

« Experiential Dining Attraction » de l'année
Eatrenalin récompensé d'un TEA Thea Award, haute distinction de l'industrie internationale du divertissement

Des profondeurs de l'océan à l'espace, en passant par des mondes fascinants, depuis novembre 2022, le restaurant gastronomique futuriste Eatrenalin, enthousiasme les amateurs d'expérience culinaire haut de gamme hors du commun. Cette nouveauté mondiale en matière de gastronomie vient d'être récompensée par la TEA (Themed Entertainment Association) qui lui a décerné le très convoité TEA Thea Award dans la catégorie « Experiential Dining Attraction » (attraction gastronomique expérimentale). Ce prix prestigieux, l'une des plus hautes distinctions de l'industrie internationale du divertissement, a été décerné à Orlando dans le cadre du salon IAAPA Expo de l'Association internationale des parcs de loisirs et d'attractions, le plus grand salon professionnel au monde dans le domaine des loisirs.

Le célèbre chef étoilé Alain Ducasse avait déjà confirmé le concept unique au monde que propose ce bijou de la gastronomie à l'échelle internationale. Un restaurant ou plus encore un voyage gastronomique de haut vol qui ne laisse personne indifférent !

Avec les membres de l'association « Etoiles d'Alsace », rassemblant les meilleurs restaurants étoilés et gastronomiques, les winstubs ainsi que les maîtres artisans de renom alsaciens, la gastronomie étoilée alsacienne s'était également donnée rendez-vous à Eatrenalin pour tester cette nouveauté extraordinaire.

Le restaurant gastronomique futuriste séduit par l'interaction entre une cuisine gastronomique et des expériences visuelles, acoustiques, olfactives et haptiques - tous les sens sont touchés. Les convives sont gâtés par un menu gastronomique de huit plats d'exception, composé de viandes et de fruits de mer ou d'une offre végétarienne. Les créations culinaires, qui allient des influences à la fois modernes et internationales, sont concoctées par l'équipe internationale composée du chef néerlandais Ties van Oosten et de la chef franco-autrichienne Juliana Clementz, également chef pâtissière. Les plats sont en accord avec l'ambiance de chacun des différents univers gustatifs. Ce « restaurant du futur » constitue un véritable feu d'artifice pour tous les sens grâce à une interaction impressionnante entre des contenus multimédia, une performance gastronomique de pointe ainsi qu'une innovation brevetée, le Floating Chair (siège flottant) de MACK Rides.

« Nous nous réjouissons énormément de ce prix, considéré comme un Oscar dans le secteur. Cette reconnaissance internationale nous conforte dans notre vision d'offrir l'expérience gastronomique la plus excitante au monde », a déclaré Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park. Il a développé Eatrenalin en collaboration avec Oliver Altherr, expert en restauration et PDG de Marché International. Celui-ci a ajouté : « Cette distinction confirme une fois de plus que nous avons visé juste au travers de ce concept novateur unique en son genre ».