



// La Tour Eiffel, je la voyais tous les jours, en me garant
de l'autre côté de la Seine. Aujourd'hui encore,
je suis ému lorsque j'arrive au pied du monument,
et que de l'ascenseur, je vois défiler
l'enchevêtrement savant des poutrelles.
Un restaurant sur la Tour Eiffel,
c'était un rêve, qui demeure
aussi fort alors même
qu'il se réalise.
Ce bonheur immense,
j'aimerais le partager.
Je voudrais
qu'un moment passé
au Jules Verne
reste inscrit
dans la mémoire
de celui
qui l'a vécu,
et pouvoir
ainsi être
un marchand
de souvenirs et
d'émotions //.

Le lieu et le nom donnent le ton : la Tour Eiffel, icône universellement reconnue, et Jules Verne, le romancier visionnaire. Pour Alain Ducasse, qui veut que ses restaurants racontent une histoire, on ne pouvait rêver meilleur point de départ. Embarquement pour un merveilleux voyage.

A la fin de l'année 2006, la SETE (Société d'Exploitation de la Tour Eiffel) choisissait la proposition conjointe de l'Affiche (Groupe Sodexo) et de ALAIN DUCASSE Entreprise pour moderniser l'offre de restauration de la Tour Eiffel. Portedrapeau de cette offre, **Le Jules Verne** s'est dévoilé le 22 décembre 2007. Certes héritier de tout ce qui a fait son renom pendant les quelques vingt dernières années, le restaurant est allé puiser dans ses racines pour se réinventer. Ce renouveau a été inspiré par deux visions essentielles.

// UN REGARD SINGULIER SUR LA MODERNITÉ

// La conviction que l'objet technique peut créer de la beauté et du rêve. Cette utilisation sensuelle de la technologie est ce qui a guidé l'approche de **Patrick Jouin**, le designer complice d'**Alain Ducasse**.

// Assumer l'histoire de la Tour Eiffel, c'est emprunter aux matériaux et aux techniques d'aujourd'hui : une paroi en nid-d'abeilles à travers laquelle les mouvements des équipes de service se transforment en un ballet épuré; des fauteuils en fibre de carbone au confort enveloppant réalisés par **Pininfarina**, un réseau de fibres optiques au plafond qui rappelle l'entrelacs des rues de Paris. C'est aussi une nouvelle identité visuelle, créée par le designer graphique **Pierre Tachon** qui rend hommage par sa pureté et sa radicalité à l'esprit de la Tour Eiffel.

// UN " HAUT LIEU " DE L'ART DE VIVRE FRANÇAIS

// Au deuxième étage de la Tour Eiffel, surplombant tout Paris, la situation unique du Jules Verne en fait le lieu parisien par excellence.

// La cuisine et le service du restaurant repartent de ce fondamental pour le réinterpréter dans l'esprit de notre époque. Avec **Pascal Féraud**, le chef exécutif du Jules Verne,

Alain Ducasse a créé une carte résolument française et contemporaine. Toutes les bases de la cuisine française classique sont là : la qualité des produits, les techniques de préparation et de cuisson, la rigueur et l'exactitude. Une cuisine dépouillée de tout artifice : chaque saveur se veut lisible, les recettes ne cherchent pas à impressionner mais à charmer. C'est une cuisine généreuse, accessible, pour le seul plaisir – n'est-ce pas l'essentiel ?

Une cuisine qui veut faire retrouver aux Français le talent incomparable de leur patrimoine culinaire et qui va permettre aux visiteurs du monde entier de venir le découvrir en toute liberté.

// Dans le même esprit, la carte des vins du Jules Verne, conçue par **Gérard Margeon**, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse, propose une sélection des plus grands vins de France et de ses plus belles régions, où les noms les plus établis voisinent avec ceux de jeunes producteurs emblématiques du dynamisme œnologique français actuel.

// Dirigé par **Maxime Maze**, le service est au diapason. Les convives sont pris en charge dès le parvis, au pilier sud d'où part l'ascenseur privé qui les conduit directement cent vingt-cinq mètres plus haut. Dans leur tenue signée par la ligne **Lanvin 15 Faubourg**, le directeur de salle et les maîtres d'hôtel les accueillent, avec un professionnalisme dénué de formalisme.

