



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 |

Aubergine | Chipotle

Carottes | Vadouvan |

Citron vert

Bao Bun | Canard |

Crème de coriandre

**Waterfall**

Rituel des papilles :

Topinambour | Noix de  
cajou | Pomme

**Discovery**

Révélation magique :

Pomme verte | Sichuan

**Ocean**

Volupté des

profondeurs de l'océan : l'océan :

Truite saumonée |

Quinoa | Patate douce |

Fruit de la passion |

Menthe

**Taste**

Petites explosions  
gustatives :

Sucré | Acide | Amer |

Salé

**Umami**

La 5ème dimension  
asiatique :

Rouget | Agrumes | Pak  
choï | Miso

Chawanmushi | Poireau

I Consommé d'oignons

Chipotle

Carottes | Vadouvan | Citron  
vert

Kadaif | Coriandre | Avocat

**Waterfall**

Rituel des papilles :

Topinambour | Noix de  
cajou | Pomme

**Discovery**

Révélation magique :

Pomme verte | Sichuan

**Ocean**

Volupté des profondeurs de

Patate douce | Quinoa | Fruit

de la passion | Menthe

**Taste**

Petites explosions gustatives :  
Sucré | Acide | Amer | Salé

**Umami**

La 5ème dimension  
asiatique :

Céleri | Agrumes | Pak choï |  
Miso

Chou-Fleur | Poireau |

Consommé d'oignons

## Universe

Mystères de l'espace :  
Chevreuil | Foie gras de  
canard | Céleri | Jus de  
viande

Salade de chou rouge |  
Gel d'airelles

## Incarnation

Douce métamorphose : Douce métamorphose :

Tarte au chocolat |

Chocolat au lait |

## Universe

Mystères de l'espace :

Portobello | Avoine | Levure  
noble | Céleri

Salade de chou rouge | Gel  
d'airelles

## Incarnation

Douce métamorphose :

Tarte au chocolat | Atsina |  
Ananas

Ananas

Mangue | Tamarin |

Ananas | Riz

Mangue | Tamarin | Ananas |

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 | Noix de cajou | Pomme



Le chef doublement étoilé Peter Hagen-Wiest



Ocean - Volupté des profondeurs de l'océan