatique



L'espace Umami transporte les convives dans un bar à sushis de Tokyo



Jan Hartwig, chef 3 étoiles, Juliana Clementz et Ties van Oosten, chefs d'Eatrenalin, ainsi que Thomas Mack, fondateur d'Eatrenalin