// Le « nouveau Jules Verne » est l'aboutissement d'une incroyable aventure. Un véritable défi en raison du caractère hautement symbolique du lieu, mais aussi pour des raisons bien concrètes : l'espace du deuxième étage de la Tour Eiffel est compté et il a fallu veiller avec rigueur et minutie au poids de chaque matériau et équipement utilisés, sans oublier les contraintes de sécurité. La rénovation a aussi prêté une attention particulière aux questions environnementales. Tout cela dans un calendrier serré de 120 jours.

// LA CUISINE

// **Cuisine française ? Certainement.** Voire même ponctuée de clins d'œil à la tradition parisienne cossue de la belle pièce de bœuf ou de la volaille dodue. Française aussi, résolument, par ses fournisseurs. Les produits sont issus de nos régions, certains sont mêmes locaux, tels les pommes de terre et les champignons des maraîchers d'Ile-de-France.

// **Cuisine d'aujourd'hui, avec passion.** Une performance quand on sait que la majorité des plats inscrits à la carte a une longue histoire et appartient au patrimoine apparemment intouchable de notre pays. Alain Ducasse et son chef exécutif **Pascal Féraud** lui donnent un accent de "juste modernité".

// Pour cela, ils commencent par intensifier les saveurs tout en allégeant les recettes : le turbot est cuit dans un suc de tête pour obtenir le maximum de goût et il n'est que très légèrement crémé en toute fin de préparation. Le tournedos de bœuf rôti, puis glacé dans son jus est accompagné d'un toast de foie gras poêlé et de ses fameuses pommes soufflées en triangle directement inspirées de la forme de la tour Eiffel.

// Ils ont ensuite légèrement décalé les saveurs : pour exemple, les tomates qui entrent traditionnellement dans la préparation dite "à la Duclère", le grand élève de Carême, sont ici lentement confites. Ou encore, la volaille de Bresse est découpée en trois morceaux, chacun traité de façon différente : le blanc est rôti, la cuisse est longuement confite au four alors que l'aïlron, désossé et farci, est d'abord poché puis rôti. On obtient ainsi trois saveurs et trois textures différentes qui offrent un parcours gustatif original pour ce grand classique.

// Réinterpréter les recettes passe enfin par la modernisation de l'esthétique des dressages. Les pièces de viande et de poisson prennent des formes épurées, les sauces légères se marbrent – comme le brun de la sauce aux écrevisses avec le blanc de la crème ajoutée à l'instant – quelques traits délicats de béchamel viennent se poser sur le grenadin de veau.

// Légers, techniques, s'accordant au rythme des saisons, les desserts illustrent également cette approche. Des classiques révisités de la pâtisserie française aux saveurs gourmandes : le savarin généreux, servi avec sa fiole d'armagnac, le délicat Soufflé dont le parfum se décline au fil des saisons. Au Jules Verne, l'"**Écrou au chocolat et praliné croustillant**" rivalise avec le "**Vacherin Mara des bois, thym-citron.**"

// Les dressages sont savamment travaillés à l'image de la **Fine tarte aux oranges et pamplemousse saveur de thé.** La tarte se compose d'un disque de pâte sablée recouvert d'une fine couche de marmelade agrumes gingembre, ainsi que d'une crème au thé vert fruité. Pour finir, des agrumes frais-pamplemousse rose, orange et orange sanguine-et des zestes de citron et d'orange confits. La tarte est servie accompagnée d'un granité agrume-vanille et d'une tuile croustillante au thé. Les associations de textures jouent la surprise.

// LA SOMMELLERIE

// " Il y a 100 jours de la floraison à la vendange " disent les vignerons. Pour **Gérard Margeon**, chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse, ce chiffre cent fait écho au " **100 % FRANCE** " qui inspire la carte de 400 références imaginée pour **LeJulesVerne** et qui lui donne son nom.

// Cette carte est une invitation au voyage à travers les plus beaux terroirs : Bourgogne, Rhône et Bordelais. De ces deux premières régions, on découvrira des grands domaines peu connus en France parce que leur production est habituellement exportée. Chez ces professionnels confirmés, qui en quelque sorte, nous proposent de redécouvrir la France avec un œil extérieur, on trouvera de magnifiques bouteilles inattendues. Également en provenance de Bourgogne et du Rhône, de très beaux produits confectionnés par une nouvelle génération de jeunes vignerons qui apportent un regard neuf sur la tradition vinicole et représentent les grands domaines de demain.

