

DOSSIER DE PRESSE

La nouvelle offre
de restauration
de la tour Eiffel

2019



SOCIÉTÉ
D'EXPLOITATION
DE LA
TOUR EIFFEL

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SOM- MAIRE

Edito	3
L'expérience visiteurs au cœur des préoccupations de la SETE	4
La tour Eiffel ou l'excellence de la cuisine française	5
Pour mieux se repérer : la nouvelle restauration de la tour Eiffel en un clin d'oeil	8
Un duo de Chefs étoilés	9
Le Jules Verne, haut lieu de l'élégance à la française	10
La Brasserie, un restaurant pour tous les publics	14
La vente à emporter, une expérience culinaire parisienne	19
Calendrier prévisionnel de la mise en place des offres	23
Annexes	24
Présentation de la SETE Présentation de Sodexo Sports et Loisirs Portrait des Chefs Présentation des architectes Présentation d'Ubudu	
Contacts presse	32

EDI- TO

”

Ensemble, nous portons l'ambition de réinventer la Tour pour en faire une destination gastronomique à part entière

“

Chaque année, plus de 6 millions de personnes réalisent un rêve en venant visiter la tour Eiffel. Véritable incarnation du savoir-faire à la française, le monument inspire, passionne, émerveille. Alors que la Tour fête ses 130 ans en 2019, notre projet est ambitieux. Il vise à transformer l'expérience de visite dans toutes ses composantes. Entretien et rénovation des équipements, développement de la billetterie en ligne, mise en place d'une nouvelle palette de services..., la Dame de fer se réinvente.

Repenser l'accueil de nos visiteurs, c'est aussi leur offrir ce qu'il y a de meilleur en matière de gastronomie. C'est pourquoi la SETE a souhaité renouveler en profondeur les services de restauration de la tour Eiffel. Je me réjouis qu'Umanis nous accompagne dans ce projet, aux côtés de Thierry Marx et Frédéric Anton, deux Chefs emblématiques et talentueux. Ensemble, nous portons l'ambition de réinventer la Tour pour en faire une destination gastronomique à part entière ; la vitrine de l'excellence culinaire.

Patrick Branco Ruivo,
Directeur général de la
Société d'Exploitation
de la Tour Eiffel (SETE)



Acteur incontournable du tourisme à Paris, Sodexo Sports et Loisirs a noué avec la Ville Lumière une relation privilégiée, renforcée ces 11 dernières années par sa collaboration avec la SETE au sein des restaurants de la tour Eiffel.

Monument le plus emblématique de Paris et de la France, la tour Eiffel est un véritable phare urbain dont le rayonnement va bien au-delà de nos frontières et qui sublime notre art de vivre dans le monde entier. Alors qu'elle fête son 130^e anniversaire, elle a la volonté de se renouveler pour toujours surprendre ses visiteurs, venus du bout du monde ou d'un arrondissement voisin. La restauration qu'elle leur propose doit contribuer à cette attractivité.

C'est pourquoi Sodexo Sports et Loisirs est fier, avec ses partenaires, d'être le moteur de la nouvelle offre de restauration, et de mettre en avant une vision réinventée de la gastronomie dans les différents étages du plus beau monument de la capitale. Les chefs étoilés Frédéric Anton et Thierry Marx, un duo complémentaire et inédit, subliment avec talent les cartes des deux restaurants du monument.

Je tiens donc à remercier la SETE de nous avoir renouvelé sa confiance autour de ce projet ambitieux, pour que les 10 années à venir soient celles d'une nouvelle tour Eiffel.

Nathalie Bellon-Szabo,
Directrice Générale Monde
Sodexo Sports et Loisirs



— L'EXPÉRIENCE VISITEURS — AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS DE LA SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DE LA TOUR EIFFEL (SETE)

La tour Eiffel est l'un des monuments les plus visités au monde : plus de 6 millions de visiteurs s'y pressent chaque année. Outre l'entretien de la Tour et de ses installations, le renouvellement et la modernisation des espaces et des équipements, la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel a entrepris un vaste programme de transformations sur la période 2017-2023, dans le cadre de la nouvelle délégation de service public (DSP) signée avec la Ville de Paris, propriétaire du monument. Cette convention est entrée en vigueur le 1^{er} novembre 2017 pour une durée de 13 ans.

Parmi les missions confiées à la SETE, **l'amélioration de l'accueil et du parcours visiteurs est au centre de ses préoccupations**. En tant que monument le plus emblématique de France, il est en effet primordial pour la Tour de proposer un véritable confort de visite ; cela passe notamment par l'optimisation des flux et la réduction du temps d'attente. Pour y parvenir, en mai 2018, la SETE a augmenté de façon significative la part des billets — tous horodatés — vendus en ligne.

La tour Eiffel occupe une place prépondérante au sein de la stratégie de développement touristique déployée par la Ville à l'horizon 2022. Le monument se doit d'être la **vitrine irréprochable de la qualité de l'accueil parisien**. Dans ce contexte, la SETE porte l'ambition de réinventer la tour Eiffel en proposant une expérience inédite et modernisée à l'ensemble de ses publics.

Le renouvellement total des services de restauration est l'un des leviers pour atteindre cet objectif.



— LA TOUR EIFFEL OU L'EXCELLENCE — DE LA CUISINE FRANÇAISE

Le nouveau projet de restauration a pour ambition de mettre en avant la gastronomie parisienne et française pour améliorer l'expérience vécue par les visiteurs.

UMANIS, NOUVEAU CONCESSIONNAIRE RESTAURATION DE LA TOUR EIFFEL

Au terme d'une consultation qui s'est échelonnée sur huit mois, la SETE a attribué, après agrément de la Ville de Paris, la concession de restauration et de boissons de la tour Eiffel à **la société Umanis** emmenée par la société Sodexo, en partenariat avec 3 actionnaires : le chef étoilé Frédéric Anton (3*) pour le Jules Verne, le chef étoilé Thierry Marx (2*) pour la Brasserie et la société Ubudu, spécialiste de la gestion des flux de visiteurs.

Le contrat a pris effet le 1^{er} octobre 2018, pour une durée de dix ans.

Frédéric Anton

Des chefs parisiens, symboles de la gastronomie française, qui savent repousser les frontières gustatives et créatives de leur discipline, sans pour autant se couper de la tradition.

Sodexo

Le leader mondial des services de Qualité de Vie, opérateur global dans le monde du loisir, du sport et de la culture.

umanis

Thierry Marx

Ubudu

Un spécialiste des flux et de la géolocalisation, qui sait tirer profit des data pour répondre aux enjeux de fréquentation, à la Tour comme à la ville.



UNE OFFRE INTÉGRALEMENT REPENSÉE

La force de l'offre retenue a été sa capacité à **repenser de A à Z l'expérience de restauration de la tour Eiffel**. En effet, pour chaque espace de restauration, l'offre propose un parti pris très qualitatif, qu'il s'agisse de sa **proposition architecturale**, de son **offre culinaire et commerciale** ou encore de son **projet socio-environnemental**.

LES 5 ATOUTS MAJEURS

- ◆ Un projet porté par un duo de chefs étoilés
- ◆ Une offre diversifiée, accessible et totalement repensée
- ◆ Des lieux réinventés par des architectes talentueux, du parvis au troisième étage
- ◆ Une approche ancrée dans les territoires et incarnée par des partenariats durables tels que la Guilde des artisans de la tour Eiffel
- ◆ Une forte expertise de la restauration sur les lieux d'exception avec Sodexo Sports et Loisirs

UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE ET SOCIÉTALE EXEMPLAIRE

La SETE a intégré depuis longtemps le développement durable et responsable dans sa stratégie et ses pratiques. Dans cette optique, l'engagement porté par Sodexo Sports et Loisirs et ses partenaires est adossé à la conviction que la tour Eiffel doit incarner une nouvelle économie de la restauration. Particulièrement ambitieux, le projet environnemental s'appuie à la fois sur **les pratiques éco-responsables du groupe Sodexo** (charte des achats durables signée avec les fournisseurs, réduction des emballages primaires) et sur **l'engagement personnel des deux chefs**, promoteurs d'une cuisine locale et sans déchet.



