



La tour Eiffel crée l'événement en accueillant au premier étage un nouveau concept de brasserie typiquement parisien, avec pour chef d'orchestre, le chef doublement étoilé, Thierry Marx.

Répondant au nom de Madame Brasserie, le restaurant ouvre les réservations dès aujourd'hui et accueillera ses premiers convives à partir du 17 mai. Vue imprenable sur Paris, jeu des matières, ambiance sonore au rythme de la journée, mariés au talent inimitable du Chef Thierry Marx, Madame Brasserie promet un voyage inoubliable et hors du temps qui met tous les sens en éveil.

## UN CADRE EXCEPTIONNEL HORS DU TEMPS



Cette brasserie parisienne propose un nouveau voyage au cœur de la gastronomie française aux visiteurs de la tour Eiffel.

“ *Passionnante et inspirante, la Tour représente l'élégance et l'excellence du savoir-faire à la française qui font scintiller les yeux de millions de visiteurs chaque année. Madame Brasserie leur permettra de s'immerger dans le Paris d'aujourd'hui et elle attirera, nous l'espérons, un public de proximité en quête de nouvelles découvertes culinaires. Madame Brasserie vient compléter une expérience gastronomique hors du commun et la Tour confirme sa place de lieu culinaire d'exception.* ”

déclare Jean-François Martins, Président de la Société d'Exploitation de la tour Eiffel.

**Madame Brasserie** c'est avant tout l'incarnation du temps de vivre. Un lieu convivial et chaleureux où l'on se retrouve pour partager un repas, un peu de sa journée, ou juste un moment de vie. Dans une ville, Paris, qui fourmille, qui se vit intensément, cette nouvelle brasserie parisienne invite à prendre le temps de vivre, à découvrir ou redécouvrir la cuisine qui lui ressemble le plus : celle qui transmet son esprit de partage, célèbre la diversité et cultive le savoir-vivre et le vivre-ensemble.

Le plaisir des yeux est garanti à l'intérieur d'immenses baies vitrées grâce à un décor imaginé par **les talentueux designer Ramy Fischler et architecte Nicola Delon**, privilégiant tous deux des matériaux bruts et responsables, avec un design moderne et inspirant.

**Madame Brasserie** devient dès lors l'écrin idéal aussi bien d'un petit-déjeuner d'affaires, d'un repas familial le midi ou alors d'un dîner romantique et chic le soir.



## UNE ADRESSE SUBLIMÉE PAR LA CRÉATIVITÉ DE THIERRY MARX

Comme un joli clin d'œil à la grande dame qui l'accueille, **le Chef Thierry Marx** souhaite inscrire sa cuisine dans une démarche de durabilité.



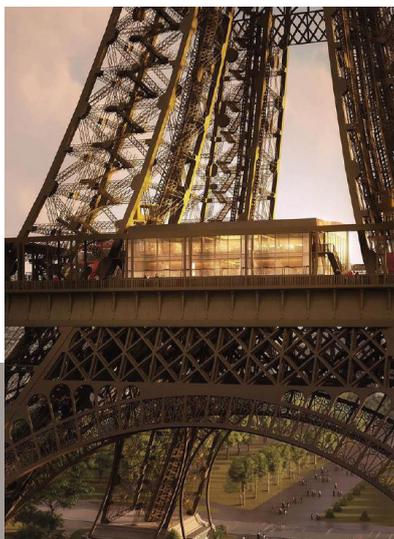
“ *Ma mission en tant qu'artisan, consiste à donner de la mémoire à l'éphémère. Mon défi est de réaliser une cuisine simple, saine, source de plaisir, aussi durable que le monument lui-même.* ”

Dans sa nouvelle aire de jeu, **le Chef Thierry Marx** défend sa vision de la cuisine. **Une cuisine conviviale et cosmopolite à l'image de la ville et du monument qui l'accueille.** On pourra alors déguster un délicieux homard bleu au quinoa de la Guilde des Artisans aux herbes ou bien se laisser surprendre par la volaille Jaune Fermière avec ses cannelloni d'épinards et de fromage frais recouverts de son jus Marengo. Des plats créés et imaginés par le Chef Thierry Marx emprunts de son savoir-faire, de ses influences et de sa vision d'une nouvelle cuisine de brasserie dans le Paris d'aujourd'hui. **Une carte qui porte assurément la signature du Chef Thierry Marx.**

En accord avec ses principes et sa philosophie, **Madame Brasserie** se veut un modèle de restauration locale et durable. De la même manière que **la Tour Eiffel** est le symbole touristique et attractif de la France, la région et ses producteurs seront à l'honneur dans les assiettes, le chef ayant à cœur **de sourcer les produits en local.**

“ *Nous sommes très fiers chez Sodexo Live! de contribuer à réinventer l'expérience de la tour Eiffel à travers ce nouveau voyage au cœur de la gastronomie française. Avec le Chef doublement étoilé Thierry Marx à son bord pour revisiter les plats de la brasserie traditionnelle française, Madame Brasserie ravira les visiteurs de la Dame de Fer.* ”

conclut Franck Chavenas, Directeur Général France et Espagne Sodexo Live!, qui est à la tête de l'ensemble de la restauration sur le monument.



### INFORMATIONS PRATIQUES :

Ouverture le 17 mai 2022.

**MADAME BRASSERIE**  
1<sup>er</sup> étage de la tour Eiffel  
Entrée par les piliers Est ou Ouest  
75007 Paris

Réservations sur  
[www.madamebrasserie.com](http://www.madamebrasserie.com)

### CONTACTS PRESSE

AGENCE HOPSCOTCH

**Cécile Comtet** | [ccomtet@hopscotch.fr](mailto:ccomtet@hopscotch.fr)  
Tél : 01 41 34 22 11

**Muriel Tepik-Thibault** | [mtepic@hopscotch.fr](mailto:mtepic@hopscotch.fr)  
Tél : 01 41 34 21 40

SODEXO LIVE!

**Nicolas Poncy** | [nicolas.poncy@sodexo.com](mailto:nicolas.poncy@sodexo.com)  
Tél : 06 26 28 82 33

SETE

**Victoria Klahr** | [vklahr@toureiffel.paris](mailto:vklahr@toureiffel.paris)  
Tél : 07 72 00 05 60