



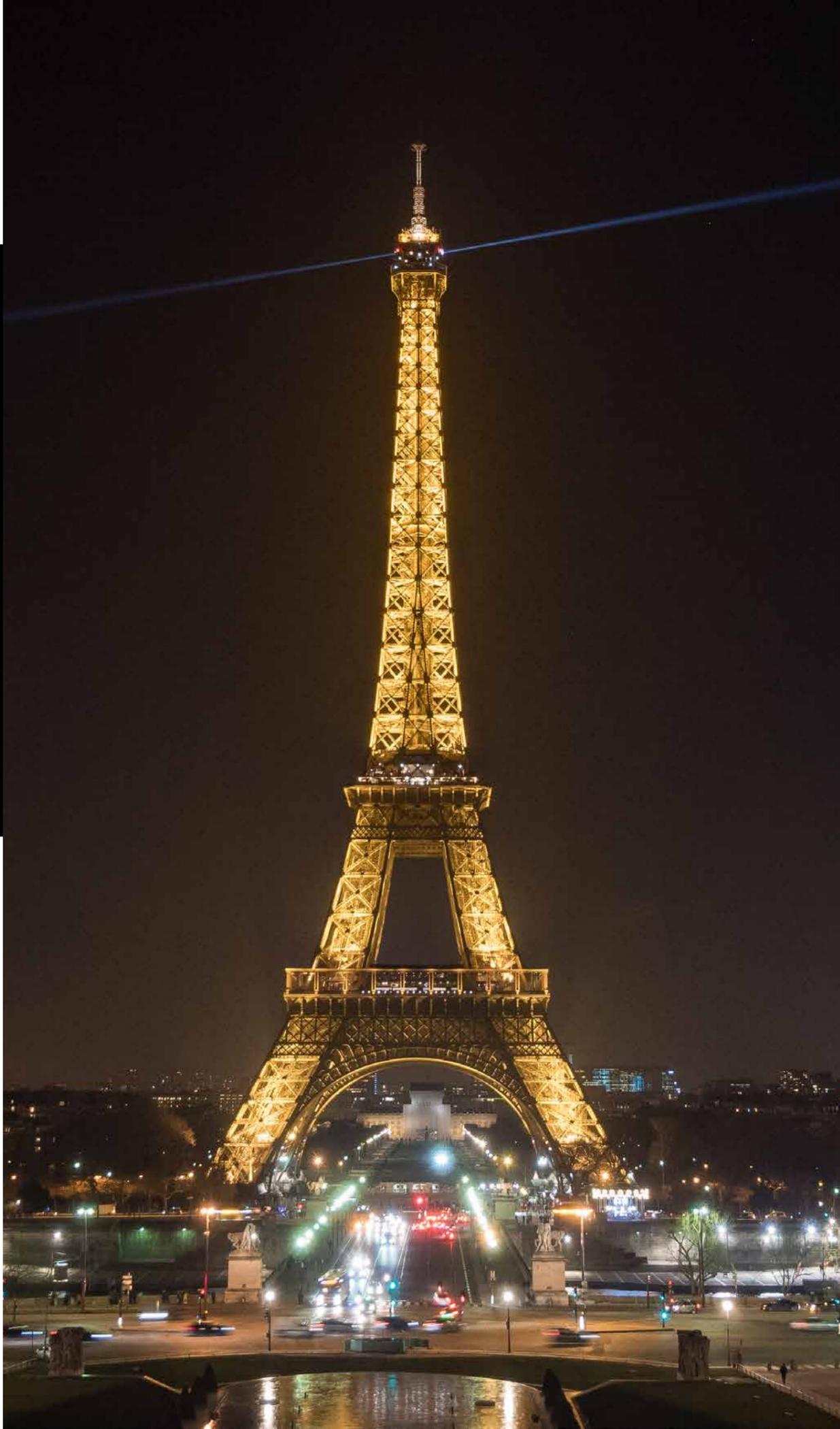
**Le Jules Verne**

**Le Jules Verne,  
l'excellence gastronomique française  
sur la tour Eiffel**

Août 2019



Jules Verne



## La tour Eiffel et la gastronomie : une histoire commune depuis 130 ans

La gastronomie a toujours été au cœur de l'histoire de la tour Eiffel, et ce dès son inauguration pour l'Exposition Universelle, qui marquait le centenaire de la Révolution française.

En effet, en mars 1889, les visiteurs découvraient cette tour de fer, véritable prouesse technique, haute de 300 mètres avec quatre majestueux pavillons en bois occupant toute la plateforme du premier étage. Il s'agit des premiers restaurants de la tour Eiffel, pouvant accueillir jusqu'à 500 convives et proposant une cuisine alsacienne, russe et française.

