

**COMUNICADO
DE PRENSA**

**La nueva oferta
de restauración
de la Torre Eiffel**

**12 de marzo
de 2019**



SOCIÉTÉ
D'EXPLOITATION
DE LA
TOUR EIFFEL

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

ÍN- DICE

Editorial	3
La experiencia de los visitantes en el centro de las preocupaciones de la SETE	4
La Torre Eiffel o la excelencia de la cocina francesa	5
Para orientarse mejor: la nueva restauración de la Torre Eiffel de un solo vistazo	8
Un dúo de chefs con estrellas	9
El Jules Verne, un lugar de alto nivel de elegancia a la francesa	10
La Brasserie, un restaurante para todos los públicos	14
La venta de comida para llevar, una experiencia culinaria parisina	19
Calendario profesional de la puesta en práctica de las ofertas	23
Anexos	24
Presentación de la SETE Presentación de Sodexo Sports et Loisirs Retrato de los chefs Presentación de los arquitectos Presentación de Uбудu	
Contactos para prensa	32

EDIT- ORIAL

”

Juntos, llevamos en nuestros corazones la ambición de reinventar la Torre para convertirla en un destino gastronómico de pleno derecho.

“

Cada año, más de 6 millones de personas hacen realidad su sueño al visitar la Torre Eiffel. Auténtica encarnación del saber hacer a la francesa, el monumento inspira, apasiona, maravilla. Ahora que la Torre celebra sus 130 años en 2019, nuestro proyecto es ambicioso. Su finalidad es transformar la experiencia de una visita en todos sus componentes. Mantenimiento y renovación de los equipos, desarrollo de la taquilla en línea, puesta en marcha de un nuevo abanico de servicios... la Dama de Hierro se reinventa a sí misma.

Replantarse la recepción de nuestros visitantes es también ofrecerles lo mejor de lo mejor en materia de gastronomía. Por eso, la SETE ha decidido renovar en profundidad los servicios de restauración de la Torre Eiffel. Me congratulo que Umanis nos acompañe en este proyecto, al lado de Thierry Marx y Frédéric Anton, dos chefs emblemáticos y talentosos. Juntos, llevamos en nuestros corazones el afán de reinventar la Torre para convertirla en un destino gastronómico de pleno derecho; el escaparate de la excelencia culinaria.

Patrick Branco Ruivo,
Director general de la
Société d'Exploitation
de la Tour Eiffel (SETE)



Actor fundamental del turismo en París, Sodexo Sports et Loisirs ha entablado con la Ciudad Luz una relación privilegiada, reforzada a lo largo de estos 11 últimos años por su colaboración con la SETE en los restaurantes de la Torre Eiffel.

El monumento más emblemático de París y de Francia, la Torre Eiffel es un verdadero faro urbano cuya radiación se extiende mucho más allá de nuestras fronteras y que hace destacar nuestro arte de vivir en todo el mundo.. Ahora que celebra su 130º aniversario, tiene la voluntad de renovarse para seguir sorprendiendo a sus visitantes, tanto si vienen del otro extremo del mundo como de un barrio vecino. La restauración que les ofrece ha de contribuir a ese atractivo.

Por eso, Sodexo Sports et Loisirs se enorgullece, junto con sus socios, de ser el motor de la nueva oferta de restauración, y de promover una versión reinventada de la gastronomía en los diferentes pisos del más bello monumento de la capital. Los chefs con estrellas Frédéric Anton y Thierry Marx, un dúo complementario e inédito, realzan con talento los menús de los dos restaurantes del monumento.

Por lo tanto, agradezco a la SETE que haya renovado su confianza en este proyecto ambicioso, para que los 10 próximos años sean los de una nueva Torre Eiffel.

Nathalie Bellon-Szabo,
Directora General Monde Sodexo
Sports et Loisirs



— LA EXPERIENCIA DE LOS VISITANTES — EN EL CENTRO DE LAS PREOCUPACIONES DE LA SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DE LA TOUR EIFFEL (SETE)

La Torre Eiffel es uno de los monumentos más visitados del mundo: más de 6 millones de visitantes acuden a verla cada año. Además del mantenimiento de la Torre y de sus instalaciones, la renovación y la modernización de espacios y equipos, la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel ha emprendido un amplio programa de transformaciones para el periodo 2017-2023, en el marco de la nueva delegación de servicio público (DSP) firmada con la Ciudad de París, propietaria del monumento. Este convenio entró en vigor el 1^{de} noviembre de 2017 para una duración de 13 años.

Entre las misiones confiadas a la SETE, **la mejora de la recepción y del recorrido de los visitantes se halla en el centro de sus preocupaciones**. Como monumento más emblemático de Francia, es, en efecto, esencial para la Torre ofrecer un verdadero confort para los visitantes; e incluye, particularmente, la optimización de los flujos y la reducción del tiempo de espera. Para lograrlo, en mayo de 2018, la SETE aumentó de manera significativa la cantidad de entradas -todas ellas con indicación de fecha y hora- vendidas online.

La Torre Eiffel ocupa un lugar predominante dentro de la estrategia de desarrollo turístico implementada por la Ciudad de París para 2022. El monumento ha de ser el **escaparte irreprochable de la calidad de la hospitalidad parisina**. En este contexto, la SETE anhela reinventar la Torre Eiffel ofreciendo una experiencia inédita y modernizada para todo su público.

La renovación total de los servicios de restauración es uno de los elementos impulsores para alcanzar dicho objetivo.



— LA TORRE EIFFEL O LA EXCELENCIA — DE LA COCINA FRANCESA

El nuevo proyecto de restauración pretende potenciar la gastronomía parisina y francesa para realzar la experiencia vivida por los visitantes.

UMANIS, NUEVO CONCESIONARIO DE RESTAURACIÓN DE LA TORRE EIFFEL

Después una consulta que se ha prolongado por ocho meses, la SETE ha otorgado, tras el visto bueno de la Ciudad de París, la concesión de restauración y bebidas de la Torre Eiffel a **la sociedad Umanis**, liderada por la empresa Sodexo, en colaboración con tres accionistas: el chef con estrella Frédéric Anton (2*) del restaurante Jules Verne, el chef con estrella Thierry Marx (2*) de la Brasserie y la sociedad Ubudu, especialista en gestión de flujos de visitantes.

El contrato ha entrado en vigor el 1^{er} octubre de 2018, por una duración de diez años.

Frédéric Anton

Chefs parisinos, símbolos de la gastronomía francesa, que saben expandir las fronteras gustativas y creativas de su disciplina, sin por ello desviarse de la tradición.

Sodexo

El líder mundial en servicios de Calidad de Vida, operario global en el mundo del ocio, el deporte y la cultura.

umanis

Thierry Marx

Ubudu

Un especialista en flujos y en geolocalización, que sabe sacar partido de los datos para abordar los desafíos de frecuentación, tanto en la Torre como en la ciudad.



UNA OFERTA ÍNTEGRAMENTE REPLANTEADA

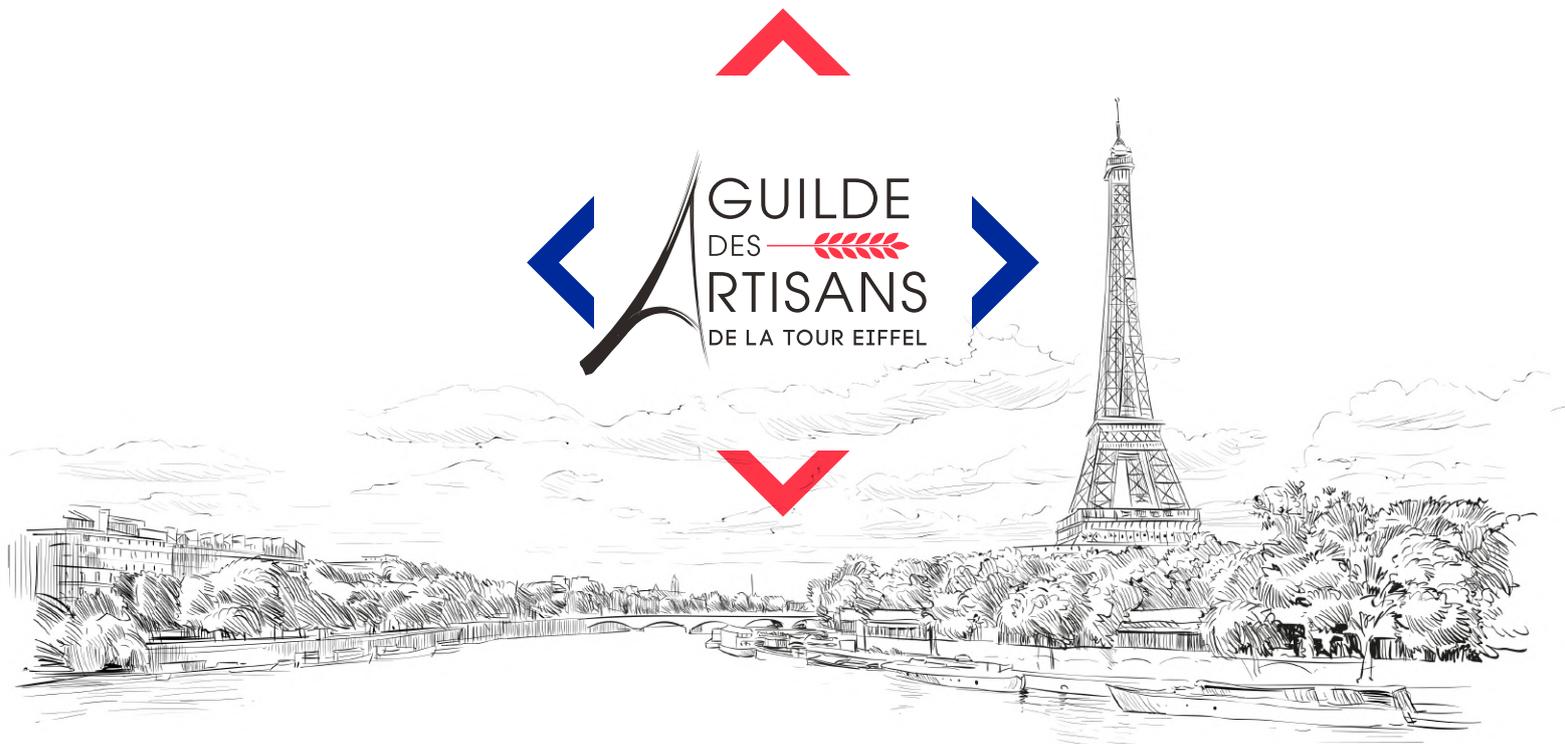
La fuerza de la oferta elegida reside en su capacidad de **replantear de la A a la Z la experiencia de restauración de la Torre Eiffel**. De hecho, para cada espacio de restauración, la oferta propone una predisposición muy cualitativa, tanto si se trata de su **propuesta arquitectónica**, como de su **oferta culinaria y comercial** o incluso de su **proyecto socio y medioambiental**.

