

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'« Ammolite – The Lighthouse Restaurant » d'Europa-Park excelle avec 18 points

Le 30 novembre 2020, le Guide 2021 des restaurants Gault&Millau a été publié. Pour la première fois, l'« Ammolite - The Lighthouse Restaurant », situé dans le phare de l'hôtel 4* supérieur « Bell Rock », a reçu 18 points du guide gastronomique. Avec leur concept unique au plus haut niveau, le chef Peter Hagen-Wiest et son équipe sont les garants d'une cuisine exquise qui dépasse largement les frontières de la région.

Pour l'année à venir, le guide Gault&Millau recommande 1 000 restaurants dans toute l'Allemagne, dont les 500 meilleurs restaurants d'Allemagne et 500 autres excellentes adresses. Il est considéré comme un guide critique, compétent et totalement indépendant. Le guide Gault&Millau fonctionne sur le même système de notation qu'en France : 18 points sur 20 possibles représentent « une créativité maximale et la meilleure préparation possible ». Avec cette note, le chef Peter Hagen-Wiest et son équipe ont prouvé le haut niveau de leur cuisine créative et inspirée, marquée par une constante. Originaire d'Autriche, le chef vise à préserver une cuisine régionale. Il apprécie une cuisine authentique, interprétée de diverses manières et parfaitement présentée. Le raffinement créatif et l'amour du détail sont clairement au premier plan. Le jury du guide Gault&Millau justifie sa note : « La performance de la famille Mack, propriétaire d'Europa-Park, est admirable. Culinairement aussi. Avec Peter Hagen-Wiest, les Mack ont un partenaire de taille depuis 2012, formé par de grands chefs (Harald Wolhfahrt, Dieter Koschina, Peter Knogl), un maître du classique contemporain en filigrane sans modernisme exagéré. Il a ses plats complexes, mais compréhensibles, servis dans deux menus ». Dans le menu « Black Forest Cuisine », Peter Hagen-Wiest accorde une attention toute particulière à la région de la Forêt-Noire et combine habilement les produits locaux. Il associe par exemple une truite de la Forêt-Noire avec du miso japonais. Les 7 plats du menu « Around the World » présentent eux un caractère nettement plus international.

Thomas Mack, associé-gérant d'Europa-Park, se réjouit avec toute l'équipe : « Ce prix est une reconnaissance particulière pour nous. D'autant plus dans la situation actuelle, c'est un point positif et une

Contacts :

Service presse France
Agence Scribe
Nathalie Jaeger

Responsable Service Presse
Tél. : 00 333 88 14 31 80
njaeger@scribe-rp.eu

Europa-Park – Rust
Séverine Delaunay

Directrice communication &
presse France
Tél. : 00 49 78 22 77 14 020
Fax : 00 49 78 22 77 14 005
severine.delaunay@europapark.de

Europa-Park-Straße 2
77977 Rust/Allemagne
www.europapark.de/presse

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

confirmation de notre qualité élevée et constante. Nous nous sentons très honorés d'être l'un des rares restaurants en Allemagne à recevoir ce prix. Mes compliments et mes remerciements vont naturellement à Peter Hagen-Wiest et toute son équipe. ».

Contacts :

Service presse France
Agence Scribe
Nathalie Jaeger

Responsable Service Presse
Tél. : 00 333 88 14 31 80
njaeger@scribe-rp.eu

Europa-Park – Rust
Séverine Delaunay

*Directrice communication &
presse France*
Tél. : 00 49 78 22 77 14 020
Fax : 00 49 78 22 77 14 005
severine.delaunay@europapark.de

Europa-Park-Straße 2
77977 Rust/Allemagne
www.europapark.de/presse