26 octobre 2022

**Données et chiffres**

**EMPLACEMENT**  Europa-Park Resort

Juste à côté de l’hôtel 4\* supérieur « Krønasår » et de l’univers aquatique Rulantica

**ADRESSE** Eatrenalin Europa-Park

 Roland-Mack-Ring 5

 77977 Rust

**CHEF CUISINIER** Pablo Montoro

**DATE D’OUVERTURE**  4 novembre 2022

**QUOI**

« Eatrenalin » propose la découverte de nouvelles dimensions culinaires pour une expérience sans pareille. Les convives peuvent s’attendre à un voyage sensoriel spectaculaire à travers des univers fantastiques, associés à un plaisir gastronomique intense.

**COMMENT**

« Eatrenalin » combine multimédia, technologie, art culinaire et contenus créatifs pour former une expérience de première classe. L’équipe de Pablo Montoro est en charge de la cuisine.

**QUI**

Oliver Altherr, expert en restauration et PDG de Marché International, et Thomas Mack, associé-gérant d’Europa-Park, ont développé ensemble l’innovation culinaire « Eatrenalin ».

**POURQUOI**

L'idée d’« Eatrenalin » est venue à Oliver Altherr et Thomas Mack lors d’un vol à bord du « Voletarium » d’Europa-Park, qui permet de survoler différents paysages européens. Pourquoi ne pas combiner un tel voyage avec une proposition culinaire unique afin de créer une expérience globale qui éveille tous les sens et les émotions ? De cette idée est née la vision de créer l'expérience gastronomique la plus palpitante au monde.

|  |
| --- |
| Eatrenalin |
| Nombre de salles | Les hôtes découvrent onze salles différentes dans le cadre de l’expérience. |
| Thématisation des espaces | Les pièces principales et leurs thèmes respectifs :- Océan, eau, plage- Différents goûts, sucré, acide, amer, salé- Umami, Asie, rizières- Espace, lune, univers |
| Bar | L’espace bar d’« Eatrenalin » est à découvrir en exclusivité par les convives à la fin de l’expérience. Les boissons ne sont pas comprises dans le prix du billet « Eatrenalin ». |
| Floating Chair | Avec la Floating Chair, les hôtes voyagent avec style à travers les différents univers gustatifs et adoptent des combinaisons de placement variées.La Floating Chair :- est composée de 2078 pièces- pèse 320 kg- durée de développement : de mi-2019 à fin 2021- chaque hôte peut régler individuellement la  hauteur et l’inclinaison de sa chaise |
| Cuisine | Le chef espagnol Pablo Montoro est responsable du génie créatif de la haute gastronomie d’« Eatrenalin » avec le sous-chef néerlandais Ties van Oosten et la chef pâtissière franco-autrichienne Juliana Clementz. |
| **Capacité** |
| Cadence | Toutes les 20 minutes |
| Durée | Environ deux heures |
| Horaires d’ouverture | 18h - 0h (dernier groupe à 21h40) |
| Capacité (par groupe) | 16 personnes |
| Nombre de groupes | 12 par soirée |
| Capacité maximale par soirée | 192 personnes |
| Nombre de services par soirée | 12 groupes de 16 personnes à 8 plats = 1 536 |
| **Formules** |
| « Dîner Eatrenalin » | 195 euros |
| « Dîner Eatrenalin » avec sélection exclusive de boissons alcoolisées | 295 euros |
| « Dîner au Champagne » | 445 euros |
| « Dîner Sommelier » | 645 euros |
| **Offres supplémentaires (à réserver en combinaison avec l’expérience)** |  |
| Forfait bar à cocktails | 50 euros |
| Forfait bar à champagne | 140 euros |
|  |  |
| **Données de construction** |
| Surface | 1 600 m² de restaurant (foyer, bar, salles de restauration, cuisine, locaux techniques et du personnel) |
| Volume | Environ 14 350 m³ |
| Norme énergétique | Conçu et construit selon la norme KFW55 |
| Hauteur sous plafond | Jusqu’à 8 m |
| Ouvriers | Jusqu’à 100 ouvriers ont travaillé en parallèle sur le projet pendant une période de 11 mois |
| Ventilation | Entièrement équipé d’un système de ventilation régulé avec récupération de chaleur |
| **Suites « Krønasår Boutique Suites »** |
| Suites  | 11 nouvelles suites premium au design moderne et unique créées à côté d’« Eatrenalin » sur une surface de 3 356 m². 6 suites au design assorti à « Eatrenalin » |
| Lits | Lits ronds et pivotants à la technologie de plateforme nouvellement développée par MACK Rides |

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