LAS 5 BAZAS PRINCIPALES

- ◆ Un proyecto llevado a cabo por dos chefs con estrellas
- ◆ Una oferta diversificada, accesible y totalmente replanteada
- ◆ Lugares reinventados por arquitectos de talento, de la explanada al tercer piso
 - ◆ Un enfoque basado en los territorios y encarnado por alianzas duraderas, como el Gremio de Artesanos de la Torre Eiffel
 - ◆ Una sólida experiencia en restauración en locales excepcionales con Sodexo Sports et Loisirs

UN ENFOQUE MEDIOAMBIENTAL Y SOCIAL EJEMPLAR

La SETE ha incorporado desde ya hace tiempo el desarrollo sostenible y responsable en su estrategia y sus prácticas. Así, el compromiso adoptado por Sodexo Sports et Loisirs y sus socios se adhiere a la convicción de que la Torre Eiffel debe encarnar una nueva economía de la restauración. Particularmente ambicioso, el proyecto medioambiental se basa al mismo tiempo en **las prácticas de responsabilidad ecológica del grupo Sodexo** (código de compras sostenibles firmado con los proveedores, reducción de envases primarios) así como en **el compromiso personal de los dos chefs**, promotores de una cocina local y sin desperdicios.



LA TORRE EIFFEL LANZA SU GREMIO DE ARTESANOS

Sodexo Sports et Loisirs ha creado y puesto en marcha el **Gremio de Artesanos (Guilde des Artisans)** en colaboración con la SETE. Se trata de una red de profesionales del paladar parisinos y de su región seleccionados por su gran destreza y su compromiso ecorresponsable. Los productos locales y de temporada, seleccionados por un jurado presidido por el chef Thierry Marx, se pondrán a la venta entre los seis millones de visitantes anuales del monumento.

Entre los objetivos de esta voluntad asumida de vincular a los artesanos locales con el monumento más emblemático de París, se encuentran homenajear el mejor saber hacer local y contribuir económica y socialmente a un **ecosistema global federado por la Torre**.

UNOS OBJETIVOS COMERCIALES AMBICIOSOS

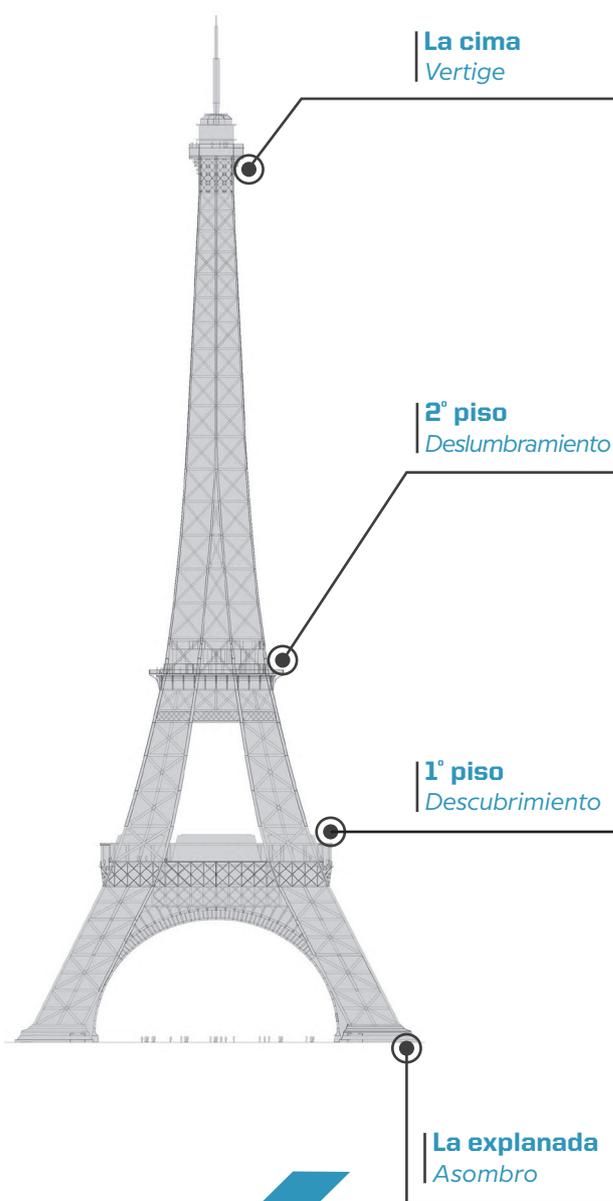
Basándose en la experiencia y la experiencia de Sodexo Sports et Loisirs, actor de referencia del turismo parisino, los objetivos comerciales de la oferta de restauración de la Torre Eiffel para los 10 próximos años son ambiciosos.

- ◆ 25 millones de euros de inversión
- ◆ + 35 % del volumen de negocios global
- ◆ + 50 % del número de clientes servidos anualmente
- ◆ + 40 % del número de clientes para el Jules Verne
- ◆ 50 empleos creados





— PARA SITUARSE MEJOR —
**LA NUEVA RESTAURACIÓN DE
 LA TORRE EIFFEL EN UN VISTAZO**



Bar de champán



El Jules Verne



**Restaurante gastronómico
Frédéric Anton**

Venta de comida para llevar

- Mostrador de productos salados de la Torre Eiffel
- Mostrador de productos dulces de la Torre Eiffel
- Mostrador del Barista de la Torre Eiffel

La Brasserie



**Brasserie contemporánea
Thierry Marx**

- Salón, bar y comedor

**Venta de comida para
llevar/restauración sentada**

- Le Bistro de la Tour Eiffel
- La Terrasse, animaciones para eventos

**Los cornetes de
la Torre Eiffel**



Venta de comida para llevar

- Los Cornetes de la Torre Eiffel, una oferta vegetariana y una oferta tradicional de gofres y crepes

Venta ambulante

- Los carritos de comida:
 el hot dog parisino, el confitero, el bar detox, el bar de sopas (helados en verano)



— UN DÚO DE CHEFS CONESTRELLAS —

Con más de 6 millones de visitantes al año procedentes de todo el mundo, la Torre Eiffel es un símbolo de universalidad. Fiel reflejo de su imagen, la restauración del monumento debe ser diversa. La complementariedad de los dos chefs pone de manifiesto la riqueza de la oferta, del sándwich para llevar a la cena gastronómica en el Jules Verne.

EL JULES VERNE: UN RESTAURANTE GASTRONÓMICO POR FRÉDÉRIC ANTON

”

El restaurante Le Jules Verne tiene como ambición afianzarse como destino gastronómico ineludible en París. El menú del Jules Verne será un viaje a través de las grandes referencias de la cocina francesa, que yo mismo reinterpretaré expresando a la vez mi estilo, mi identidad. Vamos a crear un local excepcional, donde el menor detalle será tenido en cuenta para culminar una experiencia inolvidable.

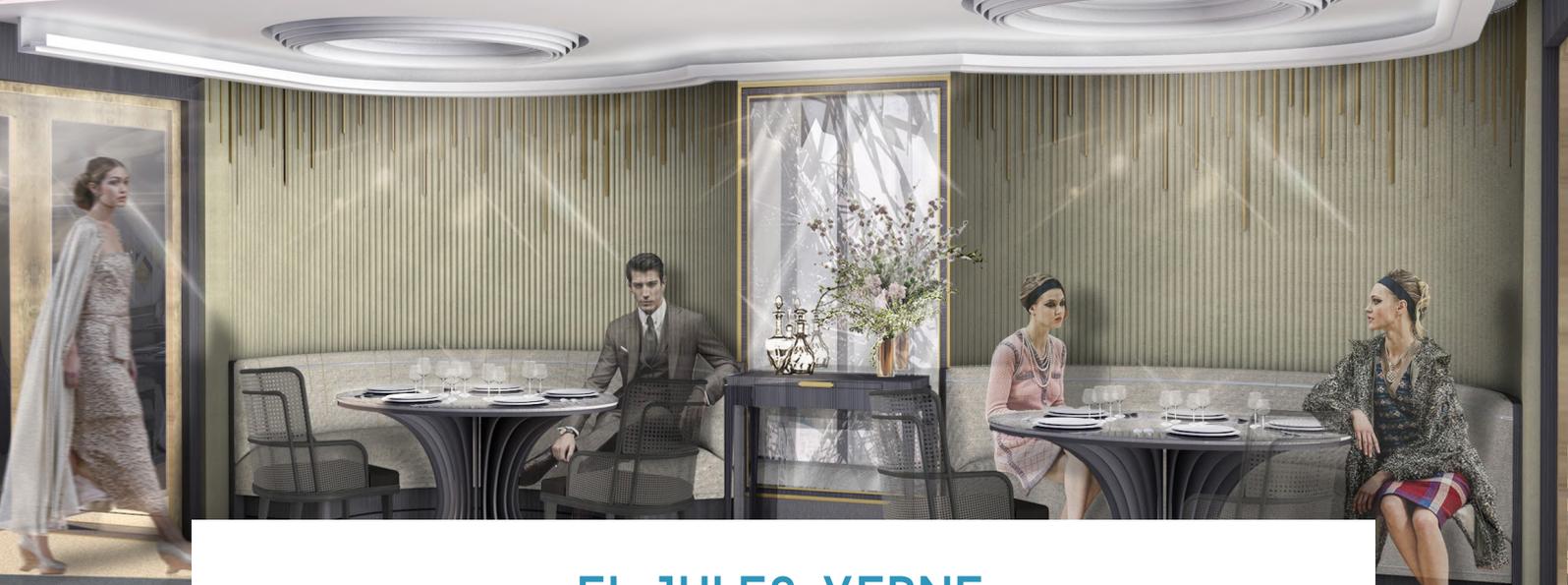
“

LA BRASSERIE DEL 1º PISO, EL BISTROT PARISINO FIRMADO POR THIERRY MARX

”

Mi misión como artesano consiste en otorgar memoria a lo efímero. Mi desafío es elaborar una cocina sencilla, sana, fuente de placer, cero desperdicios, tan duradera como el propio monumento. Deseo inspirarme de la cocina popular ancestral y extraer de ella algo extremadamente cualitativo con, en el centro, el producto que destaque. Quiero rendir homenaje a un producto simple al que se concede un valor añadido. Mi gramática culinaria está edificada en torno a tres pilares: el dominio del gesto, del fuego y del tiempo.