L'offre de restauration du premier étage de la tour Eiffel évolue au fil des années : d'abord en 1937 à l'occasion de l'Exposition Universelle puis au début des années 80. À la suite de travaux de grande ampleur, « La Belle France » et « Le Parisien » deviennent les nouveaux rendez-vous gourmets de la tour Eiffel avant d'être transformés en une vaste brasserie nommée « Altitude 95 », clin d'œil à la navigation aérienne.

Entièrement réaménagé, l'établissement ouvre à nouveau ses portes début 2009 sous le nom de « 58 Tour Eiffel » : comptez 57 mètres au-dessus du sol, ajoutez un mètre, la hauteur du piano de la cuisine.

L'année 1983 marque une nouvelle étape dans l'histoire de la gastronomie de la tour Eiffel puisque s'achève la construction d'un restaurant au deuxième étage du monument. Perché à 125 mètres, ce restaurant est baptisé « Le Jules Verne », en hommage au célèbre romancier qui symbolise le progrès littéraire, scientifique et industriel français.

Ainsi, depuis sa création, la tour Eiffel a toujours eu vocation à être dégustée.

**2019, l'année du renouveau !**

Sous l'égide de Frédéric Anton,  
Chef triplement étoilé \*  
et Meilleur Ouvrier de France



**Mon ambition pour Le Jules Verne  
est à la hauteur du monument qui l'accueille :  
en faire une destination gastronomique incontournable à Paris.**

Au centre de tous les regards, proches comme lointains, la tour Eiffel fascine. Elle nous inspire de la grandeur, de l'extraordinaire. Elle évoque, dans l'imaginaire collectif, une certaine idée du génie et de l'audace à la française. C'est ce rêve-là que le Jules Verne doit incarner.

**Émotion. Émerveillement.  
Tels seront les maître-mots du nouveau Jules Verne.**

Avec Aline Asmar d'Amman, l'architecte du projet, nous sommes partis d'une page blanche pour écrire la nouvelle histoire du Jules Verne. Nous avons repensé l'expérience dans ses moindres détails : de l'accueil en bas de la tour Eiffel jusqu'à dans l'assiette, en passant par la décoration de chaque salle. Chaque saveur, texture et lumière doit s'accorder avec élégance.

**Nous voulons offrir à nos clients,  
qu'ils soient visiteur d'un jour ou Parisien de toujours,  
la promesse d'une parenthèse enchantée dans le ciel parisien.**

\* 3 étoiles au Guide Michelin obtenues au restaurant Le Pré Catelan, Paris.



**Homme passionné et Meilleur Ouvrier de France, la carrière de Chef de Frédéric Anton s'est construite avec constance et précision. Sa cuisine d'auteur, au Pré Catelan à Paris, n'a cessé depuis 1997 de confirmer son talent et son originalité, jusqu'à obtenir 3 étoiles au Guide Michelin en 2007. Un titre prestigieux que le chef maintient depuis plus de 12 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.**



*La tour Eiffel m'inspire par sa complexité : c'est un lieu magique, à la fois brut et précieux. Ma cuisine doit en être le reflet. Elle doit incarner, mettre en bouche cette parfaite alliance entre la force et la féminité. Le beau et le bon.*

Frédéric Anton

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



*Pouvoir s'exprimer sur le monument le plus emblématique de France, c'est une expérience unique dans la vie d'un chef ! Je souhaite faire rêver les convives autour d'une cuisine subtile et généreuse, qui met en valeur des produits nobles issus des terroirs de France. Le Jules Verne se doit d'être l'ambassadeur de l'excellence de notre patrimoine gastronomique.*

Frédéric Anton

### Une cuisine emblématique de l'histoire de la gastronomie française

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

Grâce à de subtiles associations, sa cuisine révèle le meilleur de chaque ingrédient, exaltant arômes et saveurs. Le Crabe est ainsi revisité avec un Zéphir de Pomme Granny, au parfum de Curry. En dessert, les convives pourront découvrir Le Chocolat, servi sur un biscuit moelleux et accompagné d'une crème au chocolat amer et d'un sorbet café lapar torréfié.

### Une cuisine d'auteur épurée, raffinée et graphique

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

Le Jules Verne se renouvelle également dans ses offres et concepts de restauration.

## Le déjeuner dans le ciel parisien – à partir de midi

Le menu déjeuner, composé de trois plats, séduira une clientèle d'affaires désireuse de marquer un événement ou une clientèle touristique qui souhaite découvrir autrement ce lieu d'exception. Les menus dégustation sont également disponibles au déjeuner.