LA TOUR EIFFEL LANCE SA GUILDE DES ARTISANS

Sodexo Sports et Loisirs a créé et mis en place la « **Guilde des artisans** » en collaboration avec la SETE. Il s'agit d'un réseau d'artisans de bouche parisiens et franciliens sélectionnés pour leur savoir-faire remarquable et leur engagement éco-responsable. Les produits locaux et de saison, sélectionnés par un jury présidé par le Chef Thierry Marx, seront mis à disposition des six millions de visiteurs annuels du monument.

Cette volonté assumée de relier les artisans locaux au monument le plus emblématique de Paris a pour objectifs de mettre à l'honneur le meilleur du savoir-faire local et de contribuer économiquement et socialement à un **écosystème global fédéré par la Tour**.

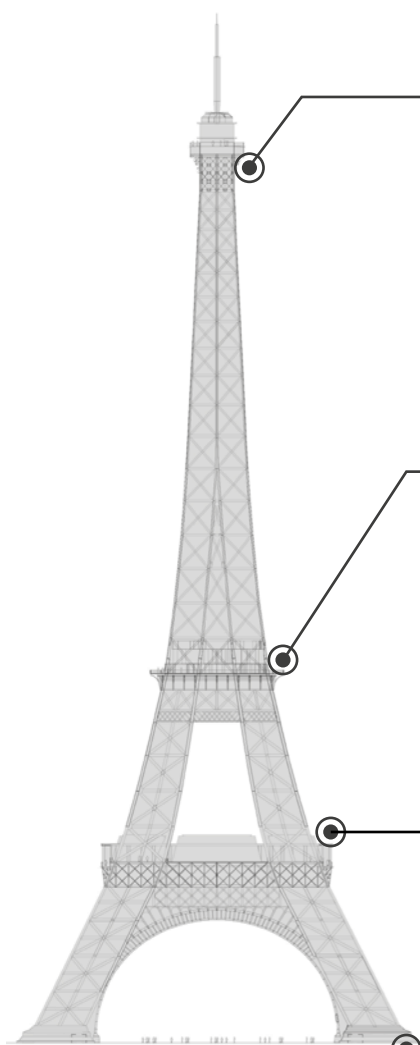
DES OBJECTIFS COMMERCIAUX AMBITIEUX

Fort de l'expérience et de l'expertise de Sodexo Sports et Loisirs, acteur de référence du tourisme parisien, les objectifs commerciaux de l'offre de restauration de la tour Eiffel pour les 10 prochaines années sont ambitieux.

- ◆ 25 millions d'euros d'investissement
- ◆ + 35% du chiffre d'affaires global
- ◆ + 50% du nombre de clients servis chaque année
- ◆ + 40% du nombre de clients pour le Jules Verne
- ◆ 50 emplois créés



— POUR MIEUX SE REPÉRER —
**LA NOUVELLE RESTAURATION DE LA
 TOUR EIFFEL EN UN CLIN D'OEIL**



Le sommet
Vertige

Bar à Champagne



2^e étage
Eblouissement

Le Jules Verne



**Restaurant gastronomique
 Frédéric Anton**

La vente à emporter

- Le comptoir salé de la tour Eiffel
- Le comptoir sucré de la tour Eiffel
- Le comptoir du Barista de la tour Eiffel

1^{er} étage
Découverte

La Brasserie



**Brasserie contemporaine
 Thierry Marx**

- Salon, Bar et Salle à manger

La vente à emporter / restauration assise

- Le Bistro de la tour Eiffel
- La Terrasse, animations événementielles

Le parvis
Stupéfaction

**Les cornets de la
 tour Eiffel**



La vente à emporter

- Les Cornets de la tour Eiffel, une offre végétale et une offre traditionnelle de gaufres et de crêpes

La vente ambulante

- Les triporteurs : le hot-dog parisien, le confiseur, le bar détox, le bar à soupe (glaces en été)



— UN DUO DE CHEFS ÉTOILÉS —

Avec plus de 6 millions de visiteurs annuels venus du monde entier, la tour Eiffel est un symbole d'universalité. A son image, la restauration du monument se doit d'être plurielle. La complémentarité des deux Chefs met en exergue la richesse de l'offre, du sandwich de la vente à emporter au dîner gastronomique au Jules Verne.

LE JULES VERNE, UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE PAR FRÉDÉRIC ANTON

”

Le restaurant Le Jules Verne a pour ambition de s'imposer comme une destination gastronomique incontournable à Paris. La carte du Jules Verne sera un voyage à travers les grandes références de la cuisine française, que je réinterpréterai tout en exprimant mon style, mon identité. Nous allons créer un lieu exceptionnel, où le moindre détail sera pensé pour sublimer une expérience inoubliable.

“

LA BRASSERIE DU 1^{ER} ÉTAGE, LE BISTROT PARISIEN SIGNÉ THIERRY MARX

”

Ma mission en tant qu'artisan consiste à donner de la mémoire à l'éphémère. Mon défi est de réaliser une cuisine simple, saine, source de plaisir, zéro déchet, aussi durable que le monument lui-même. Je souhaite m'inspirer de la cuisine populaire ancestrale et en faire quelque chose d'extrêmement qualitatif, avec au centre, le produit sublimé. Je veux mettre à l'honneur un produit simple auquel on donne une valeur ajoutée. Ma grammaire de cuisine est construite autour de trois piliers : la maîtrise du geste, du feu et du temps.

“



— LE JULES VERNE — HAUT-LIEU DE L'ÉLÉGANCE À LA FRANÇAISE

”

RÉ-OUVERTURE JUILLET 2019 !

Le Jules Verne invite à une rencontre inédite entre les arts culinaires et les arts décoratifs, dans les nuages du ciel de Paris. Une équation délicate associant le brut et le précieux, la main de l'homme et la dentelle de la dame de fer, pour une recette très française.

Frédéric Anton & Aline Asmar d'Amman

“

LE NOUVEAU JULES VERNE EN QUELQUES MOTS...

- ◆ Un restaurant dirigé par Frédéric Anton, Chef triplement étoilé et Meilleur Ouvrier de France
- ◆ Un intérieur conçu par la talentueuse architecte Aline Asmar d'Amman, fondatrice du studio Culture in Architecture
- ◆ Une carte qui réinvente les grands classiques de la cuisine française



— SUIVEZ LE RYTHME AU JULES VERNE —

LE DÎNER

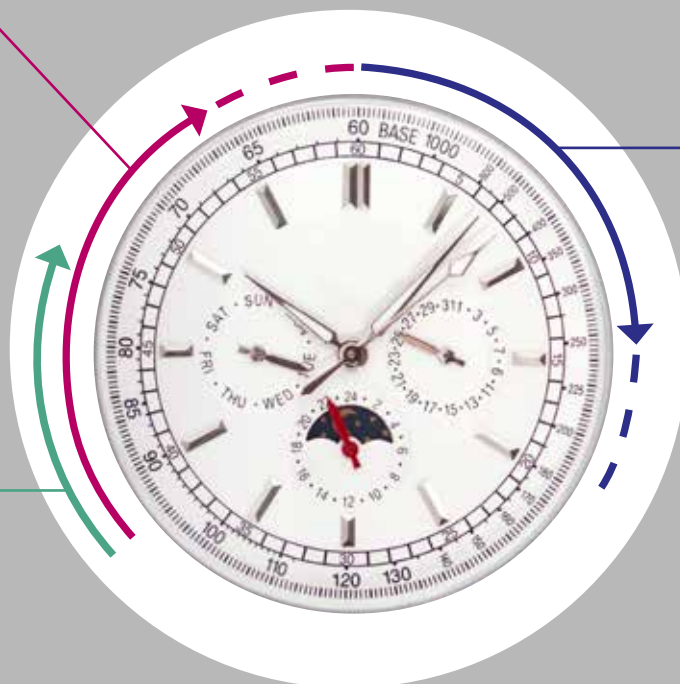
Nouveauté : dès 18h, le Jules Verne accueille les convives dans l'une des trois salles, pour un repas pouvant précéder une sortie au spectacle.

