

Le chef étoilé Peter Hagen-Wiest et Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park et PDG d'Eatrenalin, se réjouissent de l'obtention de la première étoile MICHELIN d'« Eatrenalin » ainsi que de la confirmation des deux étoiles pour « Ammolite – House of Light »

Le restaurant gastronomique multisensoriel « Eatrenalin » décroche sa première étoile Michelin

24 juin 2026

Eatrenalin s'est vu attribuer sa première étoile le 23 juin 2026 par le Guide MICHELIN Allemagne. Dans le cadre d'une cérémonie festive, les inspecteurs ont dévoilé les meilleurs restaurants du pays. Le chef d'exception Peter Hagen-Wiest assure la direction culinaire du restaurant gastronomique, et dans le même temps, il maintient depuis 12 années consécutives les deux étoiles du restaurant « Ammolite – House of Light ». Eatrenalin vient allier des sommets gastronomiques, une mise en scène multisensorielle et des technologies innovantes au sein d'une expérience unique au monde. Une expédition culinaire extraordinaire, singulière et inédite, un véritable feu d'artifice sensoriel. « Ces distinctions sont un accomplissement majeur pour nous. Elles viennent attester

l'excellence de notre brigade et constituent dans le même temps une motivation supplémentaire pour poursuivre le développement du restaurant avec la même exigence d'innovation et de qualité », déclare Peter Hagen-Wiest.

Le nouveau concept gastronomique a été initié à l'origine par l'associé-gérant d'Europa-Park Thomas Mack et l'expert en gastronomie Oliver Altherr (†). « Je suis comblé de joie et empli de gratitude suite à l'obtention d'une étoile Michelin par notre restaurant Eatrenalin. Cette distinction vient récompenser à la fois notre courage d'avoir osé sortir des sentiers battus et la passion qui anime l'intégralité de notre équipe. Eatrenalin a été dès le début une vision culinaire poursuivant l'objectif d'une synergie inédite entre délices, émotions et innovations. Cet accomplissement vient souligner notre ambition qui est de poursuivre le développement continu du profil gastronomique d'Europa-Park Resort », indique Thomas Mack.

Depuis son ouverture en 2022, Eatrenalin est une nouveauté mondiale qui redéfinit les standards de la gastronomie internationale. Dans l'esprit de la vision originelle, à savoir la combinaison de créations culinaires et d'une mise en scène multisensorielle dans le cadre d'une expérience intégrale unique en son genre, la signature gastronomique a continuellement évolué vers encore plus de raffinement. Confortablement installés sur les Floating Chairs (sièges flottants) conçus et brevetés par MACK Rides, les convives flottent quasiment d'une sphère culinaire à l'autre. Pendant le menu, une synergie inédite entre des effets visuels, acoustiques et haptiques vient mettre tous les sens en éveil. Felix Heuberger, directeur des opérations d'Eatrenalin, ne cache pas sa joie : « Nous sommes très heureux d'obtenir la première étoile Michelin pour Eatrenalin. J'adresse des remerciements particuliers à toute l'équipe, qui est l'artisane de ce succès grâce à son engagement dévoué et à son implication au quotidien. Dans le même temps, nous voyons cette distinction comme une motivation supplémentaire pour poursuivre l'optimisation continuelle de notre concept et proposer chaque soir une expérience unique au monde à nos convives. »

Suite à la reprise de la direction culinaire par le chef deux étoiles Peter Hagen-Wiest en mai 2025, Eatrenalin a pris un nouveau cap marquant. Sous l'étendard « Hagen-Wiest & Friends », le chef d'exception vient ajouter les signatures de chefs étoilés renommés à l'expérience multisensorielle. Chaque chef invité concocte l'un des plats du menu qui est chapeauté par Peter Hagen-Wiest. Actuellement, les gourmets pourront profiter des talents de deux grands chefs européens : Dieter Koschina et Hans Neuner. Aux côtés de ses compagnons de route de longue date, Peter Hagen-Wiest a conçu un menu exclusif, qui embarque les convives dans une expédition culinaire extraordinaire. En empruntant cette voie, Eatrenalin envoie un nouveau signal fort dans l'univers de la haute gastronomie, et souligne son ambition de créer des moments gustatifs extraordinaires à l'échelle internationale. Le Guide MICHELIN décrit l'expérience ainsi : « Son concept extraordinaire permet d'intégrer continuellement les idées de collègues de renom. Le résultat : des plats à la fois modernes, créatifs et d'inspiration internationale réalisés à partir de produits de qualité et avec un équilibre millimétré des saveurs. Une expérience gastronomique unique en son genre et résolument futuriste ! »

En marge du développement constant opéré à Rust, Eatrenalin garde en ligne de mire des perspectives d'expansion internationale. Celle-ci se base sur un concept intégral qui vient combiner des technologies innovantes, des univers narratifs d'exception, de la haute gastronomie et des processus optimisés. L'objectif est de décliner la vision d'Eatrenalin à l'échelle planétaire dans une sélection de métropoles

et de générer de nouvelles impulsions dans le domaine de la gastronomie expérimentale internationale.

Plus d'informations : www.eatrenalin.com



Le chef étoilé Peter Hagen-Wiest et Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park et PDG d'Eatrenalin, se réjouissent de l'obtention de la première étoile MICHELIN d'« Eatrenalin » ainsi que de la confirmation des deux étoiles pour « Ammolite – House of Light ».



Des plats à la fois modernes, créatifs et d'inspiration internationale réalisés à partir de produits de qualité et avec un équilibre millimétré des saveurs



Eatrenalin vient allier des sommets gastronomiques, une mise en scène multisensorielle et des technologies innovantes au sein d'une expérience unique au monde