**Menu «Vue sur Paris», 3 plats : 105 euros par personne, hors boissons**

## Le dîner, la tête dans les étoiles – à partir de 18h

Désormais, le Jules Verne propose un service dès 18h pour un dîner d'avant-spectacle, suivi de deux services à 19h et 21h.

**Menus dégustation « Voyages Extraordinaires » en 5 ou 7 plats :  
190€ et 230€ par personne, hors boissons**

La carte du Jules Verne se renouvelle tout au long de l'année, pour privilégier des produits de saison.

**Et bientôt...**

## Le petit-déjeuner prendra de la hauteur – dès 7h30

Le Jules Verne proposera prochainement, sur réservation uniquement, un petit-déjeuner pour profiter d'une vue imprenable sur Paris dès le lever du soleil.

**De nouveaux formats,  
pour des expériences inoubliables et personnalisées**

**Le salon privé**

Le Jules Verne met à disposition un salon privé pour des prestations entièrement sur-mesure et exclusives, pour 4 personnes.

## Voyages Extraordinaires



*Le Crabe\**

Zéphyr de Pomme Granny, Au parfum de Curry



*Le Chou-Fleur\**

Crème Dubarry, Flan de jeunes poireaux d'Ile-de-France,  
Caviar, Pain Croustillant et Cerfeuil