Le deuxième service commencera à 21h.

Dans les deux autres salles, la réservation sera ouverte à partir de 19h pour tous ceux qui souhaitent choisir leur horaire plus librement. Menu dégustation unique 5 ou 7 plats à 190 € et 230 €.

NOUVEAUTÉ : LE PETIT-DÉJEUNER PREND DE LA HAUTEUR !

Uniquement sur réservation, le petit-déjeuner permettra de profiter d'un lieu exceptionnel et d'une vue imprenable sur Paris dès 7h30.



LE DÉJEUNER

Condensé de l'expérience Jules Verne, le menu déjeuner en 3 plats (tarif unique de 105 € par personne hors boisson) séduira la clientèle d'affaires désireuse de marquer un événement et la clientèle touristique qui souhaite découvrir ce lieu d'exception. Le menu dégustation se déclinera en 5 ou 7 tableaux, à 190 € et 230 €.



SALON PRIVÉ

Cette table proposera une prestation entièrement sur-mesure et fascinante pour 4 à 6 personnes.

DÎNER EN CUISINE

La cuisine du Jules Verne est conçue pour accueillir occasionnellement, à la discrétion du chef, des convives qui auront le privilège de partager un moment inoubliable, au plus près des fourneaux.

” *Le Jules Verne incarne le lien indéfectible entre Paris, la tradition des arts culinaires et le chic des intérieurs français, réinterprétés en toute modernité au sein de la dame de fer.* “

Quelle vision aviez-vous en tête pour imaginer le nouveau Le Jules Verne ?

Frédéric Anton : Notre ambition assumée est de faire du restaurant Le Jules Verne une véritable destination gastronomique, où l'on vient pour vivre une expérience d'exception. Tout est pensé dans le moindre détail, en cuisine mais aussi en salle. Avec Aline, nous sommes partis d'une page blanche pour créer un nouveau lieu, avec sa propre identité.

Aline Asmar d'Amman : Nous avons imaginé un intérieur qui dégage force et délicatesse, un cœur tendre exprimé avec une certaine radicalité abstraite, hors modes et sans fioritures, teinté de gris bleuté parisien, comme une photo d'époque. Nous voulons tisser des liens entre l'espace et les plats, afin que les hôtes participent à une conversation culturelle inédite entre les arts décoratifs et culinaires de ce XXI^e siècle et ce chef d'œuvre immuable, symbole de l'esprit français, qu'est la tour Eiffel.

Précisément, quelle place tient la tour Eiffel dans votre inspiration ?

AAA : La tour Eiffel représente le monument absolu, le symbole de l'ultra-féminin, de l'esprit français, de l'audace et de la légèreté. Paris et la Dame de fer dans sa robe de dentelle sont les premières sources d'inspiration du décor holistique imaginé pour Le Jules Verne, un écrin évocateur de l'équilibre délicat entre le brut et le précieux, à l'instar des créations de Frédéric.

FA : La tour Eiffel a un pouvoir d'évocation très fort. Elle représente la France, celle des régions, des produits et des saisons. C'est aussi la France qui rayonne dans le monde entier. En tant que Chef, la Tour m'inspire donc les grands classiques de la cuisine française, qui sont autant de références incontournables pour les clients. Je vais proposer ces grands classiques, revisités et réinventés, tout en conservant mon style et mon identité.

Quelle image de la France véhicule Le Jules Verne ?

FA : Nous devons renouer avec l'importance des rituels, l'élégance du service à la française. Le restaurant gastronomique de la tour Eiffel se doit d'être l'ambassadeur de cette excellence. Du début à la fin, le client doit se sentir privilégié. Le restaurant gastronomique est l'expérience d'un nouvel espace-temps. Chaque client du Jules Verne doit avoir la sensation d'être seul au monde en haut de la tour Eiffel.

AAA : Je souhaite que Le Jules Verne soit manifeste du chic français, synonyme d'un certain classicisme ponctué d'une légère irrévérence. La Tour en est une incarnation par son équilibre entre esthétique industrielle et haute orfèvrerie de métal. Les créations culinaires graphiques et épurées de Frédéric, qui revendique lui-même la féminité de sa cuisine, ont été une grande source d'inspiration. Comme l'architecture intérieure du lieu, elles tissent des correspondances narratives et visuelles avec la beauté de Paris.

Quel souvenir souhaitez-vous laisser aux clients du Jules Verne ?

FA : Le souvenir d'un plaisir des papilles. Je souhaite faire rêver autour de notre patrimoine gastronomique, surprendre les clients dans leur imaginaire. La Tour, emblème de Paris et de la France, doit rendre hommage à l'histoire de la gastronomie française.

AAA : L'émotion d'une élégance aérienne, très française. La sensation d'avoir vécu une parenthèse enchantée dans le ciel parisien, née de la fusion gracieuse entre le décor, les textures, la lumière, leur écho dans les fascinantes créations de Frédéric, festin pour les yeux et le palais. L'envie de revenir pour découvrir de nouvelles perspectives sur cet ouvrage d'art qu'est la Tour et de revivre la rencontre merveilleuse entre l'ingénierie, l'architecture et la gastronomie.



FONDATIONS, LITTÉRATURE ET PHOTOGRAPHIE

Prenant sa source dans les fondations en pierre de l'édifice, le pilier de la tour est un joyau à célébrer : il réapparaît magnifié par la lumière et le reflet de miroirs infinis dès l'entrée, au rez-de-chaussée. Révélant la monumentalité de son architecture industrielle, il annonce la légèreté de l'édifice. C'est une photo d'époque de Gustave Eiffel découvrant l'ouvrage en chantier qui inspire cette émotion. Répondant aux bustes de Gustave Eiffel et de Jules Verne en conversation, une grande bibliothèque regroupe les titres de l'écrivain le plus traduit de sa génération, témoignage de son activité prolifique et de son rayonnement universel. Une installation artistique photographique, signée du génie de l'image Pascal Dangin, célèbre « des outils et des hommes » et annonce le fil rouge du projet de rénovation : la rencontre des arts décoratifs et des arts culinaires.

CORRESPONDANCES

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. Le décor dégage force et délicatesse, associant le brut et le précieux, la courbe et la ligne droite, les inspirations artistiques et l'esprit Eiffel, interprétés avec modernité dans un écrin sophistiqué et lumineux. L'esthétique culinaire du chef triplement étoilé Frédéric Anton est infusée dans les matières striées, griffées et patinées à la main. L'architecture intérieure et l'assiette se font sans cesse écho dans un jeu de constructions aériennes et raffinées, à la recherche de sens et d'excellence.

NOUVELLES PERSPECTIVES INTÉRIEURES

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 propose de nouveaux scénarios accentuant le caractère intime du lieu. En addition aux trois salles dont les vues s'ouvrent respectivement sur le Quai Branly, le Trocadéro et le Champ de Mars, deux espaces supplémentaires sont agencés. Le comptoir offre un point de vue sur le ventre de la tour et l'ingénierie mécanique des roues jaunes. Un autre agencement lové comme une alcôve en face des roues rouges abrite deux grandes tables elliptiques, sous un plafond festonné de lumière. L'office tournant agit comme un anneau énergétique abritant le va et vient dynamique entre salles, cuisine et cave à vin.

