

Une bulle, du vin et une vue imprenable sur Paris... La terrasse du 1^{er} étage de la tour Eiffel met les papilles en émoi



© SETE – Jérôme Schlichter

Jusqu'en avril 2020, la gourmandise est de mise sur la terrasse du 1^{er} étage de la tour Eiffel. Au menu : douceurs sucrées-salées sous une bulle et... une future cuvée tour Eiffel !

Comme dans une bulle...

Un dôme transparent est installé sur la plateforme du 1^{er} étage. Baptisé **La Bulle Parisienne**, celui-ci abrite 80 places assises. Les visiteurs peuvent y déguster différentes formules pour le petit-déjeuner, déjeuner et dîner, avec des produits issus notamment de la Guilde des Artisans de la Tour et des viennoiseries signées Thierry Marx. A la carte : plats chauds type bistro (lasagnes, quiches, croque-monsieur, soupes...), planches (fromages, charcuteries ou végétariennes) ainsi que des gourmandises sucrées (tartes, flans...). Des dégustations de vins sont également proposées, en dehors des horaires de service à table.

Cette nouvelle offre de restauration permet de proposer une alternative suite à la fermeture pour travaux d'embellissement du restaurant du 1^{er} étage. Ce dernier rouvrira ses portes au printemps 2020.

Chai éphémère... ou la naissance de la première cuvée tour Eiffel

En partenariat avec la Winerie Parisienne, un chai éphémère* (cuves, barriques et pressoir) est installé à côté de la Bulle. Des raisins issus du premier domaine viticole de la région parisienne de la Winerie Parisienne, en conversion bio et à 20km de la Capitale, y seront vinifiés. Les visiteurs sont ainsi invités à découvrir les installations qui vivront au rythme de la vigne, notamment en octobre et en novembre, au moment de la vinification.

Une sélection des vins issus de cet aménagement exceptionnel et vinifiés à 57 mètres au-dessus de Paris, sera disponible courant printemps 2020.

INFOS PRATIQUES TOUR EIFFEL

La tour Eiffel est ouverte tous les jours de 9h30 à 23h45.

Achat en ligne à partir de 60 jours avant la visite et jusqu'à 3h avant

C'est nouveau !

Temps d'attente aux modules de sécurité et aux caisses désormais disponibles sur le site Internet de la tour Eiffel et en temps réel, dans la rubrique « Bien préparer votre visite ».

Bon plan !

Optez pour un billet escalier (valable jusqu'au 2^{ème} étage)

Adultes 10,20€ - jeunes 12/24 ans 5,10€ - enfants 4/11 ans 2,50€

En 10 minutes environ, on accède à pieds au 1^{er} étage tout en étant immergé à l'intérieur même de la structure de la Dame de fer. Une expérience unique !

A découvrir également : l'Expo des 130 ans de la tour Eiffel

Elle retrace de manière ludique et interactive les grandes étapes de la construction du monument.

A découvrir jusqu'au 24 novembre 2019.

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

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

A propos de la Winerie Parisienne

Lancée en 2015 par Adrien Pélissié et Julien Bengué, la Winerie Parisienne est le premier chai urbain installé à Paris depuis 1970. La Winerie Parisienne sélectionne des raisins de grandes régions viticoles françaises à travers des partenariats durables avec des vigneron pour les vinifier aux portes de Paris. En parallèle de la Winerie, dans la Plaine de Versailles, sur la commune de Davron, Adrien Pélissié, Julien Bengué et Julien Brustis ont planté un vignoble professionnel de près de 10 hectares, qui atteindra 26 hectares en 2020. La volonté du trio est de faire rayonner Paris comme capitale moderne du vin, consciente des enjeux environnementaux, climatiques et sociétaux. Le vignoble intègre ainsi les enjeux de la viticulture de demain en alliant précision et savoir-faire traditionnel pour révéler le potentiel du terroir et la typicité des vins, le tout dans le respect de l'environnement.

* Chai réalisé avec le soutien de :

Société Lasi (www.lasi-italia.com) pour les cuves ;

Bettane+Desseauve (www.mybettanedesseauve.fr) pour la partie médias ;

Société Demptos (www.demptos.fr) et Halocation (www.halocation.fr) pour les barriques et fûts ;

Agence 2h56 (www.2h56.com) pour les contenus ;

Société Gerfan (www.gerfan.fr) pour la verrerie.

CONTACTS PRESSE SETE :

Alice BEUNARDEAU – Chef du service communication :

abeunardeau@toureiffel.paris / +33 (0)1 44 11 23 08 / +33 (0)6 40 33 04 50

Victoria KLAHR - Chargée de communication et relations medias :

vklahr@toureiffel.paris / Tél. : +33 (0)1 44 11 23 44 / + 33 (0)6 42 31 93 22

CONTACTS PRESSE WINERIE PARISIENNE :

Agence La Boutique RP - Sandrine Staub & Elise Anastasio

sandrine.staub@laboutiquerp.com – Tél. : 01.42.61.80.59