“



— EL JULES VERNE —

EMPORIO DE LA ELEGANCIA A LA FRANCESA

”

¡REAPERTURA EN JULIO DE 2019!

El Jules Verne invita a un encuentro inédito entre las artes culinarias y las artes decorativas, en las nubes del cielo de París. Una ecuación delicada que asocia lo tosco y lo precioso, la mano del hombre y el encaje de la Dama de Hierro, para una receta muy francesa.

Frédéric Anton y Aline Asmar d'Amman

“

EL NUEVO JULES VERNE EN POCAS PALABRAS...

- ◆ Un restaurante dirigido por Frédéric Anton, chef con tres estrellas Michelin y Mejor Trabajador de Francia
- ◆ Un interior diseñado por la talentosa arquitecta Aline Asmar d'Amman, fundadora del estudio Culture in Architecture
- ◆ Un menú que reinventa los grandes clásicos de la cocina francesa



— SIGA EL RITMO EN LE JULES VERNE —

CENA

Novedad: a partir de 18:00 h., Le Jules Verne acogerá en una de sus tres salas a aquellos huéspedes que deseen cenar antes de asistir a un espectáculo.

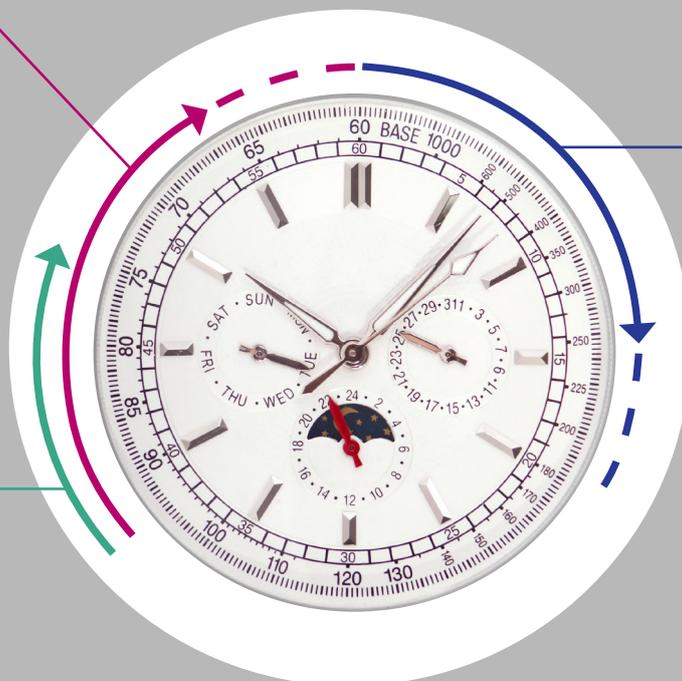
El segundo servicio comenzará a las 21:00 h.

En las otras dos salas, la reserva estará abierta a partir de las 19:00 h. para quienes deseen elegir su horario más libremente.

Menú degustación único 5 o 7 platos a 190 € y 230 €.

NOVEDAD: ¡EL DESAYUNO GANA ALTURA!

Únicamente por reserva, el desayuno permitirá disfrutar de un local excepcional y de unas vistas impresionantes de París a partir de las 7 h 30.



ALMUERZO

Condensado de la experiencia Jules Verne, el menú de mediodía en 3 platos (precio único de 105 € por persona, bebida no incluida) seducirá a la clientela de negocios que desee celebrar un evento particular y a la clientela turística que desee descubrir este local excepcional.

El menú degustación se dividirá en 5 o 7 apartados a 190 € y 230 €.



SALÓN PRIVADO

Esta mesa propondrá una prestación totalmente a medida y fascinante para 4 a 6 personas.

CENA EN COCINA

La cocina de Le Jules Verne está concebida para acoger ocasionalmente, a discreción du chef, a comensales que tendrán el privilegio de compartir un momento inolvidable, más cerca de los fogones.

“ El Jules Verne encarna el vínculo inquebrantable entre París, la tradición de las artes culinarias y la elegancia de los interiores franceses, reinterpretados con toda modernidad en el seno de la Dama de Hierro. ”

¿Qué visión tenía usted en mente para imaginar el nuevo Le Jules Verne?

Frédéric Anton: Nuestra ambición es convertir al restaurante Le Jules Verne en un verdadero destino gastronómico, donde se acude para vivir una experiencia excepcional. Todo ha sido concebido teniendo en cuenta hasta el mínimo detalle, en la cocina pero también en el comedor. Con Aline, hemos partido desde cero para crear un nuevo local, con su propia identidad.

Aline Asmar d'Amman: Hemos imaginado un interior que desprende fuerza y delicadeza, un corazón tierno expresado con una cierta radicalidad abstracta, ajeno a las modas y sin florituras, teñido de gris azulado parisino, como una foto de época. Queremos tejer vínculos entre el espacio y los platos, para que los huéspedes participen en una conversación cultural inédita entre las artes decorativas y culinarias de este siglo XXI y esa obra maestra inmutable, símbolo del espíritu francés, que es la Torre Eiffel.

Justamente, ¿qué lugar ocupa la Torre Eiffel en su inspiración?

AAA: La Torre Eiffel representa el monumento absoluto, el símbolo de lo ultrafemenino, del espíritu francés, la audacia y la ligereza. París y la Dama de Hierro en su traje de encaje son las primeras fuentes de inspiración del decorado holístico imaginado para Le Jules Verne, un marco evocador del equilibrio delicado entre lo tosco y lo precioso, al igual que las creaciones de Frédéric.

FA: La Torre Eiffel tiene un poder de evocación muy fuerte. Representa a Francia, la de las regiones, de los productos y de las estaciones. Es también la Francia que irradia en el mundo entero. En calidad de chef, la Torre me inspira así los grandes clásicos de la cocina francesa, quienes son otras tantas referencias ineludibles para los chefs. Voy a ofrecer estos grandes clásicos, renovados y reinventados, conservando mi estilo y mi identidad.

¿Qué imagen de Francia transmite Le Jules Verne?

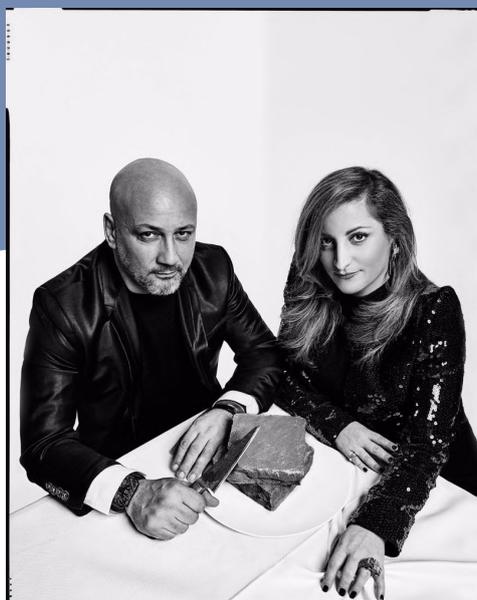
FA: Hemos de renovar con la importancia de los rituales, la elegancia del servicio a la francesa. El restaurante gastronómico de la Torre Eiffel debe constituir el embajador de esta excelencia. Del principio al final, el cliente debe sentirse privilegiado. El restaurante gastronómico es la experiencia de un nuevo espacio-tiempo. Cada cliente del Jules Verne debe tener la sensación de hallarse solo en el mundo en lo alto de la Torre Eiffel.

AAA: Deseo que Le Jules Verne sea un manifiesto de lo chic francés, sinónimo de un determinado clasicismo salpicado de una ligera irreverencia. La Torre es una encarnación de ello por su equilibrio entre estética industrial y alta orfebrería de metal. Las creaciones culinarias gráficas y depuradas de Frédéric, quien reivindica él mismo la feminidad de su cocina, han constituido una gran fuente de inspiración. Como la arquitectura interior del lugar, tejen correspondencias narrativas y visuales con la belleza de París.

¿Qué recuerdo desea usted dejar a los clientes de Le Jules Verne?

FA: El recuerdo de un placer del paladar. Deseo hacer soñar en torno a nuestro patrimonio gastronómico, sorprender a los clientes en sus reacciones imaginarias. La Torre, emblema de París y de Francia, debe rendir homenaje a la historia de la gastronomía francesa.

AAA: La emoción de una elegancia aérea, muy francesa. La sensación de haber vivido un paréntesis encantado en el cielo parisino, nacido de la graciosa fusión entre el decorado, las texturas, la luz, su eco en las fascinantes creaciones de Frédéric, festín para los ojos y el paladar. Las ganas de volver para descubrir nuevas perspectivas sobre esta obra de arte que es la Torre y revivir el maravilloso encuentro entre la ingeniería, la arquitectura y la gastronomía.



