

Una burbuja, vino y una vista fabulosa de París... La terraza de la 1.ª planta de la Torre Eiffel exalta las papilas



© SETE – Jérôme Schlichter

Hasta abril del 2020, la glotonería es de rigor en la terraza de la 1.ª planta de la Torre Eiffel. En el menú: recetas dulces - saladas bajo una burbuja y... ¡una futura «cuvée» Torre Eiffel!

Como en una burbuja...

Se ha instalado una cúpula transparente en la plataforma de la 1.ª planta. Bautizada como **La Bulle Parisienne** (Literalmente: La Burbuja Parisina), tiene una capacidad para 80 plazas. Los visitantes pueden degustar diferentes menús para el desayuno, el almuerzo y la cena, con sus productos procedentes del Gremio de Artesanos de la Torre y repostería fina de la mano de Thierry Marx. A la carta: platos calientes tipo taberna (lasañas, quiche, sándwich de jamón y queso tostado, sopas...), tablas (de quesos, embutidos o vegetarianas), y también dulces golosos (tartas, flanes...). Asimismo, se proponen catas de vino fuera de los horarios del servicio de mesa.

Esta nueva oferta de restauración permite proponer una alternativa tras el cierre por obras de restauración del restaurante del 1.º piso. Que abrirá sus puertas de nuevo durante la primavera de 2020.

Bodega efímera... o el nacimiento de la primera cuvée de la Torre Eiffel

En colaboración con la Winerie Parisienne, se ha instalado al lado de la Bulle (Burbuja) una bodega efímera* (cubas, barricas y lagar). Uvas que provienen de la primera explotación vitícola de la región parisina de la Winerie Parisienne, transformándose en ecológicas y a 20 km de la capital, se convertirán en vino. De esta manera, se invita a los visitantes a descubrir las instalaciones que vivirán al ritmo de la vid, sobre todo en octubre y noviembre durante la vinificación.

Una selección de vinos procedentes de este acondicionamiento excepcional y transformados en vino a 57 metros por encima de París, estarán disponibles a partir de la primavera de 2020.

INFORMACIÓN PRÁCTICA DE LA TORRE EIFFEL

La Torre Eiffel está abierta todos los días de 9:30 a 23:45.

Compra en línea a partir de 60 días antes de la vista y hasta con 3 horas de antelación.

¡Novedad!

De ahora en adelante podrá consultar en tiempo real los tiempos de espera en los módulos de seguridad y en las taquillas en la página web de la Torre Eiffel, en la sección «Prepare su visita».

¡Buena idea!

Opte por una entrada escalera (válida hasta el 2.º piso)
Adultos 10,20 € - jóvenes 12/24 años 5,10 € - niños 4/11 años 2,50 €

En unos 10 minutos se accede a pie al 1.º piso y siempre sumergido en el interior mismo de la estructura de la Dama de hierro. ¡Una experiencia única!

No se pierda: la Exposición de los 130 años de la Torre Eiffel

Reconstituye de manera lúdica e interactiva las grandes etapas de la construcción del monumento.
Abierta hasta el 24 de noviembre de 2019.

Acerca de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE)

El 1 de noviembre de 2017, la ciudad de París confió la explotación y la gestión de la Torre Eiffel a la SETE en el marco de una Delegación de Servicio Público, por una duración de 13 años. La SETE es una sociedad pública local cuyo capital es detentado en un 99 % por la Ciudad de París y en un 1 % por la Metrópoli del Gran París. Bernard Gaudillère, Consejero de París, preside su Consejo de Administración. La SETE cuenta con cerca de 340 empleados y está dirigida por Patrick Branco Ruivo, habiendo realizado 99,8 millones de euros de volumen de negocio en 2018.

Acerca de la Winerie Parisienne

Presentada en 2015 por Adrien Pélissié y Julien Bengué, la Winerie Parisienne es la primera bodega urbana instalada en París desde 1970. La Winerie Parisienne selecciona uvas de las grandes regiones vitícolas francesas a través de asociaciones sostenibles con los viticultores para vinificar a las puertas de París. En paralelo a la Winerie, en la Plaine de Versailles, en la comuna de Davron, Adrien Pélissié, Julien Bengué y Julien Brustis han plantado un viñedo profesional de casi 10 hectáreas, que alcanzará las 26 hectáreas en 2020. El deseo del trio es que París brille como la capital moderna del vino, consciente de los retos medioambientales, climáticos y sociales. El viñedo integra de esta manera los objetivos de la viticultura del futuro mediante la combinación de la precisión y del saber hacer tradicional para revelar el potencial regional y la particularidad de los vinos, respetando al mismo tiempo el medioambiente.

* Bodega realizada con el apoyo de:

Société Lasi (www.lasi-italia.com) para las cubas;

Bettane+Desseauve (www.mybettanedesseauve.fr) para la parte de los medios de comunicación;

Société Demptos (www.demptos.fr) y Halocation (www.halocation.fr) para las barricas y barriles;

Agence 2h56 (www.2h56.com) para los contenidos;

Société Gerfan (www.gerfan.fr) para la cristalería.

CONTACTOS DE PRENSA DE SETE:

Alice BEUNARDEAU – Directora de 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:

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

CONTACTOS DE PRENSA WINERIE PARISIENNE:

Agencia La Boutique RP - Sandrine Staub y Elise Anastasio

sandrine.staub@aboutiquerp.com – Tel.: +33 (0)1 42 61 80 59