Les piliers du travail de Culture in Architecture étant la culture, l'architecture et l'émotion, le Jules Verne exprimera en permanence ces trois fondamentaux, associés aux valeurs de générosité et d'excellence de la haute gastronomie du chef Frédéric Anton.





— LA BRASSERIE — UN RESTAURANT POUR TOUS LES PUBLICS



”

Redonner de la valeur aux produits et aux espaces

Thierry Marx, Nicola Delon & Ramy Fischler

“

LA NOUVELLE BRASSERIE EN QUELQUES MOTS...

- ◆ Un restaurant ouvert toute la journée, porté par Thierry Marx, Chef doublement étoilé.
- ◆ Un projet architectural imaginé à quatre mains par Ramy Fischler, designer de l'année 2018, fondateur de RF Studio et Nicola Delon, cofondateur du collectif Encore Heureux.
- ◆ Une offre diversifiée sur deux niveaux complémentaires, pour accueillir tous les visiteurs du monument.
- ◆ Une cuisine simple et source de plaisir, imprégnée par l'ouverture et les voyages du Chef, une cuisine responsable, qui tend vers le zéro déchet, avec une utilisation optimale des matières premières.



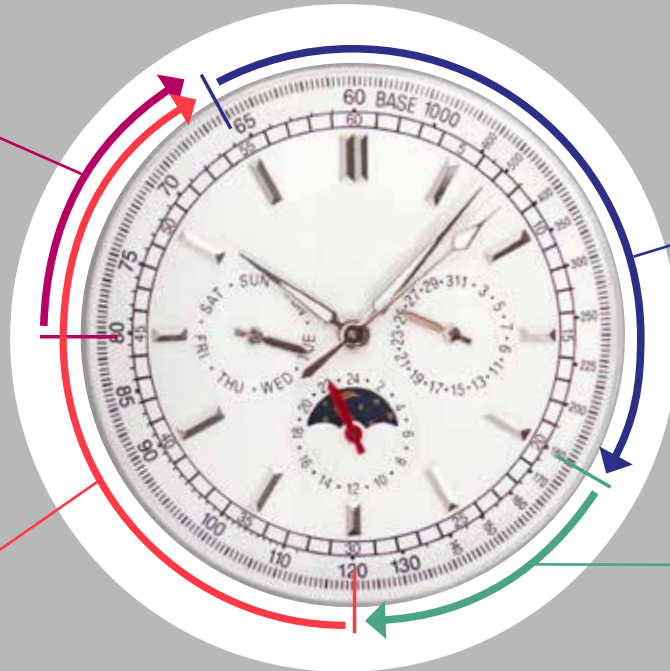
— SUIVEZ LE RYTHME À LA BRASSERIE ! —

DE L'OUVERTURE DU MONUMENT JUSQU'À 11H30

Au rez-de-chaussée de la Brasserie : un petit-déjeuner typiquement parisien à destination des visiteurs de passage ou sur réservation.

18H - 23H30

Au rez-de-chaussée de la Brasserie : un vrai bar cosy s'installera au cœur de la tour Eiffel dans une ambiance lounge. Le bar s'affichera comme un nouveau lieu de la vie nocturne parisienne.
A l'étage de la Brasserie : un dîner bistronomique en deux services, sur réservation principalement



DE 11H30 À 16H

Au rez-de-chaussée de la Brasserie : le déjeuner pour une clientèle qui souhaitera faire une pause, sans avoir réservé et sans s'attarder. Un repas assis, pour moins de 30 € (hors ascension et boisson).
A l'étage de la Brasserie : un déjeuner plus élaboré, en deux services, accessible à partir de 42 €.

DE 16H À 18H

Un tea-time, une offre de boissons chaudes ou froides avec pâtisseries.

”

Mettre à l'honneur un produit simple auquel on donne une valeur ajoutée

Thierry Marx

“



La Tour, tout un symbole...

Thierry Marx : Quand je regarde la Tour, je pense à tous les hommes qui l'ont construite de leurs mains. C'est un des plus beaux symboles ouvriers. Etant moi-même compagnon du Devoir, j'ai grandi avec l'image de la Tour comme mémoire de nos aînés. La Tour est présente dans le cœur de tous les Français et célébrée dans le monde entier, mais nous ne l'avons pas assez redimensionnée en symbole populaire.

La Brasserie a-t-elle vocation à être un restaurant populaire ?

TM : La Brasserie, c'est le lieu où tout le monde se rencontre. Mon objectif est de faire un restaurant pour tous les visiteurs de la tour Eiffel. La Brasserie proposera donc une cuisine de bistrot parisien, dont l'ambition est de donner de la valeur à des produits simples.

La Brasserie, c'est aussi l'occasion d'inventer, d'explorer, d'innover...

TM : Je souhaite inventer une nouvelle économie de la restauration, une économie symbiotique conçue

comme un réseau de partage. La Brasserie de la tour Eiffel sera un restaurant profondément respectueux de l'environnement et doué d'une responsabilité sociale. J'utiliserai des produits majoritairement issus d'un rayon de moins de 200 km de Paris. Je produirai très peu de déchets. Je veux amener cette expertise et cette économie en haut de la Tour et en faire un modèle du genre pour le monde entier. Il faut qu'elle devienne le porte-voix d'une nouvelle économie et donc, d'une nouvelle société. La Tour doit prendre. Et redonner.

C'est le sens de la Guilde des artisans de la tour Eiffel ?

TM : La Guilde est une partie très importante de notre démarche. Elle a deux objectifs : d'un côté, valoriser le travail exceptionnel des artisans de métiers de bouche franciliens, qui méritent d'être mis en avant sur le monument le plus emblématique de Paris. Et de l'autre, permettre à tous les visiteurs du monument de profiter des meilleurs produits locaux et donc enrichir leur expérience de la Tour.

AGENDA **LA CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2019 SIGNÉE THIERRY MARX ARRIVE SUR LA TOUR EIFFEL**

En attendant l'ouverture du nouveau concept de la Brasserie début 2020, Thierry Marx signe la carte printemps – été de l'actuel restaurant 58 Tour Eiffel à partir du 13 mars 2019 pour le dîner et du 14 mars pour le déjeuner.

Découvrez les cartes déjeuner et dîner sur :
www.restaurants-toureffel.com/fr/restaurant-58-tour-eiffel.html

LA BRASSERIE PAR NICOLA DELON (ENCORE HEUREUX) ET RAMY FISCHLER (RF STUDIO)

La Brasserie du premier étage et les lieux de vente à emporter ont été imaginés par un duo de concepteurs inédit formé par Nicola Delon, architecte et cofondateur d'Encore Heureux, et Ramy Fischler, fondateur de RF Studio. Ces deux agences symbolisent une nouvelle génération de concepteurs attachés à la notion de travail collectif et d'engagement dans les problématiques de notre époque. Ils visent, pour chacun de leurs projets, à créer des lieux attentionnés associant le beau à l'usage.

Qu'elles conçoivent des objets, des espaces, des expositions ou des bâtiments, ces deux agences parisiennes cherchent en permanence l'empreinte minimale pour la qualité maximale, n'hésitant pas à remettre en question leurs pratiques, à explorer de nouvelles méthodes constructives. Elles ont réuni leurs compétences d'architecte et de designer afin de répondre aux enjeux de la tour Eiffel et de ses lieux de restauration.

UNE TRANSMISSION DE VALEURS

La collaboration entre Ramy Fischler, Nicola Delon et Thierry Marx paraît tout à fait évidente car tous trois sont nourris par le même enthousiasme. Le chef a le souci de redonner de la valeur aux produits, les architectes, quant à eux, cherchent à donner de la valeur aux espaces. Leur projet se fonde sur des transmissions de valeurs. D'abord, celle de l'équité, car l'idée a été de ne placer aucune hiérarchie de confort et de qualité de vue entre les deux étages de la brasserie. Celle-ci accueille également un bar, qui a vocation à devenir nouveau lieu de la vie nocturne parisienne et l'étage abrite un dîner bistronomique avec une nouvelle capacité d'accueil portée à 250 places.