FUNDACIONES, LITERATURA Y FOTOGRAFÍA

Adquiriendo sus raíces en los cimientos de piedra del edificio, el pilar de la Torre es una joya digna de celebrar: reaparece, magnificado por la luz y el reflejo de espejos infinitos desde la entrada, en la planta baja. Revelando la monumentalidad de su arquitectura industrial, anuncia la ligereza del edificio. Se trata de una foto de época de Gustave Eiffel descubriendo la obra en construcción que inspira esta emoción. Respondiendo a los bustos de Gustave Eiffel y Jules Verne en una conversación, una gran biblioteca reúne los títulos del escritor más traducido de su generación, testimonio de su prolífica actividad y de su influencia universal. Una instalación artística fotográfica, firmada por el genio de la imagen Pascal Dangin, celebra «herramientas y hombres» y anuncia el hilo conductor del proyecto de renovación: el encuentro de las artes decorativas y las artes culinarias.

CORRESPONDENCIAS

Con la ambición de infundir a este restaurante gastronómico cuyo nombre resuena en todo el mundo, la elegancia intemporal a través de las artes decorativas francesas contemporáneas, el interior del restaurante Le Jules Verne vuelve a conectar el monumento con París, creando correspondencias gráficas, visuales y poéticas con la ciudad y las nubes. El decorado rezuma fuerza y delicadeza, asociando lo tosco y lo precioso, la curva y la línea recta, las inspiraciones artísticas y el espíritu de Eiffel, interpretados con modernidad en un marco sofisticado y luminoso. La estética culinaria del chef de tres estrellas Frédéric Anton está infundida en las materias estriadas, desgarradas y pulidas a mano. La arquitectura interior y el plato se hacen eco sin cesar en un juego de construcciones aéreas y refinadas, en busca de sentidos y de excelencia.

NUEVAS PERSPECTIVAS INTERIORES

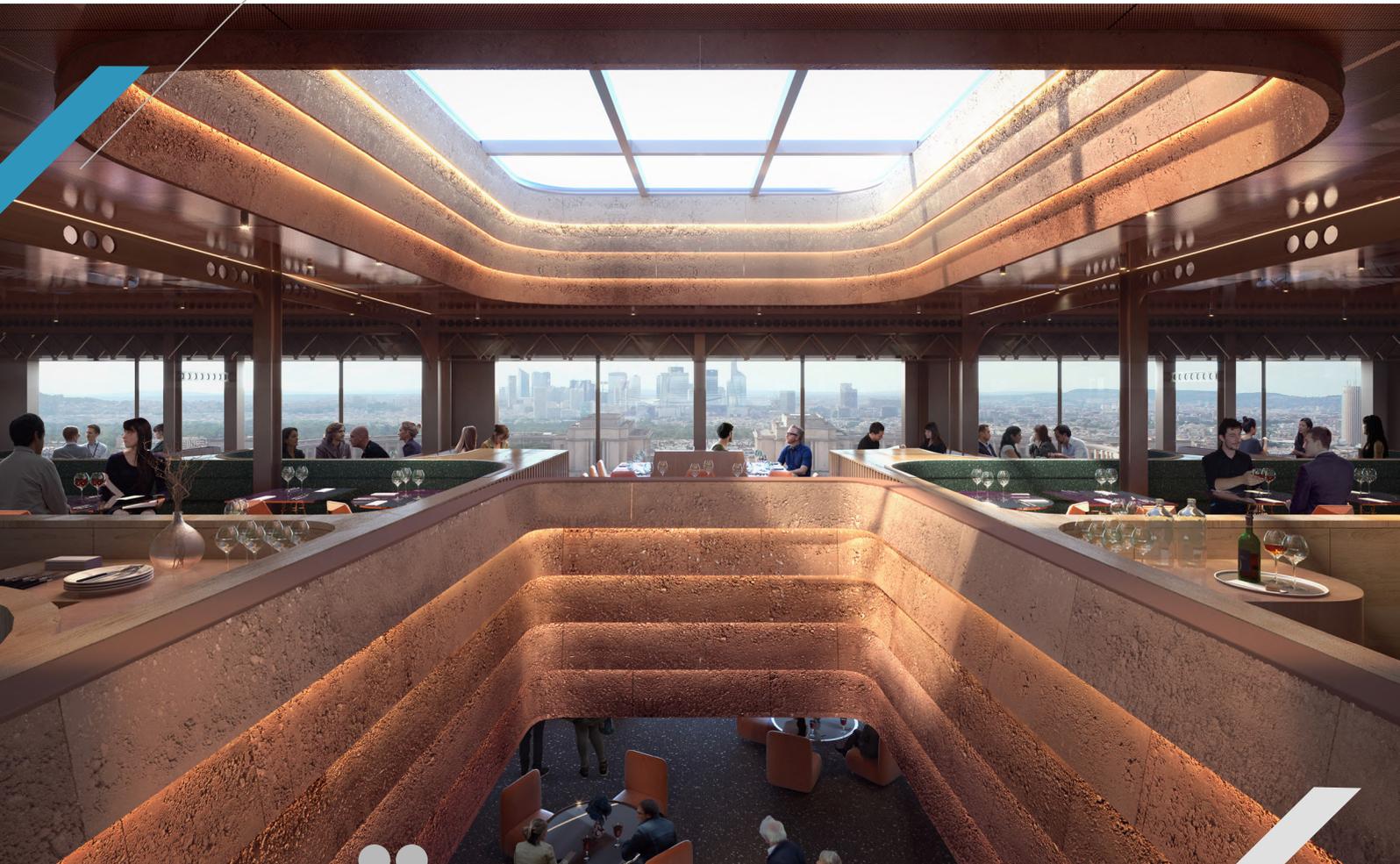
Teñido de gris plateado, gris azulado y gris verdoso en honor al cielo, el Sena y los adoquines, resaltado de negro, de oro y de espejos, el espacio se vuelve fluido y ofrece nuevos escenarios que acentúan el carácter íntimo del lugar. Además de las tres salas cuyas vistas se abren, respectivamente, al Quai Branly, al Trocadero y al Campo de Marte, hay dispuestos dos espacios suplementarios. El mostrador ofrece unas vistas al centro de la Torre y la ingeniería mecánica de las ruedas amarillas. Otro arreglo instalado como una alcoba frente a las ruedas rojas alberga dos grandes tablas elípticas bajo un techo bordeado de luz. El centro giratorio actúa como un anillo enérgico que acoge el vaivén dinámico entre salas, cocina y bodega de vinos.

Al ser los pilares del trabajo de Culture in Architecture la cultura, la arquitectura y la emoción, Le Jules Verne expresará permanentemente estos tres elementos fundamentales, asociados a los valores de generosidad y excelencia de la alta gastronomía del chef Frédéric Anton.





— LA BRASSERIE — UN RESTAURANTE PARA TODOS LOS PÚBLICOS



”

Devolver valor a los productos y los espacios

Thierry Marx, Nicola Delon y Ramy Fischler

“

LA NUEVA BRASSERIE EN POCAS PALABRAS...

- ◆ Un restaurante abierto todo el día, llevado por Thierry Marx, chef con dos estrellas.
- ◆ Un proyecto arquitectónico imaginado a cuatro manos por Ramy Fischler, diseñador del año 2018, fundado de RF Studio y Nicola Delon, cofundador del colectivo Encore Heureux.
- ◆ Una oferta diversificada en dos niveles complementarios, para recibir a todos los visitantes del monumento.
- ◆ Una cocina sencilla, fuente de placer, marcada por la abertura y los viajes del chef, una cocina responsable, que tiende a la política «cero desperdicios, con un uso óptimo de las materias primas.



— ¡SIGA EL RITMO A LA BRASSERIE! —

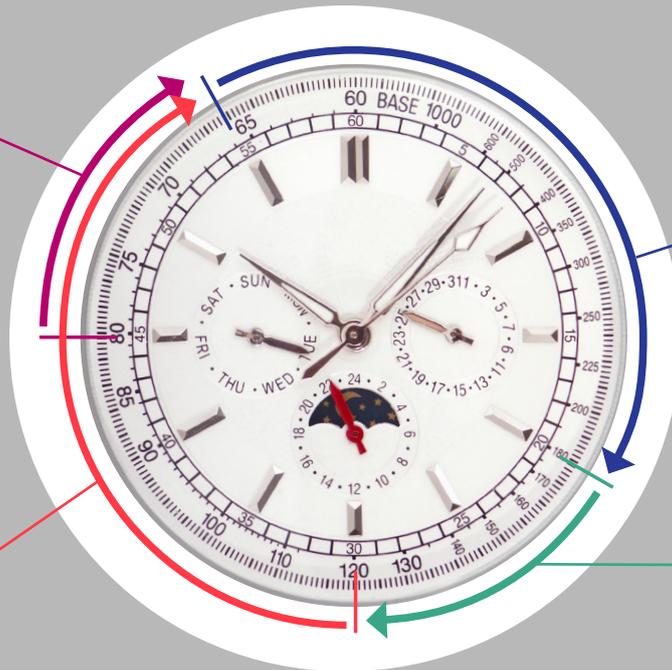
DESDE LA ABERTURA DEL MONUMENTO HASTA LAS 11:30 H.

En la planta baja de la Brasserie: un desayuno típicamente parisino destinado a los visitantes de paso o con reserva.

18H00 - 23H30

En la planta baja de la Brasserie: un auténtico bar acogedor se instalará en el corazón de la Torre Eiffel en un ambiente lounge. El bar se presentará como un nuevo lugar clave de la vida nocturna parisina.

En el piso de la Brasserie: una cena bistrónomica en dos servicios, por reserva principalmente



DE 11H30 A 16H00

En la planta baja de la Brasserie: el desayuno para una clientela que desee hacer una pausa, sin haber reservado y sin detenerse demasiado tiempo. Un almuerzo en mesa, por menos de 30 € (excluyendo ascensión y bebida). En el piso de la Brasserie: un almuerzo más elaborado, en dos servicios, accesible a partir de 42 €.

DE 16H00 A 18H00

La hora del té: una oferta de bebidas calientes o frías con repostería.

”

Rendir homenaje a un producto simple al que se concede un valor añadido.

Thierry Marx

“



La Torre, todo un símbolo...

Thierry Marx: Cuando contemplo la Torre, pienso en todos los hombres que la construyeron con sus manos. Es un de los símbolos obreros más hermosos. Siendo yo mismo compañero del deber, he crecido con la imagen de la Torre como memoria de nuestros mayores. La Torre está presente en el corazón de todos los franceses y es celebrada en todo el mundo, pero no la hemos redimensionado lo suficiente como símbolo popular.