*La Langoustine*

Préparée en ravioli, Crème de Parmesan,  
fine gelée à la Truffe



*Le Cabillaud\**

Cuit au Naturel, Fleur de Courgettes, Jus aux épices



*La Volaille Fermière\**

Cuite dans un Bouillon au foie gras,  
Champignons des Bois, Sauce Albufera



*La Framboise*

Juste sucrée, Sablé et Crème vanillée,  
Opaline aux zestes de Citron vert

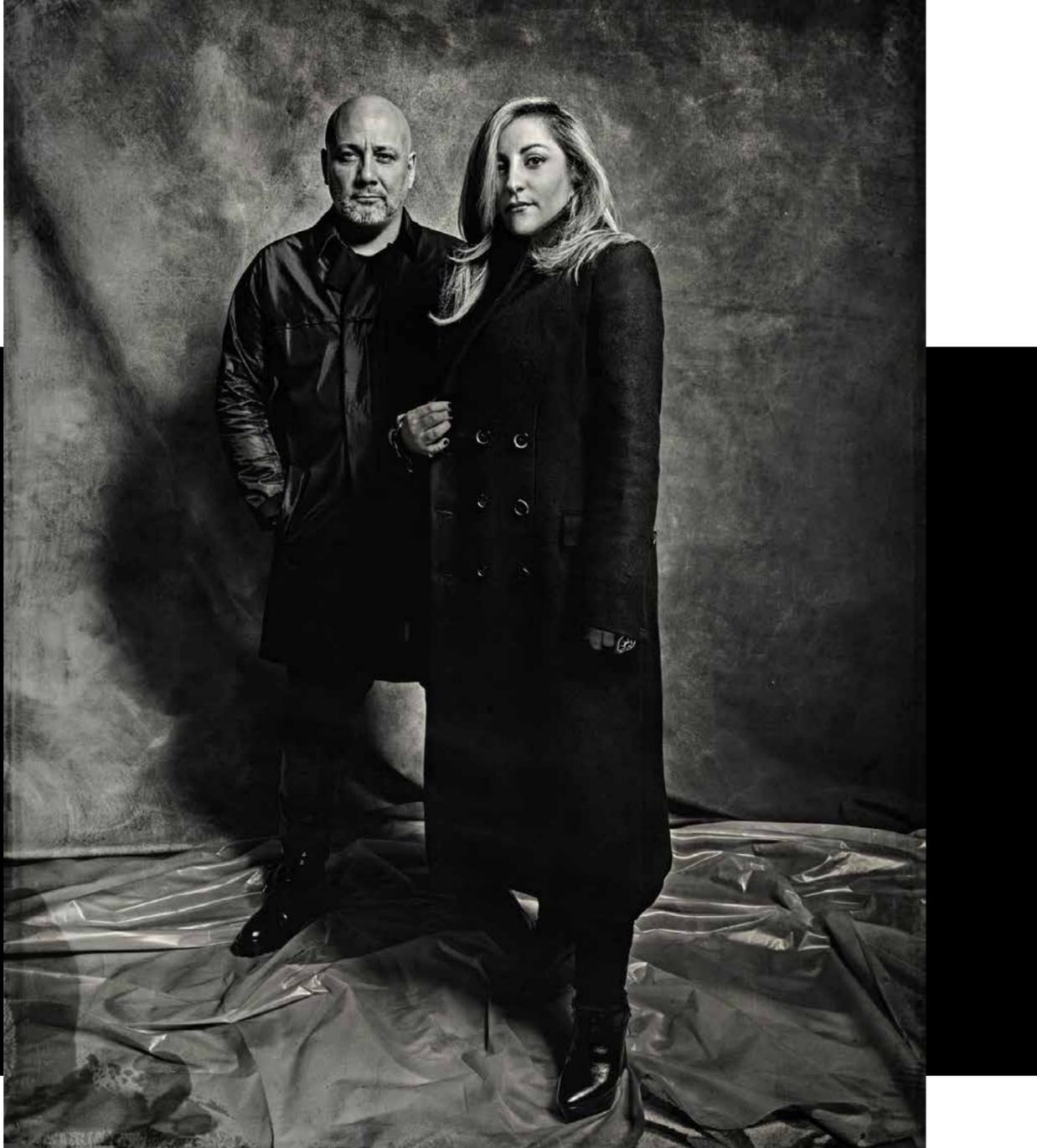


*Le Chocolat\**

Biscuit moelleux, Crème au chocolat Amer  
Sorbet café lapar torréfié

Menu dégustation 5\* ou 7 plats  
190€ / 230€





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

La tour Eiffel représente l'excellence de l'ingénierie française. Un chef d'œuvre immuable au cœur de Paris, qui dégage force et délicatesse. Avec Frédéric Anton, l'architecte Aline Asmar d'Amman a imaginé pour Jules Verne un écrin évocateur de ce parfait équilibre entre le brut et le précieux.

**Véritable festin des yeux comme du palais,  
le Jules Verne est une ode à la Dame de Fer.**

Pour sa réouverture, Le Jules Verne relève ainsi un défi de taille. Aline Asmar d'Amman et son agence d'architecture intérieure, Culture in Architecture, a souhaité emmener le restaurant dans une nouvelle ère où les arts culinaires et les arts décoratifs dialoguent et embrassent la féminité et l'irrévérence de la légendaire tour de Fer, tissant des correspondances fortes avec Paris et le chic légendaire et intemporel des intérieurs français.

Il s'agit de nouer sans cesse des liens entre l'espace et les plats pour faire du restaurant gastronomique une destination complète. Les lumières, les matières, les objets, les textures, les couleurs font ainsi écho aux assiettes graphiques réalisées par le chef Frédéric Anton.

**Entrer dans Le Jules Verne, c'est participer à une rencontre inédite  
entre les arts décoratifs et la gastronomie du XXI<sup>ème</sup> siècle,  
et le chef d'œuvre immuable qu'est la tour Eiffel.**



*Le projet architectural vise à revoir tous les espaces et leurs agencements pour accueillir les clients dans un écrin sur mesure, en dialogue avec l'esthétique de la tour Eiffel et en correspondance permanente, historique et visuelle, avec le tissu urbain parisien. Avec Frédéric Anton, nous partageons la même passion et le goût du détail, la confrontation du brut et du précieux. Nous avons voulu un projet manifeste et narratif tissant un lien fort entre les arts décoratifs et les arts culinaires français.*

Aline Asmar d'Amman

## Le Jules Verne, un voyage hors du temps

L'entrée du Jules Verne se situe à l'intérieur du pilier sud de la tour Eiffel. 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. Une installation artistique photographique, signée du génie de l'image Pascal Dangin, célèbre le thème « des outils et des hommes » et annonce le fil rouge du projet de rénovation : la rencontre des arts décoratifs et des arts culinaires.

Le Jules Verne dispose d'un ascenseur privé, qui permet d'accéder directement du parvis à l'intérieur du restaurant, au deuxième étage du monument.

### Nouvelles perspectives intérieures

Perché à 125 mètres, Le Jules Verne se dévoile dans toute sa splendeur. 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 offrant un point de vue sur le ventre de la tour et l'ingénierie mécanique des poulies jaunes à laquelle répond un mur bibliothèque de bois, cuirs et miroirs, ainsi que L'Alcôve, en face des poulies rouges, accueillant deux grandes tables elliptiques, sous un plafond festonné de lumière.

Dans toutes les salles, des miroirs à feuille d'or blanc usés, travaillés à la main, reflètent la ville en altitude, tissant un lien fort entre le tissu urbain et les intérieurs du restaurant. Tous les espaces semblent dialoguer avec des jeux de reflets intérieurs et extérieurs. L'espace se fluidifie et offre aux convives davantage d'intimité, de perspectives et de manières de jouir de ce lieu d'exception.

