



Dix fois deux étoiles Michelin pour le chef Peter Hagen-Wiest

Le Guide MICHELIN distingue les meilleurs restaurants

## Une décennie avec deux étoiles Michelin pour le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant »

27 mars 2024

Le 26 mars 2024, le Guide MICHELIN Allemagne a dévoilé sa sélection des meilleurs restaurants de l'année. Pour la dixième 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.

Peter Hagen-Wiest réalise une cuisine française authentique, raffinée et variée dans ses interprétations qui fait la part belle au local ainsi qu'à ses origines autrichiennes. Le chef étoilé intègre des inspirations venant par exemple du Portugal ou d'Asie dans les différentes compositions de menu. La créativité et l'amour du détail sont clairement soulignés. L'accent est mis sur l'essence originelle, le goût, le caractère authentique du produit d'origine et sur l'équilibre en bouche. Rien ne sert de trop en faire. Des produits frais de saison issus de ses propres cultures biologiques ainsi que des viandes et poissons labellisés de qualité font partie intégrante de sa philosophie et de la recette de son succès.

Le guide gastronomique a souligné : « Pendant que vous êtes installés dans de luxueux fauteuils en velours à des tables dressées avec soin et qu'une équipe de service attentive et expérimentée s'occupe de vous, le chef Peter Hagen-Wiest prépare les deux menus à sept plats « Around the World » et « Green Forest » (végétarien). « Pigeon, framboise, betterave rouge, sauce Albuféra » ou « aubergine, céleri, pak choi », lit-on par exemple. Il joue sur les nuances d'une cuisine d'inspiration classique avec une touche de modernité. Ses plats sont clairs et bien structurés, et les produits soigneusement sélectionnés. Le tout accompagné de vins parfaitement accordés et présentés de manière très professionnelle ».

Avec la distinction du Guide Michelin, le chef Peter Hagen-Wiest et son équipe ont une nouvelle fois prouvé la continuité de leur excellent niveau gastronomique depuis plus de dix ans. Le menu « Green Forest » combine avec raffinement des produits végétariens. Hagen-Wiest met ainsi talentueusement en scène, la patate douce avec du fromage de chèvre ainsi qu'une vinaigrette aux oignons. Quant au menu « Around The World », il propose un tour du monde culinaire en sept plats : les gourmets peuvent notamment se réjouir de sole au chou-fleur et au beurre noisette.

Peter Hagen-Wiest a déclaré : « Un grand merci pour cette belle distinction, et ce pour la dixième fois déjà ! La reconnaissance du Guide MICHELIN est un très bel éloge pour notre équipe et en même temps source de motivation pour continuer à offrir une expérience gustative inoubliable à nos hôtes ».

Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park notamment en charge de la restauration à Europa-Park Resort, se réjouit tout autant de cette récompense : « Nous n'aurions jamais imaginé cela à l'ouverture du restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant ». Merci pour les deux étoiles Michelin décernées pour la dixième fois consécutive ! Je tiens à remercier tout particulièrement toute l'équipe de Peter Hagen-Wiest. Le restaurant est synonyme de cuisine exquise, bien au-delà des frontières de la région, grâce à son concept unique et à son niveau d'excellence permanent ».

En plus d'une cuisine raffinée, la cave à vins proposant une sélection de grands crus régionaux, nationaux et internationaux vaut également le détour. Un sommelier conseille les hôtes en fonction de leurs souhaits et leurs préférences pour un accord parfait « mets et vins ».

Un intérieur aux accents nobles et à la lumière tamisée crée une atmosphère incomparable idéale pour célébrer un événement spécial et les convives en quête d'une expérience sensorielle d'exception. Selon le Guide MICHELIN : « La décoration toute en élégance et les voilages légèrement transparents d'une teinte dorée chaleureuse confèrent à la salle ronde une atmosphère intime inspirant la sérénité ». Le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant » 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, régionale, méditerranéenne, asiatique ou orientale, tous les établissements sont jugés selon les mêmes critères.

Seule la qualité des plats servis compte pour l'attribution des étoiles. Ainsi, les compétences gastronomiques et la qualité des produits choisis revêtent une grande importance.

Plus d'informations : [www.ammolite-restaurant.de](http://www.ammolite-restaurant.de)



Dix fois deux étoiles Michelin pour le chef Peter Hagen-Wiest



Le restaurant « Ammolite - The Lighthouse Restaurant »



Une expérience sensorielle d'exception dans un intérieur aux accents nobles