¿Tiene la Brasserie vocación de ser un restaurante popular?

TM: La Brasserie es el lugar donde todo el mundo se reúne. Mi objetivo es crear un restaurante para todos los visitantes de la Torre Eiffel. La Brasserie ofrecerá así una cocina de *bistrot* parisino cuya ambición será dar valor a productos simples.

La Brasserie será también la ocasión de inventar, explorar, innovar...

TM: Deseo inventar una nueva economía de la

restauración, una economía simbólica diseñada como una red de intercambio. La Brasserie de la Torre Eiffel será un restaurante profundamente respetuoso con el medio ambiente y dotado de una responsabilidad social. Utilizaré productos mayoritariamente procedentes de un radio inferior a 200 km de París. Produciré muy pocos desperdicios. Quiero llevar esta experticia y esta economía a lo alto de la Torre y convertirla en un modelo del género para todo el mundo. Tiene que convertirse en portavoz de una nueva economía y, por consiguiente, de una nueva sociedad. La Torre debe tomar. Y devolver.

¿Es el sentido el Gremio de Artesanos de la Torre Eiffel?

TM: El Gremio es una parte muy importante de nuestro enfoque. Tiene dos objetivos: por un lado, valorizar el trabajo excepcional de los artesanos de los oficios relacionados con la alimentación de la región parisina, quienes merecen ser puestos de relieve en el monumento más emblemático de París. Y por otro, permitir a todos los visitantes del monumento disfrutar de los mejores productos locales y, por tanto, enriquecer su experiencia de la Torre.

AGENDA EL MENÚ PRIMAVERA-VERANO 2019 FIRMADA POR THIERRY MARX LLEGA A LA TORRE EIFFEL

A la espera de que abra el nuevo concepto de la Brasserie en febrero de 2020, Thierry Marx firma el nuevo menú primavera-verano del actual restaurante Le 58 Tour Eiffel, a partir del 13 de marzo de 2019 para la cena y del 14 de marzo para la comida.

Descubra los menús para la comida y la cena en:
www.restaurants-toureffel.com/fr/restaurant-58-tour-eiffel.html

LA BRASSERIE POR NICOLA DELON (ENCORE HEUREUX) Y RAMY FISCHLER (RF STUDIO)

La Brasserie del primer piso y los lugares de venta de comida para llevar han sido ideados por un dúo de diseñadores novedoso formado por Nicola Delon, arquitecto y cofundador de Encore Heureux, y Ramy Fischler, fundador de RF Studio. Estas dos agencias simbolizan una nueva generación de diseñadores vinculados a la noción de trabajo colectivo y de compromiso con las problemáticas de nuestra época. Para cada uno de sus proyectos, pretenden crear lugares acogedores que alíen lo bello a lo útil.

Tanto si diseñan objetos, espacios, exposiciones o edificios, estas dos agencias parisinas buscan permanentemente la huella mínima para la calidad máxima, sin vacilar en poner en tela de juicio sus prácticas, explorando nuevos métodos constructivos. Han juntado sus competencias de arquitecto y diseñador para responder a los desafíos de la Torre Eiffel y de sus locales de restauración.

UNA TRANSMISIÓN DE VALORES

La colaboración entre Ramy Fischler, Nicola Delon et Thierry Marx parece totalmente evidente, ya que los tres están movidos por el mismo entusiasmo. El chef tiene el afán de otorgar valor a los productos; los arquitectos, por su parte, tratan de dar valor a los espacios. Su proyecto se basa en transmitir valores. En primer lugar, el de la equidad, ya que la idea consiste en no implantar ninguna jerarquía de confort y calidad de vista entre ambos pisos de la Brasserie. Esta última acoge asimismo un bar, cuya vocación es convertirse en un nuevo lugar clave de la vida nocturna parisina, y el piso alberga una cena bistrónomica con un nuevo aforo aumentado a 250 plazas.

El proyecto arquitectónico acoge también un gesto simbólico mediante la inclusión de tierra cruda en el atrio de restaurante; La tierra que alimenta, y también la que construye, encarna mejor que cualquier otro material los desafíos climáticos y ecológicos de mañana.

ELOGIO DE LA LIGEREZA Y LA TRANSPARENCIA

Este enfoque de la materia queda completado por la búsqueda de la ligereza que será plasmada a la vez en las opciones decorativas y arquitectónicas. El espacio de la Brasserie ha sido organizado de manera que privilegie la transparencia y el acceso a las vistas de París para todos los clientes. La transparencia es otro de los valores también proclamados por Thierry Marx, que promueve el seguimiento y la gestión de productos locales. Esta práctica virtuosa enarbolada por el chef ha sido elegida por el dúo creativo para encarnarla creando dentro del restaurante una mesa «conversacional» dedicada a la expresión verbal. Se invitará a los huéspedes del chef para que puedan debatir sobre los desafíos alimentarios de mañana.





3 preguntas para...

Ramy Fischler y Nicola Delon

¿Qué visión los guió cuando empezaron a trabajar en el proyecto de la Brasserie?

Ramy Fischler: El primer enfoque consistió en querer recuperar la presencia de la Torre Eiffel en la Brasserie despejando las vistas a la estructura y a París. La ligereza y sobriedad de nuestra intervención han constituido el centro de nuestras preocupaciones.

¿En qué se diferencia un restaurante en la Torre Eiffel de otro restaurante, en su diseño arquitectónico?

Nicola Delon: Diseñar un restaurante en este monumento es, forzosamente, algo fuera de lo común. El desafío consiste en identificar la precisión de nuestra intervención. Hemos deseado que el

visitante que se instale a 57 metros de altura para comer o disfrute de una experiencia única. Deseamos que dicha experiencia sea espacial, culinaria y narrativa ofreciendo vivir el símbolo histórico de la Torre Eiffel proyectándose hacia los retos del mañana, especialmente los medioambientales.

¿Cómo ha colaborado usted con Thierry Marx?

RF: Desde el inicio, hemos compartido con el chef Thierry Marx valores que nos unen en nuestras prácticas. Entre dichos valores, la atención que prestamos a los recursos ha quedado encarnada en el espacio central de la Brasserie y su arquitectura de tierra cruda.

¿3 palabras para definir la Brasserie?

ND: Cálida, ligera, natural.





— VENTA DE COMIDA PARA LLEVAR — UNA EXPERIENCIA CULINARIA PARISINA

Elemento esencial de la oferta de restauración en la Torre Eiffel, la venta de productos para llevar propondrá una experiencia culinaria parisina, que unirá tendencia y proximidad, ofreciendo especialmente productos cosechados localmente, una selección del Gremio de Artesanos y sándwiches con la firma de Thierry Marx.

De la explanada al tercer piso, los puntos de venta serán rehabilitados totalmente para una oferta que sube de nivel a medida que el visitante vaya ascendiendo el monumento; su implantación responde al desafío estratégico para que el monumento pueda distribuir mejor los flujos de visitantes.

LA EXPLANADA: PRIMER ENCUENTRO CON EL MONUMENTO Y SU RESTAURACIÓN.

Una oferta que responde a la eficacia necesaria para responder al flujo de visitantes, pero también una oferta replanteada en torno a productos como los Cornetes de la Torre Eiffel, un concepto único y exclusivo, creado especialmente para la Torre Eiffel.

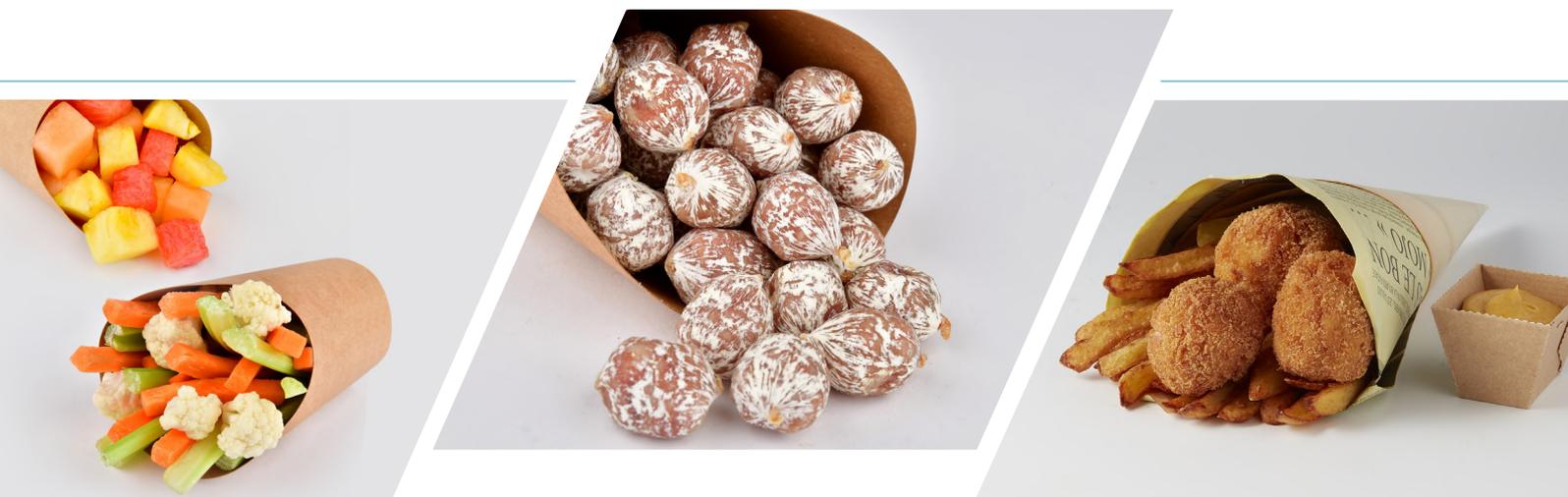
Dentro de un paquete icónico, se ofrecerán productos franceses e internacionales emblemáticos para ser degustados a mano. ¡Esta puesta en escena de la oferta gastronómica, propicia para los tentempiés para compartir, no dejará a nadie indiferente!

