

Le chef deux étoiles Michelin Peter Hagen-Wiest prend la direction culinaire du restaurant gastronomique Eatrenalin

Peter Hagen-Wiest, chef deux étoiles du restaurant « Ammolite – The Lighthouse Restaurant », élargit son champ de responsabilités et prend les commandes du volet culinaire du concept gastronomique multisensoriel Eatrenalin. Le chef cuisinier s'est vu récompenser pour la dixième année consécutive de deux étoiles par le Guide Michelin pour ses extraordinaires accomplissements derrière les fourneaux d'« Ammolite – The Lighthouse Restaurant », et compte ainsi parmi les références en matière de haute-cuisine en Allemagne. Les convives du restaurant gastronomique Eatrenalin pourront déguster le premier menu signé de sa main vers début septembre.

Ce natif de la ville autrichienne de Brégence a débuté sa carrière dans l'hôtel Messmer de la même localité. Il a ensuite fait étape dans des maisons renommées, également primées par le Guide Michelin, comme la Schwarzwaldstube, la Vila Joya ainsi que le restaurant Cheval Blanc à Bâle. Ces expériences marquantes ont posé les fondations de sa philosophie culinaire actuelle : une cuisine aux accents classiques français, combinée à des influences internationales et un raffinement résolument moderne.

Thomas Mack, directeur d'Eatrenalin et associé-gérant d'Europa-Park, se réjouit du nouveau rôle endossé par le chef étoilé : « Aux côtés de Peter Hagen-Wiest, nous avons créé avec Ammolite un lieu qui fait figure d'ambassadeur de l'excellence culinaire bien au-delà des frontières d'Europa-Park. Sa capacité à combiner les techniques classiques aux influences modernes, et son infatigable exigence de qualité et d'innovation le classent parmi les plus grands chefs d'Allemagne. Nous sommes heureux qu'il prenne désormais également les rênes culinaires d'Eatrenalin. »

Depuis le départ, Peter Hagen-Wiest a encadré de près le développement de l'expérience gastronomique Eatrenalin. « Le concept, de par ses aspects multisensoriels, est totalement novateur, et demande un éventail culinaire de haut-niveau. De ce fait, je suis heureux de pouvoir y apporter désormais mon expertise gastronomique, en plus de ma mission à Ammolite. C'est un projet en tous points palpitant ! », s'exclame le chef Peter Hagen-Wiest.

Dans le cadre de l'événement « Eatrenalin Chef's Special » les 23 et 24 mai 2025, Peter Hagen-Wiest présentera d'ores et déjà l'une de ses créations à partir de produits locaux de saison et de produits internationaux. Au cours de cette expérience de deux heures, le menu spécial sera accompagné de vins exclusifs, sélectionnés par le sommelier de l'année Vincenzo De Biase, ainsi que de spectacles époustouflants.

Le nouveau menu régulier créé sous la direction de Peter Hagen-Wiest sera servi pour la première fois début septembre. Son style inimitable s'y retrouvera sous forme d'un menu en huit services d'exception, qui sera en harmonie parfaite avec l'ambiance des différentes sphères de dégustation.