// La sélection en provenance du Bordelais se déploie dans trois directions. D'abord une palette de premiers crus, représentés chacun par plusieurs millésimes. Ensuite, les châteaux incontournables qui permettent d'apprécier les plus beaux vins des appellations iconique de cette region. Et enfin, des «(re) découvertes» : provenant de Lustrac-Médoc, Côtes de Castillon, Côtes de Bourg et Lalande- de-Pomerol.

// Le champagne ne pouvait être absent de ce tour de France des terroirs. Il est représenté à la fois par les incontournables maisons de la région mais aussi par de plus petites productions à découvrir ou à redécouvrir. Différents champagnes blancs et rosés sont proposés à la coupe ou en demoiselle (deux coupes de 6cl chacune), afin de pouvoir comparer deux cuvées différentes.

// Régulièrement, un pays est invité pour faire connaître ses plus belles productions. Tonique et dynamique, la carte des vins évolue fréquemment.

// Au moment du dessert et du café, le sommelier présente différents flacons. Trois très beaux servis dans de jolies fioles en verre, ils ajouteront à la légèreté du savarin la franchise de leur origine paysanne Ratafia de Champagne, Pineau des Charentes, Maury, Banyuls, Rivesaltes, sont également présentés.

// Le bar réserve également de très belles surprises, en particulier des whiskies single malt français, de Haute-Champagne et de Bretagne. Les whiskies irlandais, écossais, gallois et même japonais sont aussi présents, de même qu'une rare vodka polonaise et un gin californien. En sommellerie comme en cuisine, l'attachement aux produits français n'interdit pas les incursions dans des terroirs plus lointains.

// LES CONSOLES DE SOMMELLERIE

// Pour garder aux tables toute leur élégance et éviter de les encombrer, les bouteilles des clients sont conservées à température idéale, dans des consoles parfaitement intégrées dans la salle du restaurant.

// L'ÉQUIPE

// **LeJulesVerne** c'est la réunion de femmes et d'hommes animés par la passion, un concentré de talents et de professionnalisme.

// Une belle et grande équipe de 105 personnes dont la force réside dans la complémentarité : d'un côté, l'expertise de ceux qui ont connu **LeJulesVerne** avant et voulaient poursuivre l'aventure et, de l'autre, l'envie de ceux qui le découvrent et qui ont été formés auprès d'Alain Ducasse. A la tête de la cuisine, de la salle et de la sommellerie, des trentenaires appartenant à la " génération Ducasse ". Une jeune garde enthousiaste, ambitieuse, talentueuse, dévouée et formée à la philosophie et aux valeurs du Chef.

// **Pascal Féraud**, chef exécutif, a donné au Jules Verne ses lettres de noblesse et a su créer une carte moderne et contrastée. Pascal débute sa carrière à Nice, au Negresco, avant de rejoindre le restaurant "Lucas Carton" à Paris où il devient, sept mois plus tard, chef de partie. Il intègre ensuite les cuisines du Palais de l'Élysée puis décline la proposition de chef de cuisine de "Lucas Carton" pour répondre à la proposition d'Alain Ducasse qui le fait entrer en qualité de commis au "Louis XV" à Monte Carlo en 1996. Défi difficile mais terriblement formateur et déterminant. Pascal décide ensuite de faire l'expérience de l'international. Il part pour les États-Unis comme sous-chef exécutif à "L'Orangerie", à Los Angeles, qui, en un an, multiplie les récompenses. De retour en France en 2001, il devient chef de cuisine de "La Maison Blanche" à Paris. Alain Ducasse le rappelle à lui pour le poste de chef exécutif à "Spoon at Sanderson", à Londres. Il y restera plus de quatre ans, jusqu'à un beau jour de janvier 2007... " j'ai répondu 'Oui !' sans hésiter une seconde lorsque Alain Ducasse m'a demandé si je voulais prendre la place au Jules Verne. Ce que j'ai ressenti ? Evidemment, une fierté immense. Quinze jours plus tard, j'étais à Paris et je démarrais. "

