



## La Guilde des Artisans de la tour Eiffel dévoile ses nouveaux artisans labellisés



[Paris, le 26/09/2023]

A l'occasion de sa troisième édition, La Guilde des Artisans de la tour Eiffel présente sa nouvelle sélection d'artisans retenus pour faire rayonner le savoir-faire local et artisanal des métiers de bouche, au sein du monument emblématique parisien.

### Une sélection d'artisans locaux

Sélectionnés dans un premier temps sur dossiers, les candidats doivent tout d'abord répondre à une grille de critères exigeants : un ancrage en Île-de-France, un engagement social, sociétal et environnemental, une gestion raisonnée des ressources mais aussi une originalité des produits. Plus de vingt artisans ont ensuite défendu leurs produits à la tour Eiffel devant le jury, présidé par le chef étoilé Thierry Marx, qui en a finalement retenu 12.

### Faire rayonner le savoir-faire parisien et francilien

Les artisans sélectionnés pourront ainsi présenter leurs produits dans les différents points de vente de la tour Eiffel, l'un des monuments les plus visités au monde. Une vitrine de choix non seulement pour ces artisans, mais aussi pour tout le savoir-faire local qu'ils représentent.

Pour les visiteurs de la Dame de Fer, l'expérience de ce lieu grandiose s'allie à l'excellence de la gastronomie française, que chaque artisan sélectionné par la Guilde entend faire rayonner.



« *Nous sommes fiers des produits sélectionnés cette année encore par la Guilde. Cette 3ème édition nous a montré toute l'envie des artisans de mettre en valeur les produits de notre terroir* », témoigne le chef et président du jury, Thierry Marx.

« Monument intemporel, la tour Eiffel s'inscrit dans son époque en valorisant une filière de production et de savoir-faire locaux. La Guilde des Artisans s'inscrit pleinement dans cette démarche éco-responsable et illustre notre volonté de faire rayonner l'excellence gastronomique française ; en témoignent cette année encore les produits sélectionnés qui sont d'une très grande qualité ! Nous avons hâte de les proposer aux visiteurs de la Tour », précise Patrick Branco Ruivo, directeur général de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE).



« Nous sommes ravis de porter les engagements de Sodexo Live! en proposant aux visiteurs de la tour Eiffel une nouvelle expérience gustative locale, incarnée par des artisans passionnés et passionnants », ajoute Franck Chanevas, Directeur général Sodexo Live! France et Espagne.

## Découvrez ci-dessous les artisans labélisés de cette troisième édition de la Guilde des Artisans :

### Catégorie « Boissons » :

- Les spiritueux infusés de plantes et d'épices de la [Maison Hamelle](#) : le Pastis Parisien, le Gin baignoire et l'Aquavit Voltaire

Le jury aime : « *Confectionner des alcools à partir de grains 100% français.* »

### Catégorie « Produits laitiers » :

- [La Ferme de la Tremblaye](#) : Pavé de Paris, P'ti Cabrie, yaourt nature

Le jury aime : « *Une démarche 100% intégrée, de la production de fourrage à la fabrication des fromages.* »

### Catégorie « Saveurs salées » :

- [Les Sept collines](#) avec la soupe à l'oignon, la soupe aux champignons et la soupe aux poireaux

Le jury aime : « *Un bel exemple d'authenticité pour l'unique conserverie parisienne.* »

- [Les Assaisonnements Briards](#) avec la Moutarde de Meaux et la moutarde au miel

Le jury aime : « *Un savoir-faire de recettes traditionnelles ancestrales, riche d'un héritage familial.* »

- [La Truite de l'Eclimont](#) avec la Truite fraîche

Le jury aime : « *Un modèle de respect de l'environnement avec une production raisonnée.* »

#### Catégorie « Saveurs sucrées » :

- [La Ferme des Clos](#) et son miel Fleur de Mai, miel de châtaignier et miel de tilleul

Le jury aime : « *Une ferme remarquable de plus de 300 ruches qui participent toutes à la pollinisation du territoire.* »

- [Le French Biscuit](#) et leur boîte de 4 biscuits sucrés personnalisés

Le jury aime : « *Notre coup de cœur pour des biscuits personnalisables, à lire et à croquer !* »

#### Catégorie « Mixte » :

- [Crêpes Lefeuvre](#) avec leurs Galette de sarrasin et la traditionnelle crêpe fraîche

Le jury aime : « *Un savoir-faire de crêpes et de galettes françaises transmis depuis 1963.* »

#### Catégorie « Produits végétaux » :

- La Botte de Cresson et le pesto de cresson de la [Cressonnière de la Villa Paul](#)

Le jury aime : « *Une fabrication exceptionnelle de la Villa Paul qui cultive à la main le cresson dans une eau de source naturelle.* »

- [Huilerie de la Plaine de Versailles](#) : Une huile vierge de Colza, une huile vierge de Cameline et pois chiche grillé

Le jury aime : « *Un projet respectueux de l'environnement et une pratique de l'agriculture de conservation des sols.* »

- Les lentilles vertes BIO de [Michaud le Petit Jard](#)

Le jury aime : « *Une agriculture respectueuse qui participe à la durabilité des écosystèmes du territoire.* »

- [Wesh Grow](#) avec ses fleurs de courgette, fleurs de Nigelle et des pousses vivantes de fenouil

Le jury aime : « *Un projet unique et innovant en plein cœur de Paris avec des herbes aromatiques rares et exotiques.* »

### **A propos de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel**

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. Présidée par Jean-François Martins, Conseiller de Paris, la SETE compte environ 360 salariés. Elle est dirigée par Patrick Branco Ruivo et a réalisé 106 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2022.

## **A propos de Sodexo Live!**

Avec 40 000 collaborateurs et 500 sites à travers le monde, Sodexo Live! propose à ses clients - sites culturels, sportifs et événementiels - une collection de services sur mesure de restauration, de commercialisation de lieux et de billetterie événementielle, et contribue à transformer l'expérience de ses consommateurs en souvenirs inoubliables. Partenaire stratégique et responsable, Sodexo Live! s'engage pour révéler le plein potentiel de ses clients tout en favorisant l'écosystème local.

Sodexo Live! contribue au succès d'événements prestigieux tels que Royal Ascot, le Super Bowl, le Tour de France, Roland-Garros, la Coupe du Monde de Rugby ou les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 et fait briller des lieux exceptionnels comme les Restaurants de la tour Eiffel, le Hard Rock Stadium, les Bateaux Parisiens, les Yachts de Paris ainsi que la Royal Academy of Arts à Londres ou encore El Museo del Prado à Madrid et le Hollywood Bowl à Los Angeles. Plus d'informations : <https://fr.sodexo.com/votre-secteur/sodexo-live.html>

### **Contact presse Sodexo Live!**

Audrey Pagnon

[Audrey.pagnon@sodexo.com](mailto:Audrey.pagnon@sodexo.com)

+33 1 80 73 90 27