Le projet architectural porte aussi un geste symbolique par l'intégration de terre crue dans l'atrium du restaurant ; La terre qui nourrit, et aussi celle qui construit, incarne mieux que tout autre matériau les défis climatiques et écologiques de demain.

L'ÉLOGE DE LA LÉGÈRETÉ ET DE LA TRANSPARENCE

Cette approche de la matière est complétée par la recherche de légèreté qui s'illustrera à la fois dans les choix décoratifs et architecturaux. L'espace de la Brasserie a été aménagé de manière à privilégier la transparence et l'accès à la vue de Paris pour tous les clients. La transparence est une des valeurs portées aussi par Thierry Marx, qui promeut la traçabilité et le sourcing de produits locaux. Cette pratique vertueuse portée par le chef, le duo créatif a choisi de l'incarner en créant au sein du restaurant une table « conversationnelle » dédiée à la prise de parole. Y seront conviés les hôtes du Chef, pour débattre sur les enjeux alimentaires de demain.





3 questions à ...
Ramy Fischler et Nicola Delon

Quelle vision vous a guidés quand vous avez commencé à travailler sur le projet de la brasserie ?

Ramy Fischler : La première approche a été de vouloir retrouver la présence de la tour Eiffel dans la brasserie en dégagant des vues sur la structure et sur Paris. La légèreté et la sobriété de notre intervention a été au cœur de nos préoccupations.

En quoi un restaurant sur la tour Eiffel est différent d'un autre restaurant, dans sa conception architecturale ?

Nicola Delon : Concevoir un restaurant dans ce monument est forcément hors du commun. L'enjeu est d'identifier la justesse de notre intervention. Nous avons souhaité que le visiteur qui s'installe

à 57 mètres de hauteur pour déjeuner ou pour dîner ait une expérience unique. Cette expérience, nous la souhaitons spatiale, culinaire et narrative en proposant de vivre le symbole historique de la tour Eiffel en se projetant vers les défis de demain, environnementaux notamment.

Comment avez-vous collaboré avec Thierry Marx ?

RF : Dès le début nous avons partagé avec le Chef Thierry Marx des valeurs qui nous rassemblent dans nos pratiques. Parmi ces valeurs, l'attention que nous portons aux ressources s'est incarnée dans l'espace central de la Brasserie et son architecture de terre crue.

3 mots pour définir la Brasserie ?

ND : Chaleureuse, légère, naturelle.





— LA VENTE À EMPORTER — UNE EXPERIENCE CULINAIRE PARISIENNE

Elément essentiel de l'offre de restauration sur la tour Eiffel, la vente à emporter proposera une expérience culinaire parisienne, alliant tendance et proximité, avec notamment des produits sourcés localement, une sélection de la Guilde des artisans et des sandwiches signés Thierry Marx.

Du parvis au troisième étage, les points de vente seront entièrement réaménagés pour une offre qui monte en gamme au fur et à mesure de l'ascension du monument ; leur implantation répondant à l'enjeu stratégique pour le monument de mieux répartir les flux.

LE PARVIS : PREMIÈRE RENCONTRE AVEC LE MONUMENT ET SA RESTAURATION

Une offre répondant à l'efficacité nécessaire pour répondre au flux de visiteurs, mais une offre repensée autour de produits comme Les Cornets de la tour Eiffel, un concept unique et exclusif, créé spécialement pour la tour Eiffel.

Dans un packaging iconique, des produits français et internationaux emblématiques seront proposés pour une dégustation sur le pouce. Cette mise en scène de l'offre, propice aux en-cas à partager, ne laissera personne insensible !

Les points clés des Cornets de la tour Eiffel

Des cornets salés avec du poisson, du poulet, des légumes, du fromage, de la charcuterie... Une variété qui évoque la diversité d'un marché parisien.

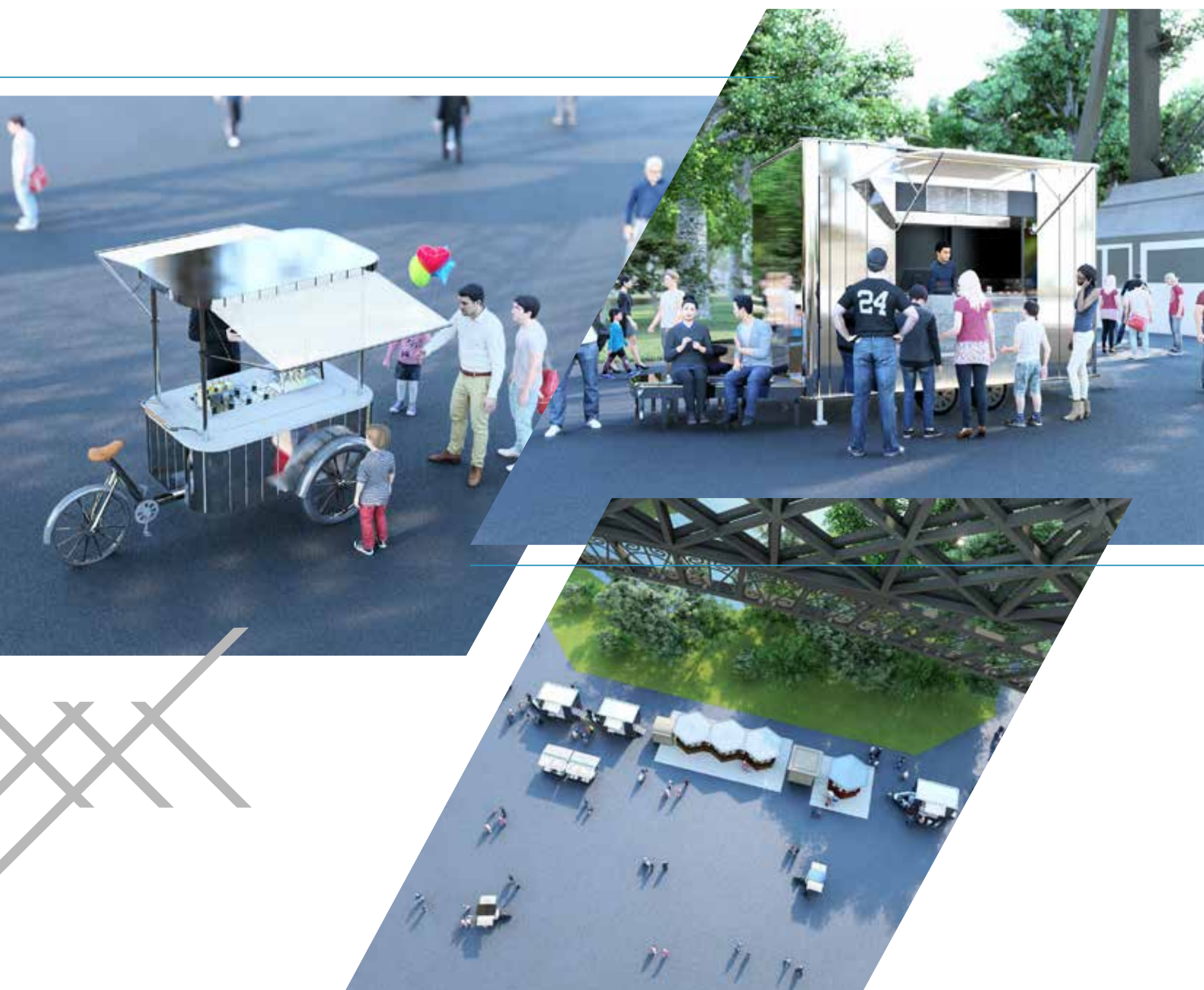
Des cornets sucrés : pour la gourmandise, le meilleur des tendances françaises qui parlent d'elles-mêmes.