// Sous-chef de **Pascal Féraud** pendant plus de 3 ans, **Jemmy Brouet** est nommé chef de cuisine en octobre 2010. Après avoir étudié à Troyes à l'école hôtelière Edouard Herriot, il part à l'étranger, en Tunisie. Il y débute dans les cuisines du Club Med, en qualité de responsable poissons. En 1994, il rejoint la brigade du chef étoilé Marc Meneau au restaurant L'Espérance à Vézelay. Cette formation, véritable tremplin, confirme son attrait pour la haute cuisine. A l'issue de cette expérience, Gérard Boyer, ancien parrain de son école hôtelière, l'invite à le rejoindre au restaurant Les Crayères à Reims. Il gravit les échelons pas à pas. De commis, il devient chef de partie, puis, sous-chef aux côtés de Didier Elena. Ce dernier lui présente Alain Ducasse, qui lui ouvre les portes de la Tour Eiffel en février 2007.

A la tête d'une brigade de 50 personnes, **Jemmy Brouet**, jeune chef de 36 ans, met tout son savoir-faire au service des palais les plus avertis. « C'est chaque jour le même plaisir et le même émerveillement. Voir Paris se réveiller et s'endormir, c'est magique ! ». **Gregory Stawowy** officie à ses côtés en qualité de sous-chef.

// La pâtisserie a été confiée à **Xavier Mertz**. Après plusieurs expériences dans de grandes maisons telles que Pierre Marcolini, l'Hôtel des Neiges à Courchevel ou encore l'Hôtel Relais des Trois Mas à Collioure, Xavier entre au Jules Verne en tant que chef pâtissier en avril 2014.

// Pour orchestrer et diriger la salle, **Maxime Maze**. Entré au Jules Verne en 2011 en tant que 1er maître d'hôtel après avoir forgé son expérience dans de belles maisons telles que les restaurants Alain Ducasse au Plaza Athénée, « Hélène Darroze » ou « Hiramatsu » à Paris; Maxime est aujourd'hui directeur du restaurant.

// ARTS DE LA TABLE

// Sur la table, le blanc domine, apaisant. Pureté des formes, des couleurs, des décors. Retour à l'essentiel.

// La porcelaine française est magnifiquement représentée par des assiettes **J.L. Coquet**. Certaines de ces pièces ont été conçues spécialement pour **LeJulesVerne** notamment les assiettes imaginées par **Pierre Tachon** de Soins Graphiques. Tout d'abord, l'assiette de présentation "Structure" dont la base aux formes organiques s'inspire de l'architecture de la Tour Eiffel. Elle symbolise également la rencontre entre l'univers structuré de Gustave Eiffel et l'univers fantastique de Jules Verne. Plus qu'une assiette de présentation, il s'agit d'une véritable sculpture qui donne à la table une dimension féérique et mystérieuse. Extrêmement technique, autant pour la création du moule que pour le démoulage et les applications d'émail, cette réalisation est une première. Puis, deux assiettes de service toujours signées **Pierre Tachon** qui sont elles aussi des prouesses techniques pour le porcelainier du 21^{ème} siècle : dans l'une, le monogramme du Jules Verne est percé à l'aide d'un moule en titane dans l'aile de l'assiette, à la manière d'un poinçon, dans l'autre il a été embossé et l'aile, taillée en biseau, est soulignée d'un trait orange. Elles font écho à la nouvelle identité graphique du Jules Verne dont elles reprennent les codes et les formes.

// Deux autres de ses représentants : **Bernardaud**, à Limoges, avec une surprenante assiette à sardines, ici détournée. **Pillivuyt**, installé dans le Berry, avec une série d'assiettes de service faites d'une nouvelle pâte appelée Millénia, plus fine et résistante. Pour compléter cette sélection, assiette et bol du drômois **Jars** au décor émaillé de nacre bleutée qui leur donne une délicate note lunaire.

// LeJulesVerne permet également de découvrir quelques pièces rares de l'**Orfèverie Béard**, mythique artisan de Montreux, dénichées par Alain Ducasse, tasses à bouillon, soupières, service à caviar, saucières, coupes à glace et bonbonnières, tous ces objets ont été restaurés de sorte que l'on croit qu'ils ont toujours été là.

// Autres trésors de l'artisanat d'art : les couverts argentés sur maillechort, un modèle aux lignes simples et pures de l'**Orfèverie de France**, ou le couteau à viande en ébène de la Coutellerie Chambriard à Thiers.

