

Thomas Mack, associé gérant d'Europa-Park et initiateur du restaurant, et Peter Hagen-Wiest, chef doublement étoilé

Europa-Park Resort

Le restaurant étoilé « Ammolite – House of Light » se réinvente

18 mars 2026

Le 17 mars, le restaurant gastronomique « Ammolite – House of Light », dirigé par le chef doublement étoilé Peter Hagen-Wiest, a célébré sa réouverture officielle à l'issue d'importants travaux de rénovation, ouvrant ainsi un nouveau chapitre de son histoire. Depuis 2012 déjà, le chef séduit par sa cuisine d'exception, récompensée pour la onzième année consécutive par deux étoiles au Guide MICHELIN. Désormais baptisé « Ammolite – House of Light », le restaurant situé dans le phare de l'hôtel 4 étoiles supérieur « Bell Rock » d'Europa-Park Resort dévoile une atmosphère élégante entièrement repensée associée à une cuisine reconnue depuis de nombreuses années pour sa clarté, sa précision et sa constance.

Depuis 14 ans, le chef Peter Hagen-Wiest dirige le restaurant gastronomique fraîchement renommé et entièrement rénové. Son sous-chef Julian Schmid l'accompagne depuis 9 ans dans cette aventure. Dès la première année suivant son ouverture, le restaurant a décroché une première étoile Michelin, suivi d'une deuxième l'année suivante, qui lui a été confirmée onze fois consécutivement depuis. Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, qui a initié ce restaurant gastronomique, s'est exprimé : « Ammolite a toujours été une affaire de cœur pour moi. Au début, personne n'aurait cru que nous allions connaître un tel succès. Je me réjouis d'autant plus maintenant de sa réouverture avec un design inédit. »

Le pourtour du phare brille désormais d'un tout nouvel éclat, avec une entrée séparée et un cadre raffiné, moderne et sobre, laissant la vedette aux produits et à la cuisine. L'élégant espace paraît encore plus spacieux grâce à un tout nouveau design aux couleurs et matériaux harmonieux. S'ajoute à cela, le cellier à vins qui vient d'être installé. De plus, le DJ Jaden Bosjen, qui s'est fait connaître en France et à l'international avec sa collaboration avec David Guetta sur le titre « Let's Go », signe le mix musical spécialement composé pour ce renouveau. « Nous sommes très heureux de la transformation du restaurant, qui offrira aux hôtes une expérience gastronomique encore plus belle. De plus, cela nous inspire, en tant qu'équipe, à travailler encore plus minutieusement notre cuisine », conclut le chef étoilé.

Peter Hagen-Wiest réalise une cuisine européenne authentique, raffinée et variée dans ses interprétations qui fait la part belle au local ainsi qu'à ses origines autrichiennes. Des produits frais et de saison, ainsi que des viandes et des poissons bénéficiant d'un label de qualité, constituent un élément central de sa philosophie tout comme de son succès et sont privilégiés dans sa cuisine. Ainsi, des racines, herbes aromatiques et variétés anciennes de légumes sont cultivées selon les principes de la permaculture dans le « Jardin de Marianne », le potager du Château Ollwiller dans le Haut-Rhin. Aucun produit chimique n'est utilisé : seuls des produits naturels comme le cuivre et le soufre sont employés, avec une attention particulière portée à la santé des sols.

La carte du restaurant allie des influences issues de la cuisine classique, méditerranéenne et internationale, les sauces y jouant toujours un rôle particulier. Elles assurent un parfait équilibre des arômes en bouche, en se concentrant sur l'essence même du goût. Le chef intègre avec finesse différentes inspirations de ses expériences professionnelles, notamment au Portugal ou en Asie, dans ses diverses compositions de menus. Lors du voyage culinaire en huit plats, les amateurs de haute cuisine peuvent par exemple découvrir une langoustine accompagnée de carotte et d'argousier. Dans le menu végétarien, des fagottinis à l'ortie, au parmesan et à la ricotta sont mis à l'honneur. La créativité et l'amour du détail sont clairement au premier plan. Le chef se concentre toujours sur le goût, en respectant le produit d'origine et l'équilibre du plat, fidèle à l'adage « le mieux est l'ennemi du bien ».

De plus, le cellier à vins de l'établissement, composé de références régionales, nationales et internationales, a été élaboré par le sommelier Sascha Schmidt, qui conseille les hôtes pour un accord mets et vins parfait tandis que la maîtresse d'hôtel Lisa-Marie Schmidt répond volontiers aux demandes et aux préférences des convives.

Le restaurant « Ammolite – House of Light » est un lieu dédié aux gourmets souhaitant savourer un menu exquis dans une atmosphère d'exception. Un intérieur élégant à la lumière tamisée crée une ambiance unique, empreinte de générosité. Et au moment de quitter la table, une chose devient évidente : Ammolite est un véritable phare du goût !

Plus d'informations sur https://www.ammolite-restaurant.de/fr/ .



Thomas Mack, associé gérant d'Europa-Park et initiateur du restaurant, et Peter Hagen-Wiest, chef doublement étoilé



Le restaurant « Ammolite – House of Light » est un lieu dédié aux gourmets souhaitant savourer un menu exquis dans une atmosphère d'exception



Les associés-gérants d'Europa-Park inaugurent le nouveau « Ammolite - House of Light »