Los puntos clave de los Cornetes de la Torre Eiffel

Cornetes salados con pescado, pollo, verduras, queso, charcutería... Una variedad que evoca la diversidad de un mercado parisino.

Cornetes dulces: para los golosos, lo mejor de las tendencias francesas que hablan por sí mismas.

Aperitivos salados: ¡palomitas de maíz y patatas *chips* artesanales, obligatoriamente!



La restauración de la explanada será completada por ofertas ambulantes:

◆ **Carritos** que ofrecerán productos adaptados a la temporada: el hot dog parisino, la confitería, el bar detox, el bar de sopas/de helados.

◆ Un dispositivo de comercialización innovador, desarrollado con la estrella emergente Ubudu, permitirá reducir las colas de espera, con la presencia, en la explanada de azafatas y azafatos llamados **«abejiles» (abejas)**. Estas últimas, equipadas con una tableta conectada y un terminal de pago electrónico, irán al encuentro de los visitantes para ofrecerles hacer una reserva y que les entreguen directamente su pedido, dondequiera que estén en la explanada.



1º PISO: LE BISTRO DE LA TOUR EIFFEL, EL ANTIGUO BUFÉ CONVERTIDO EN UN CLÁSICO *BISTROT* PARISINO.

En el 1º piso, el espacio más amplio del monumento, se ofrecerán todo tipo de servicios. Le Bistro de la Tour Eiffel complementará la Brasserie con una oferta dual: con una restauración preferentemente para llevar durante el día, Le Bistro se orientará por la noche a una oferta de restauración sentada, para que el visitante disfrute del lugar hasta el cierre del monumento.



Los puntos clave de Le Bistro de la Tour Eiffel:

- ◆ **Sándwiches con la firma de Thierry Marx.**
- ◆ **Platos calientes y apetitosos**, a mediodía, con un espíritu *bistrot*: el *croque-monsieur* «Monsieur Gustave»; las *coquillettes* con jamón «Prince de Paris», etc.
- ◆ **Platos nocturnos con color del terruño**: un parmentier de buey, una brandada de bacalao, un gratín vegetariano...
- ◆ **Escaparates de repostería**, bien decorados, multicolores, variados, y que incitarán naturalmente a los placeres golosos.
- ◆ **Productos para golosos** donde se codearán dulces franceses y artesanales, galletas *sablés* personalizadas y almendras y cacahuetes caramelizados.
- ◆ **Una carta de vinos servidos en copa** por la noche.

2º PISO: UN ESPÍRITU DE JOYERÍA CON LOS MOSTRADORES DULCE Y SALADO

Los mostradores del 2º piso han sido concebidos con un espíritu de joyería, como estuches que pondrán de relieve colecciones de productos dulces y salados.

Allí se encontrarán especialmente los macarrones y los bombones de chocolate de Maison Lenôtre y productos de bollería y minipastelería del Gremio de Artesanos, así como colecciones efímeras que serán el reflejo de las actualidades culturales y puntuales de la Ville de París.



Los puntos clave de los mostradores dulce y salado:

- ◆ Selección de minisándwiches
- ◆ Productos de repostería originales en su diseño para una presentación visual elegante, multicolor y armonizada
- ◆ Minipastelería y bollería del Gremio de Artesanos, el más elevado nivel del saber hacer parisino.
- ◆ Macarrones y los bombones de chocolate de Maison Lenôtre
- ◆ Colecciones efímeras.

3º PISO: EL BAR DE CHAMPÁN, UNA EXPERIENCIA ATEMPORAL

Diseñado como una cápsula entre cielo y tierra a 276 metros del suelo, propone una oferta a base de champán y caviar francés para una experiencia atemporal.



— CALENDARIO PROVISIONAL — DE LA PUESTA EN MARCHA DE LAS OFERTAS

	2018	2019	2020
EL JULES VERNE	Cierre por obras (septiembre de 2018 - mayo de 2019)	Apertura al público en general (finales de mayo de 2019)	
		Apertura de las reservas (febrero de 2019)	
LA BRASSERIE		Menú firmado por Thierry Marx (13 y 14 de marzo 2019)	Apertura al público en general (feb. de 2020)
		Cierre por obras (sept. 2019 - feb. 2020)	
VENTA DE COMIDA PARA LLEVAR		Puesta en marcha progresiva durante 2019	
	Bar de champán (primavera 2019)	Le Bistro: Cierre por obras (octubre - noviembre de 2019)	Le Bistro: Apertura al público en general (diciembre de 2019)

UNA NUEVA OFERTA DE CATERING PARA LOS PROFESIONALES.

Umanis ha obtenido la exclusiva del catering del **salón Gustave Eiffel**; uno de los lugares más mágicos de la Torre Eiffel y el único que puede privatizarse por los profesionales.

Umanis propondrá una oferta dividida en **5 tipos de prestaciones:**

- ◆ Desayuno continental y europeo.
- ◆ Las pausas para Convenciones y Seminarios «naturalidad y *delicatessen*».
- ◆ Los cócteles-aperitivos con una gama Prestige con champán o vino.
- ◆ Los menús firmados por Thierry Marx para una restauración sentada.
- ◆ Los cócteles-almuerzos.



ANEXOS



— LA SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DE LA TOUR EIFFEL (SETE) GARANTÍA DE LA PERENNIDAD DEL MONUMENTO —

La SETE (Société d'Exploitation de la Tour Eiffel) es una sociedad pública local cuyo capital es detentado en un 99 % por la Ciudad de París y en un 1% por la Metrópolis del Gran París.

Su consejo de administración está presidido por Bernard Gaudillère, consejero de París y compuesto por personas elegidas de la Ciudad de París, así como de la Metrópolis de París.

Dirigida por Patrick Branco-Ruivo, la SETE cuenta con cerca de 340 empleados y ha realizado 99,8 millones de euros de volumen de negocios en 2018.

El consejo de administración de la SETE está compuesto del siguiente modo:

12 representantes de la Ciudad de París:

- Don Bernard Gaudillere, Presidente
- Don Claude Dargent
- Don Pascal Julien
- Don Nicolas Bonnet-Oulaldj
- Don Didier Guillot
- Doña Catherine Dumas
- Doña Emmanuelle Dauvergne
- Doña Ann-Katrin Jego
- Don Colombe Brossel
- Don Julien Bargeton
- Don Jean-François Martins
- Don Yves Pozzo di Borgo

1 representante de París Metrópolis:

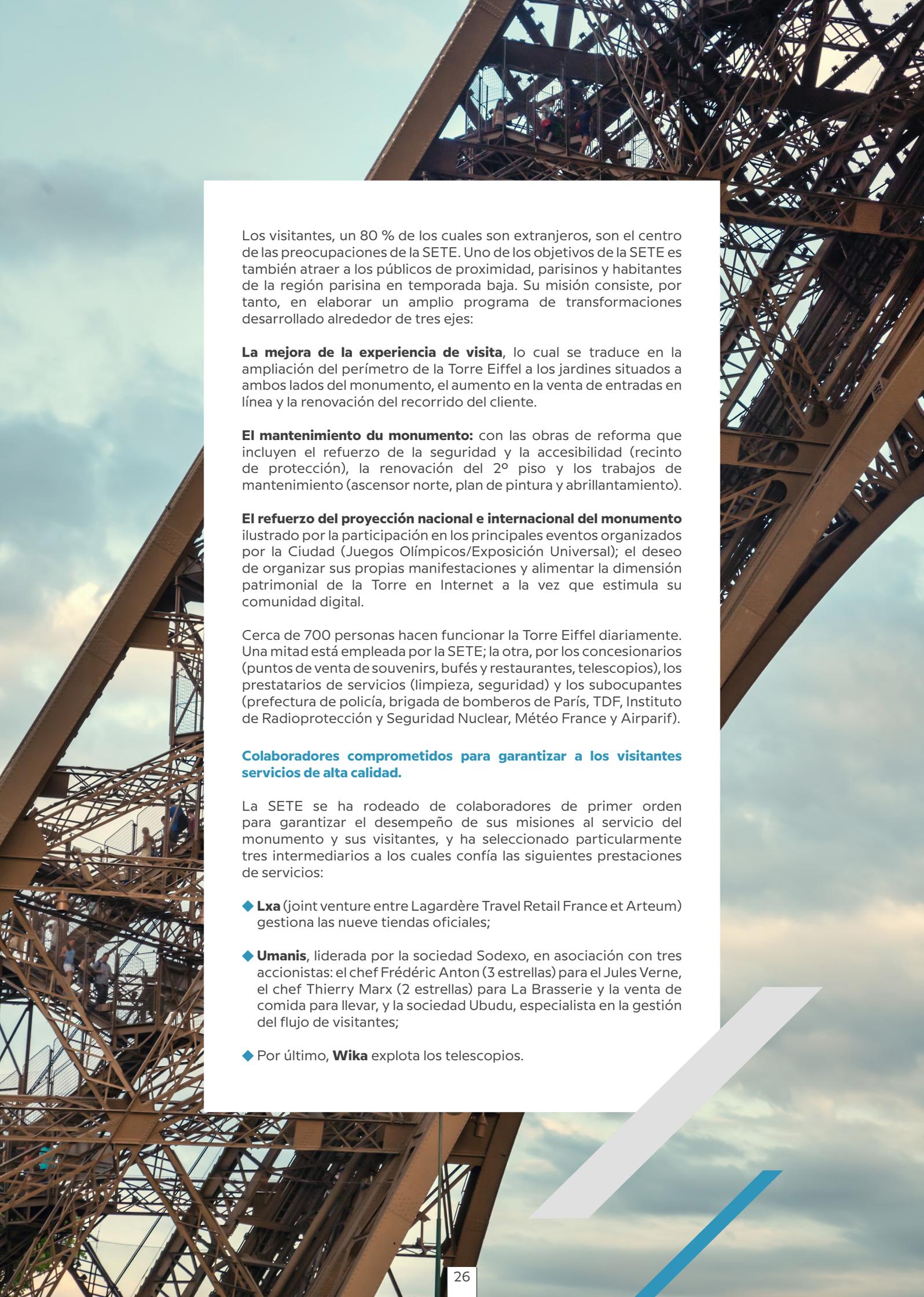
- Don Philippe GOUJON

Una delegación de servicio público que define el perímetro de sus acciones

Creada en 2005, la SETE ha sido elegida por el Ayuntamiento de París para el mantenimiento y explotación de la Torre Eiffel. Con más de 6 millones de visitantes anuales en la Torre, la SETE tiene el objetivo modernizar las instalaciones, los espacios de recepción y los servicios ofrecidos a los visitantes, respetando un enfoque de desarrollo sostenible y manteniendo un alto nivel de seguridad.