Des douceurs salées : le pop-corn, forcément, les chips artisanales, obligatoirement !



La restauration du parvis sera complétée par des offres ambulantes :

- ◆ **Des triporteurs** qui proposent de produits adaptés à la saison : le hot-dog parisien, le confiseur, le bar détox, le bar à soupes / à glaces.
- ◆ Un dispositif de commercialisation innovant, développé avec la start up Uбудu, permettra de réduire les files d'attente, avec la présence sur le parvis d'hôtes appelés **les abeilles**. Ces dernières, équipées d'une tablette connectée et d'un terminal de paiement électronique, iront à la rencontre des visiteurs pour leur proposer de réserver et de se faire livrer directement leur commande, où qu'ils se trouvent sur le parvis.



1^{ER} ÉTAGE : LE BISTRO DE LA TOUR EIFFEL, L'ANCIEN BUFFET REVISITÉ EN TRADITIONNEL BISTROT PARISIEN

Au 1^{er} étage, espace le plus vaste du monument, tous les types de services seront proposés. Le Bistro de la tour Eiffel complètera la Brasserie avec une offre duale : d'une restauration plutôt à emporter toute la journée, le Bistro s'orientera le soir vers une offre de restauration assise, pour faire vivre le lieu jusqu'à la fermeture du monument.



Les points clés du Bistro de la tour Eiffel :

- ◆ **Des sandwichs signés Thierry Marx.**
- ◆ **Des plats chauds et gourmands**, à midi, dans un esprit bistrot : le croque « Monsieur Gustave » ; des coquillettes au jambon Prince de Paris, etc.
- ◆ **Des plats du soir, couleur terroir** : un parmentier de bœuf, une brandade de morue, un gratin végétarien...
- ◆ **Des vitrines de pâtisseries**, bien garnies, colorées, variées, et incitant naturellement à la gourmandise.
- ◆ **Des produits gourmands** où se côtoieront les confiseries françaises et artisanales, des biscuits sablés personnalisés et des amandes et cacahuètes caramélisées.
- ◆ **Une carte de vins au verre** pour le soir.

2^E ÉTAGE : ESPRIT BIJOUTERIE AVEC LES COMPTOIRS SUCRÉ & SALÉ

Les comptoirs du deuxième étage ont été pensés dans un esprit bijouterie, comme des écrans qui mettront en avant des collections sucrées et salées.

On y retrouvera notamment les macarons et chocolats de la Maison Lenôtre, des viennoiseries et mini-pâtisseries de la Guilde des artisans ainsi que des collections éphémères qui seront le reflet des actualités culturelles et événementielles de la Ville de Paris.



Les points clés des Comptoirs salé et sucré :

- ◆ Des déclinaisons de mini-sandwichs
- ◆ Des **pâtisseries originales** dans leur design pour une présentation visuelle élégante, colorée et harmonisée
- ◆ Des **mini-pâtisseries et des viennoiseries de la Guilde des artisans**, le plus haut niveau du savoir-faire parisien
- ◆ Des **macarons et des chocolats de la Maison Lenôtre**
- ◆ Des **collections éphémères.**

3^E ÉTAGE : LE BAR À CHAMPAGNE, UNE EXPÉRIENCE HORS DU TEMPS

Conçu comme une capsule entre terre et ciel, à 276 mètres du sol, le Bar à Champagne propose une offre champagne et caviar français pour une expérience hors du temps.



— CALENDRIER PRÉVISIONNEL — DE LA MISE EN PLACE DES OFFRES

	2018	2019	2020
LE JULES VERNE		Fermeture pour travaux (septembre 2018 - juillet 2019)	Ouverture au grand public (juillet 2019)
LA BRASSERIE		Carte signée Thierry Marx (13 et 14 mars 2019)	Fermeture pour travaux (sept. 2019 - début 2020) Ouverture grand public (début 2020)
LA VENTE À EMPORTER		Mise en place progressive courant 2019	
		Bar à Champagne (printemps 2019)	Bistro : Ouverture grand public (décembre 2019)
		Bistro : Fermeture pour travaux (octobre - novembre 2019)	

UNE NOUVELLE OFFRE DE TRAITEUR POUR LES PROFESSIONNELS.

Umanis devient le traiteur exclusif du **salon Gustave Eiffel** ; l'un des endroits les plus magiques de la tour Eiffel et le seul qui puisse être privatisé par les professionnels.

Umanis proposera une offre déclinée selon **5 types de prestations** :

- ◆ Petit-déjeuner continental et européen
- ◆ Les pauses Conventions et Séminaires « naturalité et gourmandises »
- ◆ Les cocktails apéritifs avec une gamme Prestige autour du champagne ou autour du vin
- ◆ Les menus signés Thierry Marx pour une restauration assise
- ◆ Les cocktails traiteurs.



ANNEXES



— LA SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION — DE LA TOUR EIFFEL (SETE) GARANTE DE LA PÉRENNITE DU MONUMENT

La SETE (Société d'Exploitation de la tour Eiffel) 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.

Son conseil d'administration est présidé par Bernard Gaudillère, conseiller de Paris et composé d'élus de la Ville ainsi que de Paris Métropole.

Dirigée par Patrick Branco-Ruivo, la SETE rassemble environ 340 collaborateurs et a réalisé 99.8 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2018.

Le conseil d'administration de la SETE se compose de la manière suivante :

- 12 représentants de la Ville de Paris :
- M. Bernard GAUDILLERE, Président
 - M. Claude DARGENT
 - M. Pascal JULIEN
 - M. Nicolas BONNET-OULALDJ
 - M. Didier GUILLOT
 - Mme Catherine DUMAS
 - Mme Emmanuelle DAUVERGNE
 - Mme Ann-Katrin JEGO
 - Mme Colombe BROSSEL
 - M. Julien BARGETON
 - M. Jean-François MARTINS
 - M. Yves POZZO DI BORGO

