

## Sodexo remporte l'appel d'offres pour l'exploitation des restaurants de la tour Eiffel avec les chefs étoilés Frédéric Anton et Thierry Marx.

Paris, le 27 juillet 2018

**Le groupement, conduit par Sodexo Sports et Loisirs, expert dans la gestion de lieux de prestige, culturels et sportifs, est fier d'avoir remporté l'appel d'offres de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE) qui lui a attribué pour 10 ans la gestion de ses restaurants le Jules Verne, la Brasserie du premier étage ainsi que la vente à emporter sur le Parvis et à chaque étage. Le contrat prendra effet le 1<sup>er</sup> octobre 2018.**

### **Une nouvelle équipe de talents pour séduire les Parisiens et les touristes du monde entier**

Fort d'une expérience de 11 années d'exploitation des restaurants de la tour Eiffel, Sodexo Sports et Loisirs a fait le choix d'une offre ambitieuse et intégralement repensée en misant sur une équipe de talents pluridisciplinaire.

D'un côté deux monuments de la cuisine française, Frédéric Anton (3\*) et Thierry Marx (2\*), qui porteront ce projet culinaire inédit et emblématique de la haute gastronomie.

De l'autre, des architectes passionnés, Aline Asmar d'Amman qui repensera le Jules Verne et y apportera modernité et intimité, Nicola Delon et Ramy Fischler pour les autres espaces. Le groupement a aussi fait le choix d'y associer Ubudu, une start-up spécialisée dans l'optimisation des flux de visiteurs.

Tous uniront leur savoir-faire pour réinventer et sublimer l'expérience de l'ensemble des publics de la tour Eiffel.

**Nathalie Bellon-Szabo, Directrice Générale Monde Sodexo Sports et Loisirs, exprime sa fierté :**  
*« Nous sommes heureux de poursuivre l'aventure aux côtés de la SETE pour les 10 prochaines années. La tour Eiffel est le symbole français par excellence que la planète entière nous envie, et un formidable porte-étendard de la France pour les millions de visiteurs que nous accueillons chaque année ».*

Elle ajoute : *« A l'heure où la France et Paris s'apprentent à accueillir le monde entier lors de grands temps forts internationaux, nous avons fait le choix audacieux de réunir une équipe pluridisciplinaire, et de miser sur l'alliance exceptionnelle de deux chefs qui incarnent la gastronomie de notre époque, et nous apportent une vision plus inclusive, ouverte, moderne et démocratique de la cuisine française. »*

**Denis Machuel, Directeur Général du groupe Sodexo salue pour sa part l'investissement de l'équipe lauréate et les engagements pris :**  
*« Je tiens à remercier toutes les équipes qui ont contribué à cet appel d'offres et à son ambitieux programme porteur de nos valeurs chez Sodexo. La gestion responsable, l'innovation, la durabilité et la valorisation de tous les métiers sont de véritables moteurs pour nous. Notre offre est le reflet de nos engagements quotidiens qui trouvent ici une traduction exceptionnelle au cœur du monument le plus emblématique au monde ».*

## Un duo de Chefs-artisans, au plus haut niveau de la gastronomie française

C'est la première fois qu'un duo de Chefs-artisans sera à l'œuvre dans les restaurants de la tour Eiffel. Pour Frédéric Anton et Thierry Marx, c'est l'opportunité d'offrir une expérience à la hauteur de l'émerveillement que suscite ce haut-lieu du patrimoine français. Ils partagent leur enthousiasme : « *Notre rêve le plus fou était celui de cuisiner dans ce lieu unique au monde ; un rêve aujourd'hui devenu réalité. Notre ambition commune est de porter les couleurs de l'excellence culinaire française sur la plus belle tour du monde tout en partageant notre savoir-faire avec tous et à tous les étages.* »

Frédéric Anton, Meilleur Ouvrier de France, sera aux commandes du Jules Verne, restaurant mythique par son emplacement et par son histoire. « *Je compte faire du Jules Verne une destination gastronomique à part entière* » déclare-t-il. « *J'ai à cœur de réinventer cette expérience gastronomique à plus de 100 mètres de hauteur grâce au savoir-faire acquis depuis plus de 20 ans avec ma brigade au Pré Catelan* » ajoute le chef. Une carte qui reflètera l'esprit français dans ce haut-lieu gastronomique avec une proposition subtile et délicate, et des plats graphiques évoquant les rouages de la tour Eiffel.

Thierry Marx saura séduire tous les publics grâce à sa cuisine audacieuse et accessible au plus grand nombre, avec une proposition saisonnière respectueuse et engagée. « *En tant qu'artisan, ma mission consiste à donner de la mémoire à l'éphémère, à transmettre des émotions par le goût* » déclare celui qui s'occupera de la Brasserie du premier étage et de la vente à emporter. « *Le monde évolue et la gastronomie aussi, je veux que ma cuisine bouge avec elle. Elle sera plus simple, plus saine, utilisant les produits d'artisans locaux, avec une réduction des déchets tout en restant bien évidemment une source de plaisir et un souvenir aussi durable que peut être celui de la visite de la tour Eiffel* » s'enthousiasme-t-il.

## La responsabilité sociale et environnementale au cœur des engagements

Si l'innovation a été un marqueur fort de cette offre saluée à l'unanimité par le conseil d'administration de la SETE, l'un de ses engagements phares est sa démarche responsable et sociale. Elle sera déployée graduellement pour valoriser l'artisanat français et promouvoir une cuisine locale zéro déchet.