Un convenio, firmado con la Ciudad de París, propietaria del monumento, define las misiones de la SETE en el marco de su delegación de servicio público. **La más reciente hasta la fecha se firmó en noviembre de 2017 para una duración de 13 años.**





Los visitantes, un 80 % de los cuales son extranjeros, son el centro de las preocupaciones de la SETE. Uno de los objetivos de la SETE es también atraer a los públicos de proximidad, parisinos y habitantes de la región parisina en temporada baja. Su misión consiste, por tanto, en elaborar un amplio programa de transformaciones desarrollado alrededor de tres ejes:

La mejora de la experiencia de visita, lo cual se traduce en la ampliación del perímetro de la Torre Eiffel a los jardines situados a ambos lados del monumento, el aumento en la venta de entradas en línea y la renovación del recorrido del cliente.

El mantenimiento del monumento: con las obras de reforma que incluyen el refuerzo de la seguridad y la accesibilidad (recinto de protección), la renovación del 2º piso y los trabajos de mantenimiento (ascensor norte, plan de pintura y abrillantamiento).

El refuerzo de la proyección nacional e internacional del monumento ilustrado por la participación en los principales eventos organizados por la Ciudad (Juegos Olímpicos/Exposición Universal); el deseo de organizar sus propias manifestaciones y alimentar la dimensión patrimonial de la Torre en Internet a la vez que estimula su comunidad digital.

Cerca de 700 personas hacen funcionar la Torre Eiffel diariamente. Una mitad está empleada por la SETE; la otra, por los concesionarios (puntos de venta de souvenirs, bufés y restaurantes, telescopios), los prestatarios de servicios (limpieza, seguridad) y los subocupantes (prefectura de policía, brigada de bomberos de París, TDF, Instituto de Radioprotección y Seguridad Nuclear, Météo France y Airparif).

Colaboradores comprometidos para garantizar a los visitantes servicios de alta calidad.

La SETE se ha rodeado de colaboradores de primer orden para garantizar el desempeño de sus misiones al servicio del monumento y sus visitantes, y ha seleccionado particularmente tres intermediarios a los cuales confía las siguientes prestaciones de servicios:

- ◆ **Lxa** (joint venture entre Lagardère Travel Retail France et Arteum) gestiona las nueve tiendas oficiales;
- ◆ **Umanis**, liderada por la sociedad Sodexo, en asociación con tres accionistas: el chef Frédéric Anton (3 estrellas) para el Jules Verne, el chef Thierry Marx (2 estrellas) para La Brasserie y la venta de comida para llevar, y la sociedad Ubudu, especialista en la gestión del flujo de visitantes;
- ◆ Por último, **Wika** explota los telescopios.



— SODEXO SPORTS ET LOISIRS —

Sodexo Sports & Loisirs es uno de los segmentos estratégicos del grupo Sodexo, que lleva a cabo en Francia y en todo el mundo una importante actividad de gestión de sitios de prestigio, culturales y deportivos, así como de grandes eventos. Este segmento representa 1.700 millones de euros en ventas en todo el mundo, cerca de 40.000 empleados y más de 100 actividades profesionales a sus espaldas.

En Francia, Sodexo Sports et Loisirs interviene en calidad de propietaria de lugares y marcas de prestigio (el Lido de París, la Maison Lenôtre, Le Pré Catelan, Bateaux Parisiens, Yachts de Paris, etc.) o como socio estratégico de lugares excepcionales (los restaurantes de la Torre Eiffel, las Maisons de Prestige, la Seine Musicale, el Petit Palais, etc.) y de grandes eventos (Roland-Garros, el Tour de France, la Copa del Mundo de Rugby, etc.).

Sobre Sodexo

Creado en 1966 en Marsella por Pierre Bellon, Sodexo es el líder mundial en servicios de Calidad de Vida, factor esencial de rendimiento de los individuos y las organizaciones.

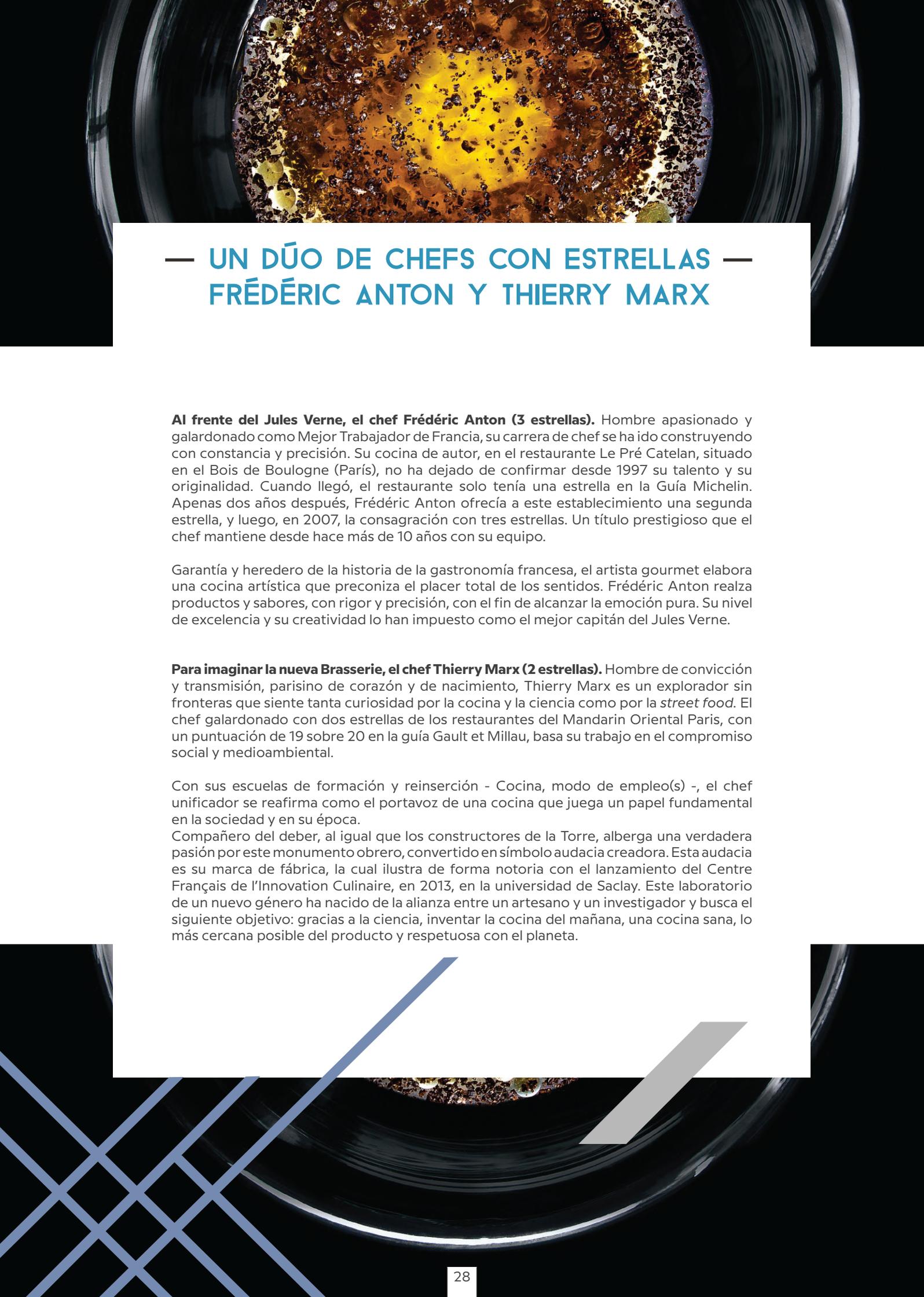
Presente en 72 países, Sodexo atiende diariamente a 100 millones de consumidores con una oferta única de servicios in situ, servicios de beneficios y recompensas, y servicios a particulares y a domicilio.

Con más de 100 actividades profesionales, Sodexo ofrece a sus clientes una oferta integrada de servicios, fruto de 50 años de experiencia: desde la restauración hasta la recepción, la limpieza, el entretenimiento y el mantenimiento técnico de materiales e instalaciones, servicios y programas que estimulan la participación de los empleados con soluciones que simplifican y optimizan la gestión de los desplazamientos y gastos profesionales, pasando por servicios de ayuda a domicilio, guardería y conserjería.

El éxito y el rendimiento de Sodexo se basan en su independencia, su modelo económico sostenible y su capacidad de asegurar el desarrollo y el compromiso de sus 460 000 colaboradores en todo el mundo. Sodexo es miembro de los índices CAC 40 y DJSI.

Más información sobre Sodexo en www.sodexo.com





— UN DÚO DE CHEFS CON ESTRELLAS — FRÉDÉRIC ANTON Y THIERRY MARX

Al frente del Jules Verne, el chef Frédéric Anton (3 estrellas). Hombre apasionado y galardonado como Mejor Trabajador de Francia, su carrera de chef se ha ido construyendo con constancia y precisión. Su cocina de autor, en el restaurante Le Pré Catelan, situado en el Bois de Boulogne (París), no ha dejado de confirmar desde 1997 su talento y su originalidad. Cuando llegó, el restaurante solo tenía una estrella en la Guía Michelin. Apenas dos años después, Frédéric Anton ofrecía a este establecimiento una segunda estrella, y luego, en 2007, la consagración con tres estrellas. Un título prestigioso que el chef mantiene desde hace más de 10 años con su equipo.

Garantía y heredero de la historia de la gastronomía francesa, el artista gourmet elabora una cocina artística que preconiza el placer total de los sentidos. Frédéric Anton realza productos y sabores, con rigor y precisión, con el fin de alcanzar la emoción pura. Su nivel de excelencia y su creatividad lo han impuesto como el mejor capitán del Jules Verne.