// Témoins de la vitalité de la création française contemporaine : les verres à vin merveilleusement proportionnés dessinés pour Alain Ducasse par **MD Crystal** et les carafes de la cristallerie lorraine **Vallerysthal**, rééditées par **Portieux**. Ces dernières sont des séries limitées exécutées selon la tradition dans des moules en bois dont chacun ne permet de faire que vingt exemplaires.

// Ce tour de France de l'artisanat d'art contemporain et traditionnel est relevé de quelques hommages aux créations venues d'ailleurs. De proches voisins européens comme les couverts-baguettes de présentation dessinés pour Alain Ducasse par **Paulo Vale**, designer de Porto, et les très actuels sticks pour piquer les chocolats à la fin du repas ou les cuillères à caviar de la coutellerie **Carl Mertens**, basée à Solingen, dans la région de Düsseldorf. De pays plus lointains, comme les coupes épurées et délicates du japonais **Sugahara**.

// **Finalement c'est aussi cela, l'élégance française contemporaine. Accueillir avec générosité les influences du monde entier et les mêler harmonieusement.**

// DESIGN

// “ On embarque sur la Tour Eiffel comme si on partait en voyage ” dit **Patrick Jouin**, le designer originaire de Nantes, tout comme un certain Jules Verne... Il s’est vu confier le projet de réinventer le décor du restaurant. Un défi impressionnant pour lui : la Tour Eiffel faisant partie de ces monuments les plus emblématiques et les plus riches d’imaginaires.

// “ A l’époque de Gustave Eiffel, prendre de l’altitude n’était pas une chose banale. C’était une expérience qui faisait naître de l’émotion. Quant à la construction de la Tour elle-même, il s’agit d’une véritable prouesse technique, d’une œuvre d’ingénierie de grande audace. Voilà ce qui a inspiré mon travail pour le Jules Verne. J’ai imaginé un scénario d’émotions composé de plusieurs temps forts et un décor qui invite au rêve. Tout en intégrant les techniques d’aujourd’hui qui peuvent elles aussi créer de la beauté. ”

// La première émotion, le client la ressent quand il pénètre dans le pilier et que l’ascenseur privé démarre son ascension vers le restaurant. La Tour se dévoile lentement face à lui, en arrière plan, la ville. Et lorsque la porte s’ouvre, une image forte : une fenêtre ouverte sur la cuisine lui permet d’apercevoir le ballet des toques blanches derrière le passe d’envoi.

// **Patrick Jouin** signe ici un décor contemporain et élégant, pensé de façon à ce que les convives se sentent bien, quelle que soit la place où ils sont assis, même éloignés des baies vitrées. L’espace permet au regard de circuler. La volonté du designer était que le lieu soit aussi beau et agréable au déjeuner qu’au dîner. Le jour, la lumière naturelle envahit le restaurant et l’illumine. La nuit, l’atmosphère se fait plus tamisée et sensuelle.

// Une paroi en verre lumineuse située au cœur du restaurant constitue l’élément fort du dispositif visuel du “ nouveau Jules Verne ”. Elle dessine un cercle autour de la cuisine, créant ainsi un “ office tournant ” derrière lequel se font les circulations du service. Le nid-d’abeilles en aluminium que la paroi renferme permet, depuis la salle, de voir évoluer des ombres et de percevoir l’énergie qui se dégage de ce mystérieux affairément. On aperçoit également des obliques qui évoquent parfaitement l’architecture du

monument mais qui ne sont autres que les étagères de service de l’office. Cette cloison, qui diffuse une lumière changeante, offre un contrepoint au panorama en prolongeant la ligne d’horizon. De même, les luminaires suspendus au plafond de la salle répondent au réseau des rues de Paris et à leur éclairage qu’ils semblent prolonger.

// En plus de l’expérience purement visuelle, Le Jules Verne propose aussi une sensation corporelle tout à fait particulière. Transporté à cent vingt cinq mètres au-dessus du sol, on a l’impression de flotter dans l’espace, un peu comme dans ces vaisseaux fantastiques inventés par Jules Verne. Pour garder cet effet, le chromatisme du décor joue sur les teintes chaudes de beige et chocolat conformes à l’esprit du monument et c’est l’éclairage, confié à **Hervé Descottes** de L’Observatoire International, qui apporte l’essentiel des notes lumineuses.