Aline Asmar d'Amman



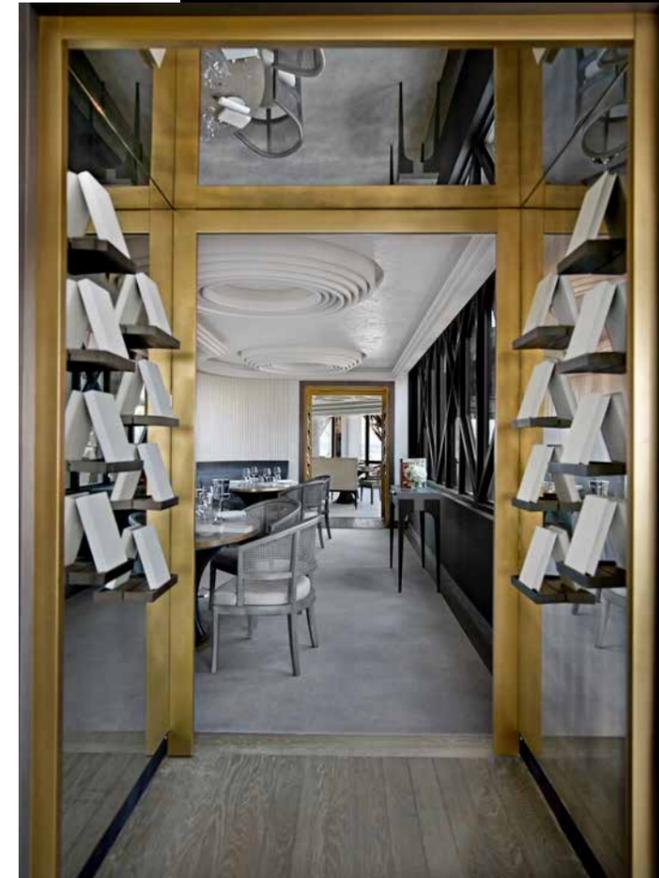
*Le décor dégage force et délicatesse, associant le brut et le précieux, la courbe et la ligne droite, les inspirations artistiques et l'esprit Eiffel, interprétés avec modernité dans un écrin sophistiqué et lumineux. L'esthétique culinaire du chef triplement étoilé Frédéric Anton est infusée dans les 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.*

