



Le Jules Verne

Au deuxième étage de la tour Eiffel, le restaurant « Le Jules Verne » ouvre ses portes ce samedi 20 juillet

Entièrement rénové, le restaurant gastronomique « Le Jules Verne », situé au deuxième étage de la tour Eiffel, dévoile son nouveau visage le 20 juillet pour un premier dîner à 125 mètres, dans le ciel parisien. Aux commandes, le chef Frédéric Anton souhaite faire du restaurant une destination gastronomique incontournable de la capitale, à la hauteur du monument qui l'accueille.

La nouvelle carte du Jules Verne, un hommage à la Dame de Fer

Le chef Frédéric Anton, Meilleur Ouvrier de France, est animé par la passion de la cuisine, l'obsession du détail et un goût prononcé par le beau et le bon. Pour Le Jules Verne, il a conçu une carte qui met à l'honneur des produits bruts et nobles issus des terroirs de France tels que le crabe, la truffe, la langoustine, la volaille fermière ou encore le chocolat.

Grâce à de subtiles associations, sa cuisine révèle le meilleur de chaque ingrédient, exaltant arômes et saveurs. La Brioche est ainsi revisitée avec une crème fumée à la truffe, saupoudrée d'éclats de pistache. La langoustine est préparée en ravioli avec une crème de parmesan et une fine gelée à la truffe. En dessert, les convives pourront découvrir Le Chocolat, servi sur un biscuit moelleux et accompagné d'une crème au chocolat amer et d'un sorbet café lapar torréfié.

Dans l'assiette, les produits sont ciselés par le travail du chef, à l'image de l'architecture toute en dentelle de la tour Eiffel. Les compositions évoquent les rouages, les rivets et les courbes de cet incroyable objet d'acier. Frédéric Anton a conçu ses plats comme autant de tableaux gustatifs associant saveurs, couleurs et matières autour de produits de saison.

« Pouvoir s'exprimer sur le monument le plus emblématique de France, c'est une expérience unique dans la vie d'un chef ! La tour Eiffel m'inspire par sa complexité : c'est un lieu magique, à la fois brut et précieux. Ma cuisine doit en être le reflet. Elle doit incarner, mettre en bouche cette parfaite alliance entre la force et la féminité. Le beau et le bon » déclare le chef Frédéric Anton.

Le Jules Verne, de nouvelles expériences offertes dans le ciel parisien

Le restaurant gastronomique de la tour Eiffel se renouvelle dans ses offres et concepts de restauration pour prolonger la promesse d'une parenthèse enchantée dans le ciel parisien... tout au long de la journée !

Pour le déjeuner, les convives pourront profiter d'un menu composé de trois plats (105 euros par personne, hors boisson). Pour le dîner, les clients pourront choisir entre un menu dégustation en cinq ou sept tableaux (respectivement 190 euros et 230 euros par personne, hors boisson).

Le Jules Verne, une rencontre inédite entre les arts culinaires et décoratifs

Pour sa réouverture, Le Jules Verne relève un défi de taille. Aux côtés de Frédéric Anton, Aline Asmar d'Amman et son agence d'architecture intérieure, Culture in Architecture, ont souhaité emmener le restaurant dans une nouvelle ère où les arts culinaires et les arts décoratifs dialoguent et tissent des correspondances fortes avec Paris.

Perché à 125 mètres, Le Jules Verne s'ouvre sur une succession de trois salles qui offrent une vue imprenable sur le Champ-de-Mars, le Quai Branly et le Trocadéro. Teinté de gris argenté, gris bleuté et gris vert en écho au ciel, à la Seine et aux pavés, surligné de noir, d'or et de miroirs, l'espace se fluidifie et offre aux convives davantage d'intimité.

En addition aux trois salles, deux espaces supplémentaires sont agencés : « Le Comptoir » offrant un point de vue sur le ventre de la Tour et l'ingénierie mécanique des poulies jaunes ainsi que « L'alcôve », en face des poulies rouges.

« Avec l'ambition d'insuffler à ce restaurant gastronomique dont le nom résonne dans le monde entier, l'élégance intemporelle au travers des arts décoratifs français contemporains, l'intérieur du restaurant Le Jules Verne reconnecte le monument avec Paris, créant des correspondances graphiques, visuelles et poétiques avec la ville et les nuages » explique Aline Asmar d'Amman.