// Au sol, la moquette de **Tai Ping**, créateur français de tapis contemporains, procure un sentiment de douceur.

// Dans l’écrin du Jules Verne, technologie et élégance se mêlent harmonieusement. Parfaite illustration : le fauteuil dessiné par **Patrick Jouin** et réalisé spécialement par Matra-D3, une société du **Groupe Pininfarina**. Alliant le cuir et la fibre de carbone, c’est un objet fluide et léger dont le développement a nécessité huit mois de travail. Au confort des fauteuils, répond celui des banquettes en cuir qui leur font face. Ces dernières sont prolongées par un « ciel », le tout formant comme un cocon enveloppant.

// Le couloir menant à l’entrée du restaurant est recouvert d’un tissu issu d’une nouvelle génération de textiles. Conçu par **Pierre Frey**, sa texture en trois dimensions crée des effets optiques inédits.

// En face du bar et de son sofa moelleux, une vitrine accueille des objets liés au restaurant, pouvant constituer de merveilleux cadeaux ou souvenirs. L’assiette de présentation “ Structure ”, création **Pierre Tachon**, ou encore une sélection de livres d’Alain Ducasse. Sont également exposées des poupées en porcelaine numérotées et signées **Alber Elbaz pour Lanvin**.

// Les consoles de service en bois laqué recouvert de cuir s’intègrent discrètement au décor.

// AMBIANCE SONORE ET EXCLUSIVITÉ OLFACTIVE

// Réalisée par **Guillaume Sorge** pour **La Mode en Images**, l'ambiance sonore du Jules Verne évoque le Paris du début du XX^e siècle et l'image de la capitale éternelle telle qu'elle a été popularisée en particulier par le cinéma américain. C'est le prolongement naturel de l'univers de ce restaurant d'exception au travers d'une identité sonore élégante, tantôt rétro, tantôt contemporaine.

// Une bougie d'intérieur a été créée exclusivement par les parfumeurs de **Givaudan**, la très ancienne maison suisse (fondée en 1796) reconnue dans le monde entier pour la création de fragrances. En collaboration avec le chef Pascal Féraud, la senteur "Nuage Lacté" a été inventée, inspirée d'un des desserts préférés d'Alain Ducasse, une glace au lait entier et à la fleur de sel qui accompagne un croquant/caramel au caillé de brebis. La bougie est en vente au Jules Verne.

// L'IDENTITÉ VISUELLE

// Pour incarner sa nouvelle image, **LeJulesVerne** s'habille d'une nouvelle identité visuelle. Celle-ci s'exprime notamment dans le monogramme composé des initiales du nom du restaurant dont les lignes élégantes et épurées sont une évocation subtile de la silhouette de la Tour Eiffel. Ce logo a été créé par **Pierre Tachon** de Soins Graphiques qui a déjà réalisé des travaux identiques pour d'autres établissements de ALAIN DUCASSE Entreprise.

// LES RESTAURANTS DE LA TOUR EIFFEL

// Dès l'origine, le premier étage de la Tour Eiffel est aussi un rendez-vous gourmand. L'histoire des restaurants de la Tour Eiffel est intimement liée à ses "Grandes heures" et débute dès l'ouverture de la Tour au public en 1889.

// Pour l'Exposition Universelle, quatre majestueux pavillons de bois réalisés par Stephen Sauvestre occupent la plateforme du premier étage. Chaque restaurant peut recevoir jusqu'à 500 personnes. Les cuisines sont accrochées sous la plateforme et jusqu'en 1900, les restaurants sont éclairés au gaz.

Côté Trocadéro se trouve un bar baptisé "flamand", l'établissement est cependant voué à la cuisine alsacienne, avec des serveuses en costume régional.

Ce restaurant est ensuite transformé en un théâtre très fréquenté. A noter que le temps de l'Exposition de 1900 cependant, il redevient un restaurant, appelé cette fois-ci hollandais. Le Théâtre reprendra jusqu'à la guerre de 1914.

Entre les piliers Est et Nord, un restaurant russe typique est proposé aux visiteurs.

Pour sacrifier à la mode de l'époque, les visiteurs peuvent se retrouver au bar anglo-américain tenu par des Anglais, entre les piliers Sud et Ouest.