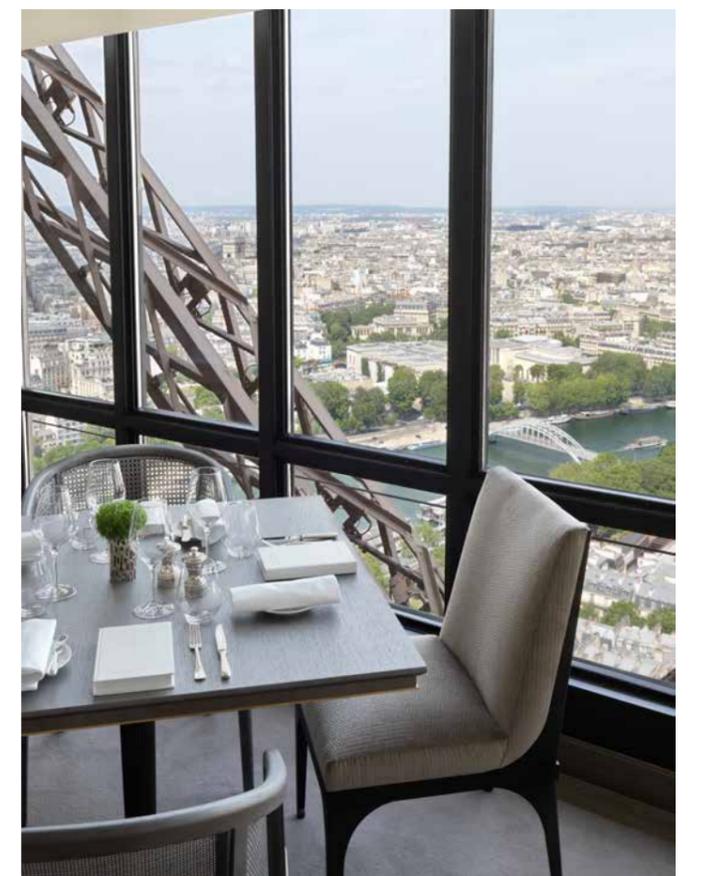
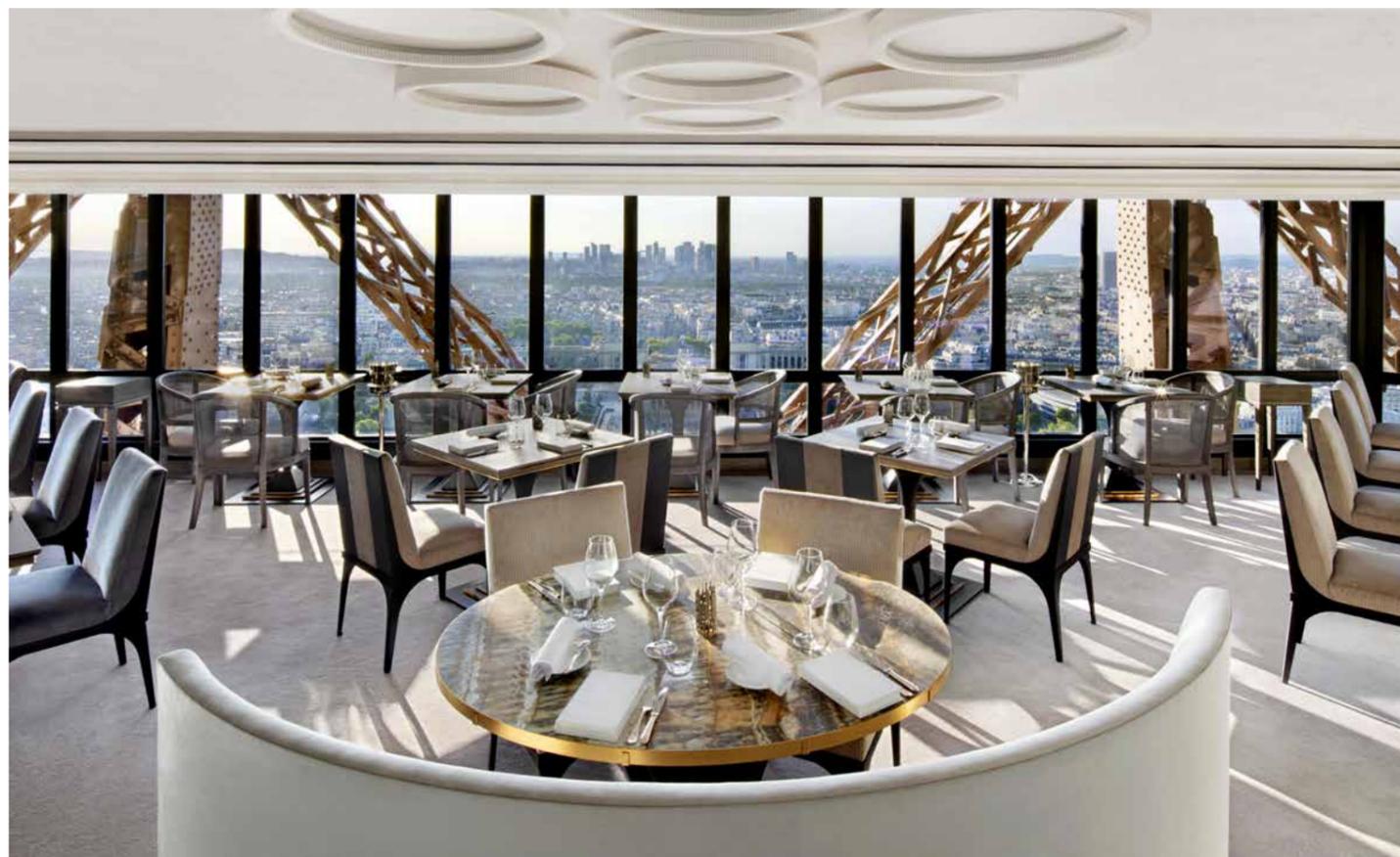
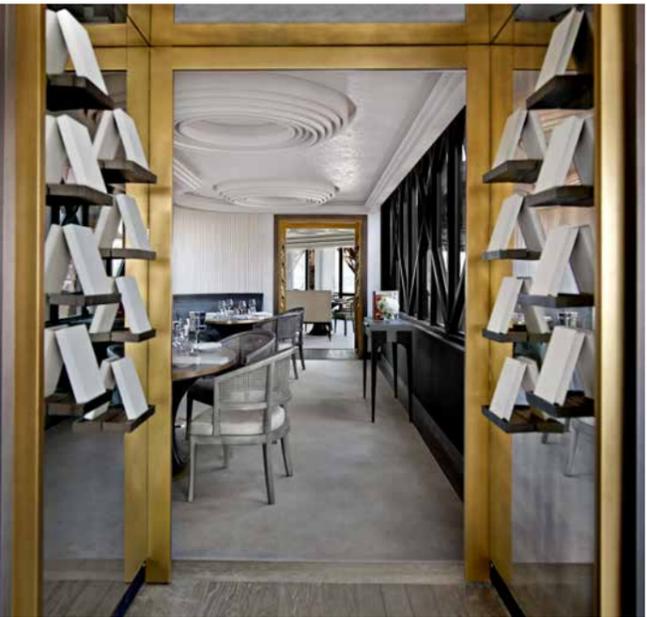
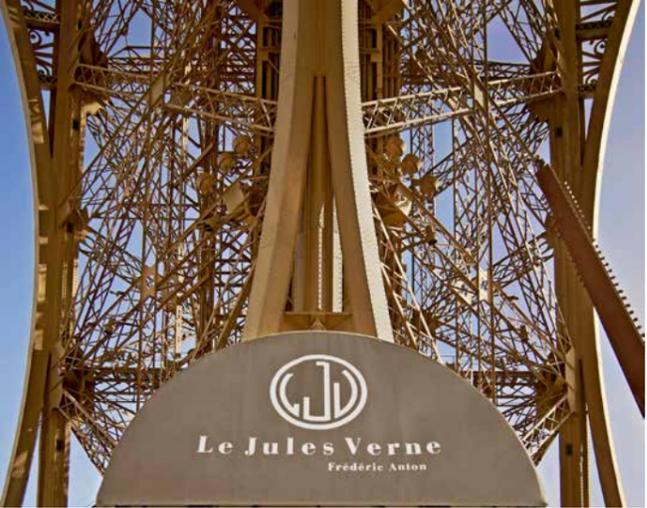
Aline Asmar d'Amman