Para imaginar la nueva Brasserie, el chef Thierry Marx (2 estrellas). Hombre de convicción y transmisión, parisino de corazón y de nacimiento, Thierry Marx es un explorador sin fronteras que siente tanta curiosidad por la cocina y la ciencia como por la *street food*. El chef galardonado con dos estrellas de los restaurantes del Mandarin Oriental Paris, con un puntuación de 19 sobre 20 en la guía Gault et Millau, basa su trabajo en el compromiso social y medioambiental.

Con sus escuelas de formación y reinserción - Cocina, modo de empleo(s) -, el chef unificador se reafirma como el portavoz de una cocina que juega un papel fundamental en la sociedad y en su época.

Compañero del deber, al igual que los constructores de la Torre, alberga una verdadera pasión por este monumento obrero, convertido en símbolo audacia creadora. Esta audacia es su marca de fábrica, la cual ilustra de forma notoria con el lanzamiento del Centre Français de l'Innovation Culinaire, en 2013, en la universidad de Saclay. Este laboratorio de un nuevo género ha nacido de la alianza entre un artesano y un investigador y busca el siguiente objetivo: gracias a la ciencia, inventar la cocina del mañana, una cocina sana, lo más cercana posible del producto y respetuosa con el planeta.



— UN TRÍO DE ARQUITECTOS — PARA REALIZAR LOS GUSTOS Y LOS SABORES

El Jules Verne por Aline Asmar d'Amman

Aline Asmar d'Amman es arquitecta y diseñadora de interiores, fundadora del estudio Culture in Architecture con sede en París y Beirut y tiene una visión holística de la arquitectura interior a través de proyectos de diferentes tipos con la absoluta convicción de que la belleza, catalizador de emociones, contribuye «al alma poética del mundo».

Recurriendo a una cartilla hecha de lo tosco y lo precioso, de decorados narrativos, de sentidos y símbolos, Aline Asmar d'Amman busca primero la pureza de los volúmenes y la belleza primaria de la materia combinando inspiraciones inagotables del universo de la literatura, el arte, la moda con toda forma de expresión creativa. Entre sus más recientes realizaciones se encuentran la dirección artística de la renovación del Hotel de Crillon, la arquitectura interior de las suites emblemáticas del palacio y la decoración de sus salones históricos, así como una colaboración con Karl Lagerfeld sobre los «Grandes Apartamentos» que ha decorado.

Continuando su diálogo creativo con Karl Lagerfeld, Aline Asmar d'Amman ha realizado los estudios y el desarrollo de la serie «Arquitecturas», esculturas funcionales, todas hechas de mármoles preciosos creados por el diseñador, inspirados en la modernidad de la antigüedad tan querida por su creador icónico y expuestas en la Carpenters Workshop Gallery.

Aline Asmar d'Amman trabaja actualmente en el proyecto de renovación del Jules Verne, el restaurante mítico situado en el 2º piso de la Torre Eiffel, junto con el grupo Sodexo y el chef con estrellas Michelin Frédéric Anton. La arquitectura interior rinde homenaje a la capital de la elegancia y de las artes decorativas francesas y a la irreverencia de la gran Dama de Hierro, tejiendo un fuerte vínculo entre París y la gastronomía, en las nubes.



RF STUDIO

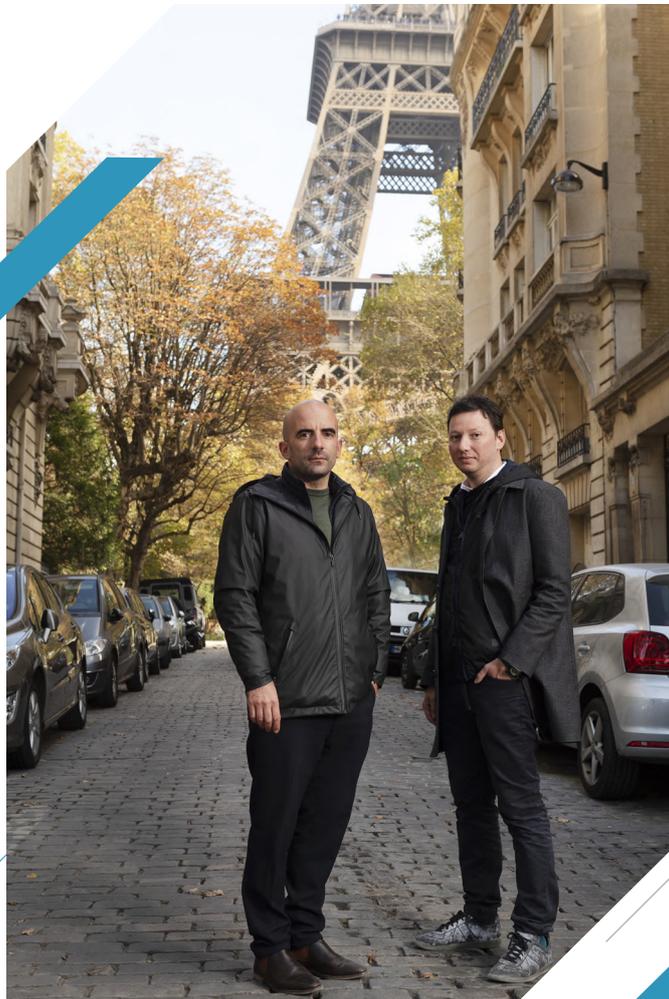
Diplomado de la Escuela Nacional Superior de Creación Industrial ENSCI-Les Ateliers y premiado en 2010 por la Academia de Francia en Roma, Ramy Fischler crea RF Studio en 2011. Afina su gusto por la investigación, la innovación, la exploración de nuevos territorios del diseño, dirigiendo numerosos proyectos surgidos del universo cultural, gastronómico o prospectivo. Entre los trabajos de RF studio destacan la sede de Twitter France, los restaurantes de la National Gallery en Londres, la escenografía de Hamlet para la Opéra Comique, numerosos apartamentos privados y mobiliarios de colección. El estudio está realizando actualmente un hotel y un cine en los Campos Elíseos, la sede francesa de Lazard Banque y colabora con grandes grupos franceses e internacionales como Sodexo, Accor, Deloitte o Uber.

En 2016, Ramy Fischler fue condecorado con la Orden de las Artes y las Letras por el Ministerio francés de la Cultura y la Comunicación. En 2018, fue nombrado diseñador del año por Maison&Objet.

ENCORE HEUREUX ARCHITECTES

Diplomados por la ENSA Paris-la-Villette en 2001, Nicola Delon y Julien Choppin fundaron a los 24 años el colectivo de arquitectos ENCORE HEUREUX. En 2006, fueron galardonados con el premio Nouveaux Albums des Jeunes Architectes por el Ministerio de Cultura. En 2011, la agencia realiza su primer edificio. Seguirán más de cincuenta proyectos en Francia e internacionalmente, combinando edificios, exposiciones, instalaciones, juegos, espectáculos, libros, películas y diferentes experimentos. Comprometidos con los problemas de reutilización y con la responsabilidad del arquitecto en la construcción, realizan la exposición Matière Grise (Materia Gris) en el Pabellón del Arsenal en París en 2014, así como el Pabellón Circular en 2015. En 2016 se une a ellos Sébastien Eymard y la agencia se muda al Centquatre-Paris. En 2018, son comisarios del Pabellón Francés en la 16ª Bienal Internacional de Arquitectura de Venecia y presentan la exposición Lieux infinis (Lugares infinitos) acompañada de su homólogo concreto, la Esperienza Pepe.

El trabajo de la agencia es presentado en numerosas exposiciones y ha sido objeto de conferencias en más de 15 países.





— UBUDU —

LA EMPRESA EMERGENTE ESPECIALISTA EN LOS FLUJOS Y LA GEOLOCALIZACIÓN

Ubudu, empresa emergente fundada en 2011 por François Kruta y Thomas Saphir, ofrece soluciones de eficacia operativa gracias a una plataforma que combina tecnologías avanzadas de geolocalización.

Gracias a una infraestructura discreta y fácil de instalar, la plataforma de Ubudu permite localizar con una precisión de centímetros, pequeños objetos conectados o personas equipadas con smartphones.

La información de geolocalización de estos objetos o personas se integran en los dispositivos de servicio al cliente, como el servicio de mesa en la restauración rápida (más de 2000 restaurantes implementados hasta la fecha), en las aplicaciones de guía (en el Museo del Louvre y el Museo de Orsay), y permiten analizar y optimizar los flujos en los procesos operativos (en la industria).

La plataforma de Ubudu se distingue por el dominio interno de todas las tecnologías IOT (Bluetooth, Wifi, UltraWideBand), de los algoritmos matemáticos y de inteligencia artificial, de las herramientas de implementación y mantenimiento automatizados, así como una facilidad de integración a sistemas terceros. También ofrece un rendimiento de inversión óptimo para sus clientes.

La sociedad, cuya casa matriz tiene su sede en París, cuenta asimismo con oficinas en Polonia y Hong Kong. Está conociendo un crecimiento muy fuerte, implementando sus soluciones en más de 30 países, y siendo utilizadas por millones de usuarios a diario.

En el marco de la Torre Eiffel, Ubudu aportará su saber hacer, especialmente implementando una solución innovadora que permitirá servir mejor a un mayor número de clientes para la venta de comida para llevar: «les abeilles» (las abejas). Además, asistirá a Umanis para incorporar las mejores tecnologías que permitirán medir y visualizar los flujos de los clientes de la Torre Eiffel, con el fin de, por ejemplo, de reducir los tiempos de espera y evitar congestiones.

Toda la información en: www.ubudu.com



CONTACTOS PARA PRENSA

Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE)

Alice Beunardeau
Jefe del servicio comunicación
abeunardeau@toureiffel.paris
Tel.: +33 (0)1 44 11 23 08 / +33 (0)6 40 33 04 50

Victoria Klahr
Responsable de comunicación y relaciones con los medios
vklahr@toureiffel.paris
Tel.: +33 (0)1 44 11 23 44 / + 33 (0)7 72 00 05 60

Sodexo Sports et Loisirs

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