

# MADAME BRASSERIE

## L'expérience de la brasserie contemporaine à la tour Eiffel signée Thierry Marx



Lundi 6 juin prochain, la tour Eiffel crée l'événement en accueillant au premier étage un **nouveau concept de brasserie parisienne**, sous la direction culinaire du Chef étoilé **Thierry Marx**. Au menu, une **cuisine française traditionnelle de brasserie**, conjuguée à une vue imprenable sur Paris qui embrasse le Trocadéro et le Palais de Chaillot. De quoi séduire les visiteurs du monde entier autant que les Parisiens.

**Madame Brasserie** est avant tout un lieu élégant, chaleureux et accueillant, offrant une **pause insolite en plein cœur de la Ville Lumière** à 57 mètres de hauteur. Ce **nouveau spot parisien avec vue** invite à prendre son temps, dans un écrin conçu par le designer **Ramy Fischler** & l'architecte **Nicola Delon**. Les créateurs ont privilégié la sobriété avec des matériaux naturels et responsables, parmi lesquels le bois, la terre crue ou encore le liège. Un design au plus proche de leurs valeurs et de celles prônées par la cuisine de Thierry Marx.



*« En tant qu'artisan, ma mission 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 » **Thierry Marx***

A la tête d'une équipe de 150 personnes, le Chef propose ici une **cuisine créative de brasserie chic parisienne**, faisant la part belle au **terroir francilien**, réalisée à base de **produits de saison et de qualité** fournis par des **producteurs locaux**, pour certains membres de la « *Guilde des artisans de la tour Eiffel »* (70 % d'approvisionnement en circuit court, soit moins de 200 km).

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 le plus emblématique et le plus attractif de France, la région Ile-de-France et ses producteurs seront à l'honneur dans les assiettes.

*« 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 », **Jean-François Martins, Président de la Société d'Exploitation de la tour Eiffel.***

*« La dimension durable fait partie de l'ADN même de Madame Brasserie, et plus globalement de l'ensemble de l'offre de restauration sur la tour Eiffel », **Franck Chanevas, Directeur Général France et Espagne de Sodexo Live !***

Comme un joli clin d'oeil à la grande dame de fer, **Thierry Marx** souhaite inscrire sa cuisine dans une **démarche de durabilité**. Dans sa nouvelle aire de jeu, l'enfant de Ménilmontant, ce grand voyageur qui « ne sai[t] plus aujourd'hui [se] passer de Paris », apporte ici sa propre vision de la cuisine : conviviale et cosmopolite. A l'image de la ville et du monument parisien qui l'accueille. Une carte qui porte assurément la signature du Chef, emprunte de son savoir-faire et de ses influences, donnant naissance à une **cuisine de brasserie ancrée dans le Paris d'aujourd'hui**.

Au menu, une **offre familiale en journée** laissant place à une **cuisine raffinée et une ambiance feutrée en soirée**



### **MADAME BRASSERIE - Extrait de la carte Printemps 2022**

#### **Entrées**

*Pot-au-feu en terrine de la Maison Vérot ;  
Asperges vertes vinaigrette fruits rouges, merlu fumé ;  
Tartelette de petits pois, caillé de chèvre du Père Fabre et cresson ;  
Pâté en croûte au foie gras de la Maison Vérot ;  
Œuf Bio d'Ile de France croustillant, asperges vertes vinaigrette fruits rouges et Comté ;*

#### **Plats**

*Risotto d'épeautre lié au Cantal, poitrine de cochon fondante ;  
Cannelloni d'épinards et fromage frais, purée de carottes ;  
Dos de merlu snacké, artichaut poivrade, oignons doux ;  
Echine de cochon des Monts du Cantal, carotte nouvelle, quinoa d'Ile de France ;  
Volaille jaune fermière, cannelloni d'épinards et fromage frais, jus Marengo ;  
Pavé de bar snacké, artichaut poivrade, oignons doux.*

#### **Desserts**

*Fromage de chèvre du Père Fabre, miel d'Ile de France ;  
Panna cotta chocolat, croustillant praliné et émulsion aux fèves de cacao ;  
Fromage blanc monté à la crème, fruits de saison, miel et granola Bio ;  
Fondant au chocolat à l'ancienne, crème anglaise infusée aux éclats de grué ;  
Pavlova végétale, fraises, pralines roses et verveine fraîche ;  
Rhubarbe confite aux Berlingots et sorbet fromage blanc sur pain de Gênes.*

#### **Petites-Faims**

*Les escargots de Bourgogne de la Maison Valentin ;  
Le croque-monsieur authentique ;  
La soupe à l'oignon véritable gratinée à l'Emmental ;  
Le cookie gourmand à partager aux pépites de chocolat, praliné et noix ;  
Le flan parisien ;  
Le cake au citron jaune et huile d'olive.*

#### **Tarifs (hors ticket ascension 1<sup>er</sup> étage) :**

*Menu déjeuner (entrée, plat et dessert) à partir de 48€  
Menu dîner (entrée, plat et dessert) à partir de 90€*

#### **MADAME BRASSERIE**

1<sup>er</sup> étage de la tour Eiffel (Paris 7<sup>e</sup>)

Entrée par le pilier sud

Ouverture : lundi 6 juin 2022

Réervations : [www.madamebrasserie.com](http://www.madamebrasserie.com)

**AGENCE PASCALE VENOT**  
Coline Le Houezec  
6, rue Paul Baudry, Paris 8<sup>e</sup>  
coline@pascalevenot.fr  
06 61 20 59 42

**SODEXO LIVE !**  
Nicolas PONCY  
Nicolas.poncy@sodexo.com  
06 26 28 82 33

**SETE**  
Victoria KLAHR  
vklahr@toureiffel.paris  
01 44 11 23 44