Tout le mobilier du restaurant est un sur-mesure sans faille, allant de tables en chêne français argenté et nacré debout sur des piètements sculptés inspirés d'un bijou des années 30, jusqu'aux plateaux exceptionnels en onyx gris surligné d'or, ou le terrazzo unique construit avec des pierres savamment placées pour accueillir les plats graphiques de Frédéric Anton. Les chaises 'Iron Lady' et 'Lace' ainsi que les banquettes sont inspirées par des photos d'archives de l'époque ainsi que des références décoratives faisant la part belle à l'histoire moderne et contemporaine du design.

Sur la table, l'assiette littéraire est un clin d'œil à la céramique blanche de l'assiette de présentation, c'est un livre sculpture gravé avec un extrait des 'Voyages Extraordinaires' de Jules Verne, conçu à quatre-mains par l'architecte Aline Asmar d'Amman et le chef Frédéric Anton. Tissant un lien avec le célèbre écrivain et la tradition des arts littéraires français, l'assiette littéraire est une nourriture intellectuelle avant que la gastronomie amène à l'exploration gustative.

**Sous l'impulsion de Frédéric Anton et d'Aline Asmar d'Amman,  
Le Jules Verne se transforme en un écrin subtil, lumineux et sophistiqué  
et se reconnecte à l'esprit de la tour Eiffel.**







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

La tour Eiffel inspire, passionne, émerveille par sa grandeur, la complexité de son architecture et la beauté de sa vue, surplombant tout Paris.

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



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

Patrick Branco-Ruivo,  
Directeur Général de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel



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

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



*Avec Frédéric Anton au Jules Verne (2<sup>ème</sup> étage) et Thierry Marx à La Brasserie (1<sup>er</sup> étage), Sodexo Sports et Loisirs renouvelle l'offre de restauration proposée aux 6 millions de visiteurs de la tour Eiffel. Nous sommes fiers de la confiance renouvelée par la SETE et la ville de Paris pour écrire cette nouvelle page de l'histoire de la Tour pour les dix années à venir.*

Franck Chanevas,  
Directeur Général France et Espagne Sodexo Sports et Loisirs

## Le Jules Verne est fier de compter parmi les Maisons reconnues par Relais & Châteaux.



*Le restaurant Jules Verne de la tour Eiffel incarne le patrimoine de la France. C'est un grand honneur pour Relais & Châteaux de proposer ce rendez-vous culinaire à nos clients. Le chef Frédéric Anton saura par sa cuisine vive et contemporaine, être un talentueux ambassadeur de notre pays.*