Côté Champ de Mars, les visiteurs de la Tour peuvent se restaurer dans l'établissement français tenu par Brébant qui longtemps a joui d'une réputation de restaurant chic.

// Ces 4 établissements sont tous démolis pour l'Exposition Internationale de 1937 où s'opère un réaménagement complet du premier étage de la Tour. Seuls deux restaurants sont alors reconstruits, l'un à l'emplacement du restaurant russe, l'autre du restaurant hollandais. C'est l'architecte Auguste Granet, qui avait épousé la petite-fille de Gustave Eiffel, qui préside à leur construction dans le style des années 30.

// Au début des années 1980, ces restaurants sont remplacés lors de travaux de grande ampleur : les flambants neufs " La Belle France " et " Le Parisien " deviennent alors les deux nouveaux rendez-vous des gourmets de la Tour Eiffel.

// 58 TOUR EIFFEL

// 57 mètres au-dessus du sol, ajoutez un mètre, la hauteur du piano de la cuisine, vous y êtes... au 58 Tour Eiffel. Signe particulier : sa double vie. Conçu pour accueillir les visiteurs de la Tour en famille ou en groupe à l'heure du déjeuner, il se métamorphose, le soir, en brasserie chic pour proposer une expérience originale aux touristes et à une clientèle parisienne en quête de sensations.

La SETE et Sodexo ont retenu la proposition de **Patrick Jouin** (designer du Jules Verne) et leurs équipes ont travaillé de concert à la métamorphose du restaurant du premier étage. Le projet mêle l'héritage des brasseries joyeuses et effervescentes à l'épure métallique du monument pour créer l'émotion design.

// GASTRONOMIE À 125 MÈTRES AU-DESSUS DE LA CAPITALE

// En 1983 est achevée la construction au deuxième étage de la Tour, d'un restaurant gastronomique baptisé **Le Jules Verne**, en hommage au célèbre romancier porte-voix du progrès littéraire, scientifique et industriel. Les clients bénéficient d'un accès privilégié par un ascenseur réservé au pilier sud.

// LeJulesVerne

INFORMATIONS PRINCIPALES

// DATE D'OUVERTURE // le 22 décembre 2007

// ADRESSE // Tour Eiffel / Avenue Gustave Eiffel / 75007 Paris

// LOCALISATION // pilier Sud, 2^{ème} étage de la Tour Eiffel,
à 125 mètres d'altitude

Ascenseur privé avec accès direct au restaurant
depuis le pilier Sud de la Tour Eiffel

Service voiturier

// RÉSERVATIONS

Par internet // www.lejulesverne-paris.com

// OUVERT TOUS LES JOURS

Au déjeuner accueil de 12h00 à 13h30

Au dîner accueil de 19h à 21h30

// CAPACITÉ // 120 places assises

// PRIX

Au déjeuner, un menu à 98 euros en semaine (3 plats)

Menu Experience - 5 plats - 185 €

Menu Expérience - 6 plats - 230 €

Choix entre une sélection de vins d'exception

(5 verres à 95 € ou 6 verres à 120 €)

ou incontournables (5 verres à 55 € ou 6 verres à 80 €)

// EFFECTIF / 105 personnes dont 47 en cuisine

Directeur d'exploitation / Hervé Durozard

Chef exécutif / Pascal Féraud

Chef de Cuisine / Jemmy Brouet

Sous chef / Gregory Stawowy

Directeur de salle / Maxime Maze

Chefs sommeliers / Amar Cherbrek, Roberto Amadei

Chef pâtissier / Xavier Mertz

// CUISINE FRANÇAISE CONTEMPORAINE

COQUILLES SAINT-JACQUES à la plancha,

sommités de chou-fleur en fine crème, d'autres crues, beurre noisette

VOLAILLE DE BRESSE en fricassée aux écrevisses, sucs de cuisson

// SOMMELLERIE

Une carte des vins de 430 références, "100% FRANCE",

avec une représentation des plus beaux terroirs français.

A l'honneur, la Bourgogne, le Rhône et le Bordelais.

// DESIGN / Patrick Jouin

// SITE WEB / www.lejulesverne-paris.com

// CONTACT PRESSE / Aude Nouailhetas

aude.nouailhetas@alain-ducasse.com / +33 01 58 00 23 68