La restauration à la tour Eiffel, un enjeu d'excellence

Pour faire rayonner ce monument à travers le monde, icône du savoir-faire à la française, la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE) et Sodexo Sports et Loisirs portent un projet ambitieux : transformer l'expérience de visite dans toutes ses composantes. Pour les plus de 6 millions de visiteurs qui foulent chaque année les étages de la Tour, il s'agit d'en faire une destination à la fois culturelle, humaine et gastronomique.

« En tant que monument le plus emblématique de France, la Tour incarne l'image de l'élégance et d'un savoir-faire unique ; l'excellence à la française. L'émotion gustative se doit en effet d'être à la hauteur de celle suscitée par la visite. Le Jules Verne en est l'une des plus belles illustrations », déclare Patrick Branco Ruivo, Directeur Général de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel.

« La tour Eiffel est un formidable porte-étendard de la France pour les millions de visiteurs venus du bout du monde comme d'un arrondissement voisin. Elle participe à l'attractivité de notre pays, de ses talents. En tant qu'acteur incontournable du tourisme, nous voulons contribuer à réinventer l'expérience de la tour Eiffel pour en faire une destination gastronomique à part entière, vitrine de l'excellence française » précise Nathalie Bellon-Szabo, Directrice Générale Monde Sodexo Sports et Loisirs.

« Avec Frédéric Anton au Jules Verne (2^{ème} étage) et Thierry Marx à La Brasserie (1^{er} étage), Sodexo Sports et Loisirs renouvelle l'offre de restauration proposée aux plus de 6 millions de visiteurs de la tour Eiffel. Nous sommes fiers de la confiance renouvelée par la SETE et la Ville de Paris pour écrire cette nouvelle page de l'histoire de la Tour, pour les dix années à venir » détaille Franck Chanevas, Directeur Général France et Espagne Sodexo Sports et Loisirs.

À propos de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE)

Le 1^{er} novembre 2017, la Ville de Paris a confié l'exploitation et la gestion de la tour Eiffel à la SETE dans le cadre d'une délégation de service public pour une durée de 13 ans. La SETE est une société publique locale dont le capital est détenu à 99 % par la Ville de Paris et à 1 % par la Métropole du Grand Paris. Bernard Gaudillère, Conseiller de Paris, préside son Conseil d'Administration. La SETE compte environ 340 salariés, elle est dirigée par Patrick Branco Ruivo et a réalisé 99,8 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2018.

À propos de Sodexo Sports et Loisirs

Sodexo Sports et Loisirs est l'un des segments stratégiques du groupe Sodexo, qui assure en France et dans le monde une importante activité de gestion de sites de prestige, culturels et sportifs, et de grands événements. Ce segment représente 1.7 milliard d'euros de chiffre d'affaires dans le monde, près de 40 000 collaborateurs, et plus d'une centaine de métiers à son actif. En France, Sodexo Sports et Loisirs intervient en qualité de propriétaire de Lieux et Marques de prestige (Le Lido de Paris, la Maison Lenôtre, Le Pré Catelan, Bateaux Parisiens, Yachts de Paris...) ou comme partenaire stratégique de lieux d'exception (les restaurants de la Tour Eiffel, les Maisons de Prestige, la Seine Musicale, le Petit Palais, etc.) et de grands événements (Roland-Garros, le Tour de France, Coupe du monde de Rugby, etc.). Plus d'informations sur www.sodexo.com.

Contacts presse

Service de presse - Le Jules Verne

Nicolas PONCY

Tél. : 06 26 28 82 33

Email : nicolas.poncy@sodexo.com

Service de presse – Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE)

Victoria KLAHR

Tél : 07 72 00 05 60

Email : vklahr@toureiffel.paris

Service de presse Sodexo - Elan Edelman

Clémence GAUTHERIN

Tél. : 01 86 21 50 59

email : clemence.gautherin@elanedelman.com

Service de presse Culture in Architecture – APR

Salima SALHI

Tel. : 01 47 58 08 03

Email : salima@alexandrapr.com