



Topinambour | Noix de cajou | Pomme

Un voyage multisensoriel inédit

## 4 chefs - 8 étoiles Michelin : Eatrenalin présente un nouveau menu gastronomique

8 août 2025

Le chef doublement étoilé Peter Hagen-Wiest, qui est responsable depuis mai dernier du voyage culinaire futuriste Eatrenalin, proposera à ses convives à partir du 31 août un nouveau concept de menu en 8 services innovant et unique.

Depuis 2012, le chef séduit déjà par sa gastronomie au sein de « Ammolite – The Lighthouse Restaurant » à Europa-Park Resort, où il a été récompensé pour la 11e fois consécutive de 2 étoiles Michelin.

Pour redéfinir le menu d'Eatrenalin, entre haute cuisine et expériences visuelles, acoustiques, olfactives et haptiques, Peter Hagen-Wiest a invité trois de ses amis chefs, également doublement étoilés, issus de prestigieux restaurants en France et en Suisse : Paul Stradner de la « Villa René Lalique » à Wingen-sur-Moder en Alsace, Christian Kuchler du restaurant « Schäfli » à Wigoltingen en Suisse et Stefan Heilemann du « Widder

» à Zurich. Il confie : « Travailler sur une idée avec des amis et apporter chacun notre touche personnelle à chaque univers est une expérience particulière – tant pour nous, les chefs, que pour les convives ».

Un feu d'artifice pour tous les sens attend les convives du restaurant gastronomique Eatrenalin. Le « Floating Chair » (siège flottant), un système de transport innovant breveté par MACK Rides, permet de littéralement flotter à travers différents univers gustatifs. Disponible en version végétarienne, le nouveau menu à huit plats associe à la perfection la gastronomie avec une touche contemporaine et cosmopolite.

Ainsi, **Stefan Heilemann** plonge dans les profondeurs marines de l'univers « Ocean » et régale les convives avec sa créativité et son audace dans l'utilisation d'arômes intenses. Il marie des influences classiques à des touches asiatiques, créant ainsi des plats riches en contrastes et en profondeur.

**Paul Stradner** sublime des ingrédients paraissant simples, en révélant toute l'intensité de leur saveur authentique. Dans l'univers « Umami », il apporte à l'assiette une élégance naturelle relevée de nuances asiatiques, conférant ainsi au plat une touche personnelle et inimitable. Cette expérience transporte les fins gourmets au cœur d'un bar à sushis de Tokyo.

« Universe » est mis en scène culinairement par **Christian Kuchler**, connu pour sa cuisine moderne et pleine de caractère. Des arômes puissants et une qualité sans compromis définissent son style. Il maîtrise le second plat principal : précis, expressif, inoubliable.

Le final sucré du voyage proposé par Eatrenalin est signé par **Peter Hagen-Wiest** dans l'univers « Incarnation ». Le chef est également responsable de l'ensemble du concept du menu gastronomique en 8 plats. Déjà avant l'ouverture d'Eatrenalin, Peter Hagen-Wiest avait apporté son expertise culinaire à l'élaboration du concept, en tant que conseiller.

**Menu « Red Dimensions »**  
**Lounge**  
Succulente mise en bouche :

**Menu « Green Dimensions » (végétarien)**  
**Lounge**  
Succulente mise en bouche :  
Air-baguette | Aubergine |

Air-baguette	Chipotle
Aubergine   Chipotle	Carottes   Vadouvan   Citron
Carottes   Vadouvan	vert
Citron vert	Kadaïf   Coriandre   Avocat
Bao Bun   Canard	
Crème de coriandre	
<b>Waterfall</b>	<b>Waterfall</b>
Rituel des papilles :	Rituel des papilles :
Topinambour   Noix de cajou   Pomme	Topinambour   Noix de cajou   Pomme
<b>Discovery</b>	<b>Discovery</b>
Révélation magique :	Révélation magique :
Pomme verte   Sichuan	Pomme verte   Sichuan
<b>Ocean</b>	<b>Ocean</b>
Volupté des profondeurs de l'océan :	Volupté des profondeurs de l'océan :
Truite saumonée   Quinoa   Fruits	Patate douce   Quinoa   Fruits
Quinoa   Patate douce   de la passion   Menthe	
Fruit de la passion	
Menthe	
<b>Taste</b>	<b>Taste</b>
Petites explosions gustatives :	Petites explosions gustatives :
Sucré   Acide   Amer   Salé	Sucré   Acide   Amer   Salé
<b>Umami</b>	<b>Umami</b>
La 5ème dimension asiatique :	La 5ème dimension asiatique :
Rouget   Agrumes   Pak choï   Miso	Céleri   Agrumes   Pak choï   Miso
Chawanmushi   Poireau Chou-Fleur   Poireau	
I Consommé d'oignons	Consommé d'oignons

**Universe**

Mystères de l'espace : Chevreuil I Foie gras de canard I Céleri I Jus de viande  
Salade de chou rouge I Gel d'airelles

**Incarnation**

Douce métamorphose : Douce métamorphose :  
Tarte au chocolat I Chocolat au lait I

**Universe**

Mystères de l'espace : Portobello I Avoine I Levure noble I Céleri  
Salade de chou rouge I Gel d'airelles  
Tarte au chocolat I Atsina I Ananas

**Ananas**

Mangue I Tamarin I Ananas I Riz

Mangue I Tamarin I Ananas I Riz

Plus d'informations : [www.eatrenalin.com](http://www.eatrenalin.com)

Contact Presse : [media@eatrenalin.com](mailto:media@eatrenalin.com)

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



Topinambour I Noix de cajou I Pomme



Le chef doublement étoilé Peter Hagen-Wiest



Ocean - Volupté des profondeurs de l'océan