



Topinambour I Noix de cajou I 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 masterise 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 Menu « Green

Dimensions » (végétarien)

Lounge Lounge

Succulente mise en Succulente mise en bouche :

Air-baguette I Aubergine I

Air-baguette I Chipotle

Aubergine I Chipotle Carottes I Vadouvan I Citron

Carottes I Vadouvan I ver

Citron vert Kadaif I Coriandre I Avocat

Bao Bun I Canard I Crème de coriandre

Waterfall Waterfall

Rituel des papilles : Rituel des papilles :

Topinambour I Noix de Topinambour I Noix de cajou I

cajou I Pomme Pomme Discovery Discovery

Révélation magique : Révélation magique : Pomme verte I Sichuan Pomme verte I Sichuan

Ocean Ocean

Volupté des Volupté des profondeurs de

profondeurs de l'océan : l'océan :

Truite saumonée l Patate douce l Quinoa l Fruit

Quinoa I Patate douce I de la passion I Menthe

Fruit de la passion I

Menthe

Taste Taste

Petites explosions Petites explosions gustatives :

Sucré I Acide I Amer I Salé

Sucré I Acide I Amer I

Salé

Umami Umami

La 5ème dimension La 5ème dimension

asiatique: asiatique:

Rouget I Agrumes I Pak Céleri I Agrumes I Pak choï I

choï l Miso Miso

Chawanmushi I Poireau Chou-Fleur I Poireau I I Consommé d'oignons Consommé d'oignons



Universe Universe

Mystères de l'espace : Mystères de l'espace :

Chevreuil I Foie gras de

canard I Céleri I Jus de Por

viande

Incarnation

Portobello I Avoine I Levure

noble I Céleri

Salade de chou rouge I

ge | Salade de chou rouge | Gel

Gel d'airelles d'airelles

Incarnation

Douce métamorphose : Douce métamorphose :

Tarte au chocolat I

Chocolat au lait I Tarte au chocolat I Atsina I

Ananas

Ananas Mangue I Tamarin I Ananas I

Mangue I Tamarin I Riz

Ananas I Riz

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



Topinambour I Noix de cajou I Pomme



Le chef doublement étoilé Peter Hagen-Wiest



Ocean - Volupté des profondeurs de l'océan