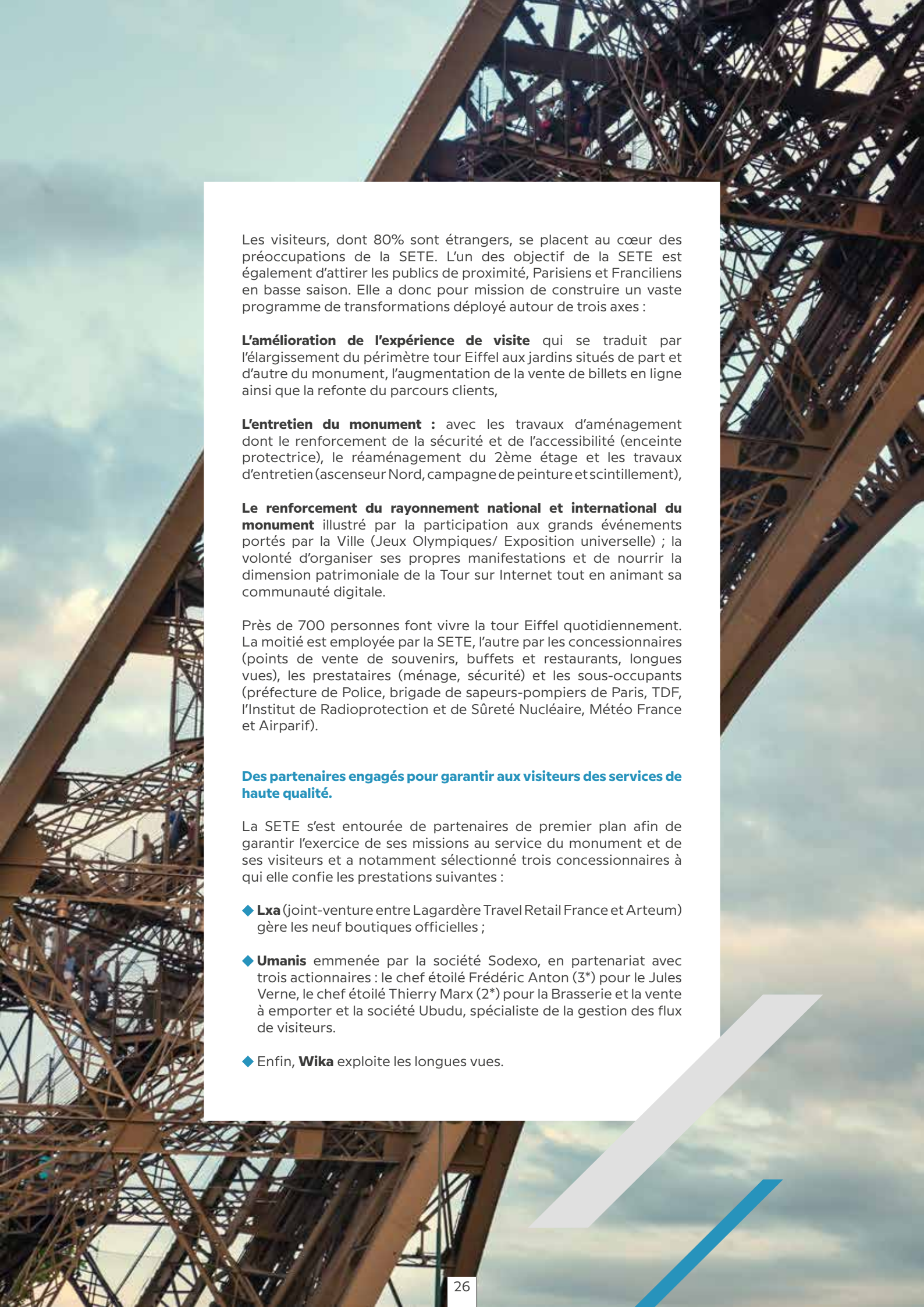
- 1 représentant de Paris Métropole :
- M. Philippe GOUJON

Une Délégation de service public qui définit le périmètre de ses actions

Créée en 2005, la SETE a été choisie par la Mairie de Paris pour entretenir et exploiter la tour Eiffel. Avec plus de 6 millions de visiteurs chaque année à la Tour, la SETE a pour objectifs de moderniser les installations, les espaces d'accueil et les services offerts aux visiteurs, tout en respectant une démarche de développement durable et en maintenant un haut niveau de sécurité.

Une convention, signée avec la Ville de Paris, propriétaire du monument, définit les missions de la SETE dans le cadre de sa délégation de service public. **La dernière en date a été signée en novembre 2017 pour une durée de 13 ans.**





Les visiteurs, dont 80% sont étrangers, se placent au cœur des préoccupations de la SETE. L'un des objectifs de la SETE est également d'attirer les publics de proximité, Parisiens et Franciliens en basse saison. Elle a donc pour mission de construire un vaste programme de transformations déployé autour de trois axes :

L'amélioration de l'expérience de visite qui se traduit par l'élargissement du périmètre tour Eiffel aux jardins situés de part et d'autre du monument, l'augmentation de la vente de billets en ligne ainsi que la refonte du parcours clients,

L'entretien du monument : avec les travaux d'aménagement dont le renforcement de la sécurité et de l'accessibilité (enceinte protectrice), le réaménagement du 2ème étage et les travaux d'entretien (ascenseur Nord, campagne de peinture et scintillement),

Le renforcement du rayonnement national et international du monument illustré par la participation aux grands événements portés par la Ville (Jeux Olympiques/ Exposition universelle) ; la volonté d'organiser ses propres manifestations et de nourrir la dimension patrimoniale de la Tour sur Internet tout en animant sa communauté digitale.

Près de 700 personnes font vivre la tour Eiffel quotidiennement. La moitié est employée par la SETE, l'autre par les concessionnaires (points de vente de souvenirs, buffets et restaurants, longues vues), les prestataires (ménage, sécurité) et les sous-occupants (préfecture de Police, brigade de sapeurs-pompiers de Paris, TDF, l'Institut de Radioprotection et de Sûreté Nucléaire, Météo France et Airparif).

Des partenaires engagés pour garantir aux visiteurs des services de haute qualité.

La SETE s'est entourée de partenaires de premier plan afin de garantir l'exercice de ses missions au service du monument et de ses visiteurs et a notamment sélectionné trois concessionnaires à qui elle confie les prestations suivantes :

- ◆ **Lxa** (joint-venture entre Lagardère Travel Retail France et Arteum) gère les neuf boutiques officielles ;
- ◆ **Umanis** emmenée par la société Sodexo, en partenariat avec trois actionnaires : le chef étoilé Frédéric Anton (3*) pour le Jules Verne, le chef étoilé Thierry Marx (2*) pour la Brasserie et la vente à emporter et la société Ubudu, spécialiste de la gestion des flux de visiteurs.
- ◆ Enfin, **Wika** exploite les longues vues.



— SODEXO SPORTS ET LOISIRS —

Sodexo Sports & 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 ...) et de grands événements (Roland-Garros, le Tour de France, Coupe du monde de Rugby...).

A propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des services de Qualité de Vie, facteur essentiel de performance des individus et des organisations.

Présent dans 72 pays, Sodexo sert chaque jour 100 millions de consommateurs avec une offre unique de Services sur Site, de Services Avantages et Récompenses et de Services aux Particuliers et à Domicile.

Avec plus de 100 métiers, Sodexo propose à ses clients une offre intégrée de services, fruit de 50 ans d'expérience : de la restauration à l'accueil, la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et installations, des services et programmes stimulant l'engagement des collaborateurs aux solutions simplifiant et optimisant la gestion des déplacements et frais professionnels, jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèches et de conciergerie.

La réussite et la performance de Sodexo reposent sur son indépendance, son modèle économique durable, ainsi que sa capacité à assurer le développement et l'engagement de ses 460 000 collaborateurs à travers le monde. Sodexo est membre des indices CAC 40 et DJSI.

A propos de Sodexo : plus d'informations sur www.sodexo.com





— UN DUO DE CHEFS ÉTOILÉS — FRÉDÉRIC ANTON ET THIERRY MARX

Aux commandes du Jules Verne, le Chef Frédéric Anton (3*). Homme passionné et Meilleur Ouvrier de France, sa carrière de Chef s'est construite avec constance et précision. Sa cuisine d'auteur, au Pré Catelan, situé au Bois de Boulogne (Paris), n'a cessé depuis 1997 de confirmer son talent et son originalité. À son arrivée, le restaurant ne possédait qu'une étoile au Guide Michelin. À peine deux ans plus tard, Frédéric Anton offrait à cette table une deuxième étoile, puis en 2007, la consécration avec 3 étoiles. Un titre prestigieux que le chef maintient depuis plus de 10 ans avec sa brigade.

Garant et héritier de l'histoire de la gastronomie française, l'esthète gourmand compose une cuisine artistique prônant le plaisir total des sens. Frédéric Anton sublime produits et saveurs, avec rigueur et précision, afin d'atteindre l'émotion pure. Son niveau d'excellence et sa créativité l'ont imposé comme le meilleur capitaine du Jules Verne.

Pour imaginer la nouvelle Brasserie, le Chef Thierry Marx (2*). Homme de conviction et de transmission, Parisien de cœur et de naissance, Thierry Marx est un explorateur sans frontière aussi curieux de cuisine et de science que de street food. Le chef doublement étoilé des restaurants du Mandarin Oriental Paris, 19 sur 20 au Gault et Millau, place son engagement social et environnemental au centre de sa pratique.

