**De nouvelles dimensions pour l’art culinaire avec une expérience pour tous les sens**

***L’année prochaine, Eatrenalin, un concept gastronomique futuriste sera inauguré à Rust. Cette délicieuse innovation a été développée par Europa-Park, en la personne de l’associé-gérant Thomas Mack, en coopération avec l'expert en restauration Oliver Altherr. D'une manière inédite, médias, technologie, systèmes de transport, art culinaire et contenus créatifs seront combinés dans ce restaurant pour créer une expérience de première classe, embarquant les convives pour un voyage à travers des univers fantastiques.***

L’idée était celle d'un restaurant du futur, c'est pourquoi Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, et l'expert en restauration Oliver Altherr, PDG de Marché International, ont décidé de collaborer. Les deux partenaires à l’origine du concept culinaire novateur Eatrenalin expliquent : « L'objectif est de réinventer la gastronomie et d’éveiller les émotions des convives. Le temps est venu d’emporter nos visiteurs pour un voyage futuriste à destination d’univers gustatifs variés qui mettront tous leurs sens à contribution et les émerveilleront. ».

**Ouverture d’Eatrenalin au cours de l’année 2022 au sein de l’Europa-Park Resort**

Eatrenalin s’installera entre l’hôtel 4\* supérieur « Krønasår » et l’expérience VR YULLBE. Ce concept inédit de restauration promet de nouvelles dimensions de plaisir culinaire et une expérience unique. Un voyage faisant appel à tous les sens et qui réunira de manière inédite les points forts de l’entreprise familiale Mack. Thomas Mack se réjouit : « Les systèmes de transport innovants de Mack Rides, les médias virtuels de Mack Animation et MackNeXT ainsi que les compétences culinaires autour du chef deux étoiles Michelin Peter Hagen-Wiest seront combinés. Cela n’existe sous cette forme nulle part ailleurs dans le monde. ». Une technologie de pointe accompagnera les invités dans un voyage à travers différents univers gustatifs pendant cette expérience de près de deux heures. Le restaurant futuriste téléportera ses convives vers des lieux spectaculaires et éveillera les désirs avec une expérience culinaire du plus haut niveau.

**Expansion mondiale via des franchises**

Après l'ouverture du premier Eatrenalin à Rust, le déploiement mondial dans des métropoles comme Shanghai ou New York est prévu dans les prochaines années. Les investisseurs potentiels s'attendent à des composants de système sûrs, faciles à utiliser et nécessitant peu d'entretien, à un contenu et des univers narratifs de qualité, à des concepts de restauration innovants et personnalisés, à un déroulement fluide et automatisé en cuisine et au service, ainsi qu’à un mélange de marketing et de communication moderne.

Pour plus d'informations : [www.eatrenalin.com](http://www.eatrenalin.com)

**Contact Presse:**

Séverine Delaunay et Léa Anstaett, Marketing France

Eatrenalin Europa-Park, Roland-Mack-Ring 5, 77977 Rust / Allemagne

media@eatrenalin.com