La création d'une guilde, qui fédérera un réseau d'artisans de bouche aux savoir-faire remarquables, invitera les visiteurs à découvrir et goûter pâtisseries, boissons, pains et charcuteries des meilleurs artisans franciliens et porteurs du label « Fabriqué à Paris ».

Le groupement s'appuiera par ailleurs sur l'expertise de Sodexo et sur sa démarche responsable : charte des achats durables signée par ses fournisseurs, réduction des emballages primaires, association avec la start-up Phénix spécialisée dans la réduction du gaspillage et la valorisation des déchets, pour un impact environnemental positif.

## Un acteur majeur du tourisme à Paris

Sodexo et son segment Sports et Loisirs accompagnent depuis des années les Parisiens, les Franciliens et les touristes venus du monde entier dans des expériences et moments inoubliables au cœur de la capitale : balade sur la Seine pour découvrir les monuments de Paris avec les Bateaux Parisiens ou Batobus, soirée romantique au Lido de Paris ou encore dîners d'exception au Pré Catelan.

C'est cette expertise unique qui a également conduit la SETE à lui renouveler sa confiance, confortée par les onze dernières années de gestion responsable et durable de la restauration à la tour Eiffel.

## À propos de Frédéric Anton

Frédéric Anton fait partie des figures les plus brillantes de la nouvelle génération de chefs français. Formé auprès des maîtres de la cuisine classique française - Gérard Veysseyre, Robert Bardot ou Joël Robuchon, il tient les rênes de la cuisine du Pré Catelan, dans le Bois de Boulogne, depuis 1997. En 1999, il obtient pour cette table deux étoiles au guide Michelin, puis décroche 3 étoiles qu'il conserve depuis 11 ans. Il a été élu Meilleur Ouvrier de France en 2000. Frédéric Anton se distingue par une cuisine d'auteur épurée et sensuelle. Ses plats sont composés comme des tableaux gustatifs associant saveurs, couleurs et matières autour d'un produit sublimé.

## À propos de Thierry Marx

Homme d'engagement et de transmission, Thierry Marx est un explorateur gastronomique, de la cuisine moléculaire à la street food. Sa cuisine s'inspire autant de l'histoire de la gastronomie française que de ses recherches scientifiques et de sa passion pour l'Asie. Formé comme Compagnon du Devoir en pâtisserie, Thierry Marx fut casque bleu pendant la guerre du Liban avant de s'engager définitivement dans la gastronomie et d'en explorer tous les aspects.

Thierry Marx conjugue aujourd'hui son rôle de chef doublement étoilé avec son engagement social et son activité entrepreneuriale. Il anime Cuisine mode d'emploi(s), un réseau hexagonal de centres de réinsertion et de formation aux métiers de la restauration qu'il a fondé, à Paris, en 2012. Il a également créé, avec le chercheur en physico-chimie Raphaël Haumont, le Centre Français d'Innovation Culinaire (CFIC), à Orsay, université Paris-Sud.

Thierry Marx est également chevalier des Arts et des Lettres et chevalier de la Légion d'honneur.

## À propos de Sodexo

Fondé à Marseille en 1966 par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des services visant à améliorer la qualité de vie, facteur essentiel de performance pour les individus et les organisations. Avec des opérations dans 80 pays, Sodexo sert chaque jour 100 millions de consommateurs avec une combinaison unique de services sur site, de services Avantages et Récompenses ainsi que des services à la personne et à domicile. Forte d'une palette de plus de 100 services, Sodexo propose à ses clients une offre intégrée de services, fruit de plus de 50 ans d'expérience : de la restauration à l'accueil, la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et installations, des services et programmes stimulant l'engagement des collaborateurs à apporter des solutions en vue de simplifier et d'optimiser la gestion des déplacements et frais professionnels, jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèches et de conciergerie. Le succès et la performance de Sodexo reposent sur son indépendance, son modèle économique durable, ainsi que sa capacité à assurer en permanence le développement et l'engagement de ses 427 000 collaborateurs à travers le monde. L'action Sodexo fait partie des indices CAC 40 et DJSI.

## À propos de Sodexo Sports et Loisirs

Sodexo Sports & Loisirs est l'un des segments stratégiques du groupe Sodexo. Ce segment assure en France et dans le monde une importante activité de gestion de sites de prestige, culturels et sportifs, et de grands événements. À la fois en qualité de propriétaire de Lieux et Marques de prestige (Le Lido de Paris, Lenôtre, Le Pré Catelan, Bateaux Parisiens, Yachts de Paris...) ou comme partenaire stratégique de ses clients, lieux d'exception et grands événements (les restaurants de la tour Eiffel, les Maisons de Prestige, Roland-Garros, Le Tour de France, Le Dakar, la Seine Musicale, Royal Ascot, Coupe du monde de Rugby...). Ce segment représente 1.7 milliards d'euros de chiffre d'affaires dans le monde, près de 40 000 collaborateurs, et plus d'une centaine de métiers à son actif.

### Contacts presse

[SodexoFr@elanedelman.com](mailto:SodexoFr@elanedelman.com)

Géraldine Igou – 06 35 38 28 16

Patrick Chastel – 01 86 21 50 38

Manon Desjardins-Mullie – 06 09 61 59 92