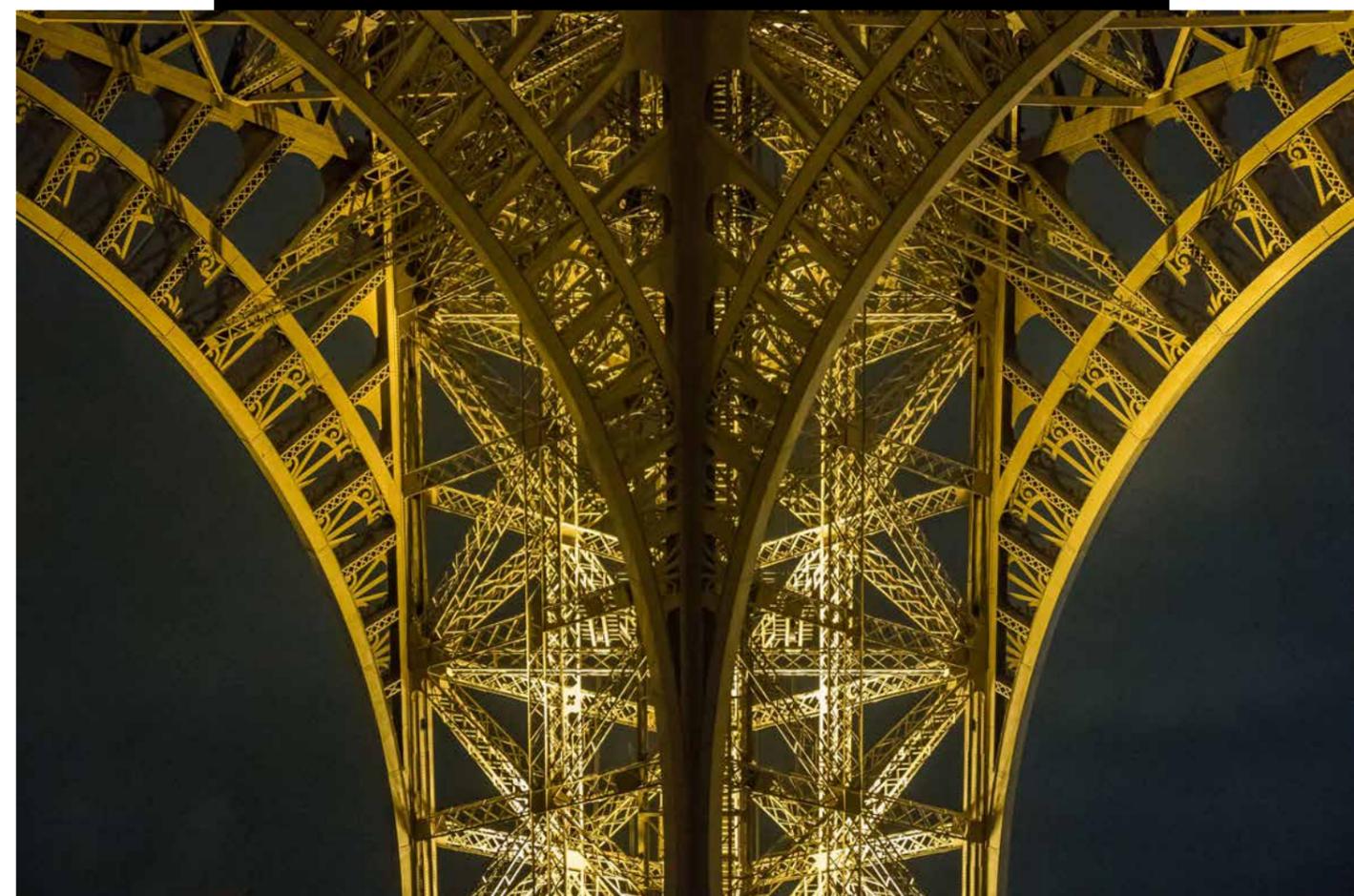
Philippe Gombert,  
Président de Relais & Châteaux

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

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

### À propos de Sodexo Sports et Loisirs

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





**Le Jules Verne**

## Informations pratiques

Le Jules Verne  
2<sup>ème</sup> étage de la tour Eiffel  
Avenue Gustave Eiffel  
75007 Paris – France

Accès à l'angle de l'avenue Gustave Eiffel et Charles Floquet (service voiturier offert)  
Ascenseur privé à partir de l'entrée du restaurant, au pilier sud de la tour Eiffel  
Informations et réservations sur [www.lejulesverne-paris.com](http://www.lejulesverne-paris.com)

## Contacts presse

### Service de presse - Le Jules Verne / Sodexo Sports et Loisirs

Nicolas PONCY  
Tél. : 06 26 28 82 33  
Email : [nicolas.poncy@sodexo.com](mailto:nicolas.poncy@sodexo.com)

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

Victoria KLAHR  
Tél : 07 72 00 05 60  
Email : [vklahr@toureiffel.paris](mailto:vklahr@toureiffel.paris)

### Service de presse Sodexo - Elan Edelman

Clémence GAUTHERIN  
Tél. : 01 86 21 50 59  
email : [clemence.gautherin@elanedelman.com](mailto:clemence.gautherin@elanedelman.com)

### Service de Presse Culture in Architecture - APR

Salima SALHI  
Tél : 01 47 58 08 03  
Email : [salima@alexandrapr.com](mailto:salima@alexandrapr.com)

**Crédits photo :** Marie-Line Sina // Stephan Julliard // Pascal Dangin // Richard Haughton //  
©Tour Eiffel illuminations Pierre Bideau // Emeric Livinec  
**Conception graphique :** Ada Seferi