Avec ses écoles de formation et de réinsertion - Cuisine, mode d'emploi(s) -, le chef rassembleur s'affirme comme le porte-parole d'une cuisine résolument actrice de la société et de son époque.

Compagnon du devoir comme l'étaient les bâtisseurs de la Tour, il nourrit une vraie passion pour ce monument ouvrier, devenu symbole de l'audace créatrice. Cette audace est sa marque de fabrique qu'il illustre notamment avec le lancement du Centre Français de l'Innovation Culinaire, en 2013, à l'université de Saclay. Ce laboratoire d'un genre nouveau est né de l'alliance entre un artisan et un chercheur et répond à l'objectif suivant : grâce à la science, inventer la cuisine de demain, une cuisine saine, au plus près du produit et respectueuse de la planète.

— UN TRIO D'ARCHITECTES — POUR SUBLIMER LES GOÛTS ET LES SAVEURS

Le Jules Verne par Aline ASMAR d'AMMAN

Aline Asmar d'Amman est architecte et architecte d'intérieur, fondatrice du studio Culture in Architecture basé à Paris et à Beyrouth, pratiquant une vision holistique de l'architecture intérieure à travers des projets aux typologies diverses avec la conviction absolue que le beau, catalyseur d'émotions, contribue « à l'âme poétique du monde ».

Puisant dans un abécédaire construit de brut et de précieux, de décors narratifs, de sens et de symboles, Aline Asmar d'Amman recherche d'abord la pureté des volumes et la beauté primaire de la matière en y associant d'inépuisables inspirations de l'univers de la littérature, de l'art, de la mode avec toute forme d'expression créative. Parmi les récentes réalisations figurent la direction artistique de la rénovation de l'Hôtel de Crillon, l'architecture intérieure des suites signatures du palace et la décoration de ses salons historiques, ainsi qu'une collaboration avec Karl Lagerfeld sur les « Grands Appartements » qu'il a décorés.

Poursuivant son dialogue créatif avec Karl Lagerfeld, Aline Asmar d'Amman a réalisé les études et le développement de la série « Architectures », des sculptures fonctionnelles toutes en marbres précieux créées par le designer, inspirées de la modernité de l'antique chère au créateur iconique et exposées à la Carpenters Workshop Gallery.

Aline Asmar d'Amman travaille actuellement sur le projet de rénovation du Jules Verne, le restaurant mythique situé au deuxième étage de la Tour Eiffel, auprès du groupe Sodexo et du chef étoilé Frédéric Anton. L'architecture intérieure rend hommage à la capitale du chic et des arts décoratifs français, à l'irrévérence de la grande dame de fer, tissant un lien fort entre Paris et la gastronomie, dans les nuages.



RF STUDIO

Diplômé de l'École Nationale Supérieure de Création Industrielle ENSCI-Les Ateliers et lauréat en 2010 de l'Académie de France à Rome, Ramy Fischler crée RF Studio en 2011. Il affine son goût pour la recherche, l'innovation, l'exploration de nouveaux territoires du design, en dirigeant de nombreux projets issus de l'univers culturel, gastronomique ou prospectif. RF studio a réalisé notamment le siège de Twitter France, les restaurants de la National Gallery à Londres, la scénographie d'Hamlet pour l'Opéra Comique, de nombreux appartements privés et des mobiliers de collection. Le studio réalise actuellement un hôtel et un cinéma sur les Champs Élysées, le siège français de Lazard Banque et collabore avec des grands groupes français et internationaux tels que Sodexo, Accor, Deloitte ou Uber.

En 2016, Ramy Fischler a été décoré de l'ordre des Arts et des Lettres par le ministère de la Culture et de la Communication. En 2018, Il est nommé designer de l'année par Maison&Objet.

ENCORE HEUREUX ARCHITECTES

Diplômés de l'ÉNSA Paris-la-Villette en 2001, Nicola Delon et Julien Choppin fondent à 24 ans le collectif d'architectes ENCORE HEUREUX. En 2006 ils sont faits lauréats des Nouveaux Albums des Jeunes Architectes par le Ministère de la Culture. En 2011 l'agence livre son premier bâtiment. Suivrons plus d'une cinquantaine de projets en France et à l'international, mêlant bâtiments, expositions, installations, jeux, performances, livres, films et expérimentations. Engagés dans les problématiques du réemploi et de la responsabilité de l'architecte face au bâti, ils réalisent l'exposition Matière Grise au Pavillon de l'Arsenal à Paris en 2014, ainsi que le Pavillon circulaire en 2015. En 2016 ils sont rejoints par Sébastien Eymard et l'agence s'installe au Centquatre Paris. En 2018 ils sont commissaires du Pavillon Français pour la 16ème Biennale Internationale d'Architecture de Venise et livrent l'exposition Lieux infinis accompagné de son pendant concret, l'Esperienza Pepe.

Le travail de l'agence est présenté dans de nombreuses expositions et a fait l'objet de conférences dans plus de 15 pays.



The background of the page is a photograph of the Eiffel Tower in Paris, France, taken from a low angle looking up. The tower's intricate iron lattice structure is the central focus, set against a clear blue sky with a few wispy white clouds. The tower's legs spread out from the bottom, framing the central text area.

— UBUDU —

LA STARTUP SPECIALISTE DES FLUX ET DE LA GÉOLOCALISATION

Ubudu, startup fondée en 2011 par François Kruta et Thomas Saphir, offre des solutions d'efficacité opérationnelle grâce à une plateforme combinant des technologies avancées de géolocalisation.

La plateforme d'Ubudu permet grâce à une infrastructure discrète et facile à installer, de localiser avec une précision allant jusqu'à quelques centimètres, des petits objets connectés ou des personnes équipées de smartphones.

Les informations de géolocalisation de ces objets ou personnes s'intègrent dans les dispositifs de services aux clients tels que le service à table dans la restauration rapide (plus de 2000 restaurants déployés à ce jour), dans les applications guides (au Musée du Louvre et au Musée d'Orsay), et permettent d'analyser et optimiser les flux dans les process opérationnels (dans l'industrie).

La plateforme d'Ubudu se distingue par la maîtrise en interne de toutes les technologies IOT (Bluetooth, Wifi, UltraWideBand), des algorithmes mathématiques et d'intelligence artificielle, des outils de déploiement et de maintenance automatisés, ainsi qu'une facilité d'intégration à des systèmes tiers. Elle offre ainsi un retour sur investissement optimal pour ses clients.

La société, dont la maison-mère est basée à Paris, compte également des bureaux en Pologne et à Hong Kong. Elle connaît une très forte croissance, ses solutions étant aujourd'hui déployées dans plus de 30 pays et utilisées par des millions d'utilisateurs quotidiennement.

Dans le cadre de la Tour Eiffel, Ubudu va apporter son savoir-faire notamment pour mettre en place une solution novatrice permettant de mieux servir un plus grand nombre de clients pour la vente à emporter : « les abeilles ». De plus, elle assistera Umanis pour intégrer les meilleures technologies permettant de mesurer et de visualiser les flux des clients de la Tour Eiffel, afin par exemple de raccourcir les temps d'attentes et éviter l'engorgement.

Toutes les informations sur : www.ubudu.com

CONTACTS PRESSE

Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE)

Alice BEUNARDEAU
Chef du service communication
abeunardeau@toureiffel.paris
Tél. : +33 (0)1 44 11 23 08 / +33 (0)6 40 33 04 50

Victoria KLAHR
Chargée de communication et relations médias
vklahr@toureiffel.paris
Tél. : +33 (0)1 44 11 23 44 / + 33 (0)7 72 00 05 60

Sodexo Sports et Loisirs

Nicolas PONCY
Responsable Communication
nicolas.poncy@sodexo.com
+33 (0)6 26 28 82 33