



Le Jules Verne

Une première à la tour Eiffel : Le Jules Verne et le chef Frédéric Anton obtiennent une deuxième étoile au guide MICHELIN

Communiqué de presse

Paris, mercredi 19 mars 2024

Le guide rouge 2024 distingue Le Jules Verne, la table de Frédéric Anton à la tour Eiffel. Une deuxième étoile qui marque une première dans l'histoire gastronomique de la tour Eiffel et une récompense pour Frédéric Anton, son Chef Kevin Garcia et leurs équipes, qui proposent depuis 2019 une partition d'exception.

Depuis plus de 25 ans, **Frédéric Anton** signe dans ses restaurants une **cuisine artistique qui prône le plaisir total des sens et sublime produits et saveurs, avec rigueur et précision, afin d'atteindre l'émotion pure.** Chef du **Pré Catelan** (triplement étoilé au guide Michelin depuis 2007), et du **Don Juan II** (unique croisière étoilée sur la Seine depuis 2022), ce **Meilleur Ouvrier de France** originaire de Nancy exprime au sein de ses trois adresses parisiennes tout son talent et son exigence.

Chef étoilé depuis 1997, Frédéric Anton connaît la valeur de chaque macaron : *« Ce soir, je suis très fier de chacune de ces étoiles et je tiens à partager cette belle récompense avec les équipes du Pré Catelan, du Don Juan II et du Jules Verne. La deuxième étoile au Jules Verne a bien entendu une saveur particulière : Il y a 5 ans, nous partions d'une page blanche pour écrire un nouveau chapitre de l'histoire du Jules Verne, avec une ambition, voire une obsession : faire de la tour Eiffel une véritable destination gastronomique. Que le monument emblématique de Paris et de la France soit aussi un haut lieu de la gastronomie, c'est important. Il y avait eu la première étoile dès 2020, seulement 5 mois après l'ouverture. Aujourd'hui, avec cette deuxième étoile au guide MICHELIN, une première dans l'histoire de la tour Eiffel, c'est une très belle reconnaissance de tout le travail accompli et un encouragement à continuer dans cette direction. C'est évidemment une fierté et une grande joie pour toute l'équipe en cuisine et en salle ».*

« Nous adressons toutes nos félicitations au chef Frédéric Anton ainsi qu'à toute l'équipe du Jules Verne commente Jean-François Martins, président de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE). Cette nouvelle étoile vient confirmer la place de la tour Eiffel comme lieu culinaire d'exception. Je tiens à saluer Frédéric Anton qui par son engagement et sa générosité sans failles, propose à nos visiteurs une expérience gastronomique exceptionnelle. Il incarne à travers sa cuisine, une technicité et un raffinement qui font de lui l'un des meilleurs ambassadeurs de l'excellence du savoir-faire à la française. »

« Je tiens à féliciter encore une fois Frédéric Anton et ses équipes pour cette nouvelle étoile, la 6e qu'il partage désormais avec nous. L'expérience culinaire qu'ils proposent au Jules Verne est à la hauteur de ce lieu magique et nous sommes incroyablement heureux et fiers qu'elle soit ainsi distinguée par le guide Michelin. Que ce soit à la tour Eiffel, au Pré Catelan ou à bord du Don Juan II, Frédéric Anton illustre à merveille notre promesse : créer des émotions inoubliables. Merci ! » a ajouté Nathalie Bellon-Szabo, Directrice Générale Monde de Sodexo Live!

La gastronomie a toujours été au cœur de l'histoire de la tour Eiffel, et ce dès son inauguration pour l'Exposition universelle. Au centre de tous les regards, proches comme lointains, la tour Eiffel fascine. Elle inspire de la grandeur, de l'extraordinaire. Elle évoque, dans l'imaginaire collectif, une certaine idée du génie et de l'audace à la française. C'est ce rêve-là que Le Jules Verne a toujours voulu incarner.

Si **Frédéric Anton** est animé par la passion de la cuisine, l'obsession du détail et un goût prononcé par le beau et le bon ; le chef a conçu les plats du **Jules Verne** comme autant de **tableaux gustatifs associant saveurs, couleurs et matières autour de produits de saison.**

Une carte mettant à l'honneur des **produits bruts et nobles**. Grâce à de subtiles associations, sa cuisine révèle le meilleur de chaque ingrédient, exaltant arômes et saveurs. **Le Crabe** est ainsi revisité avec un Zéphir de Pomme Granny, au parfum d'Estragon. En dessert, les convives découvrent **Le Chocolat**, préparé en soufflé chaud et accompagné d'une Crème glacée au Grué de cacao et d'une Gavotte Croustillante. Dans l'assiette, les produits sont ciselés par le travail du chef, à l'image de l'architecture toute en dentelle de la tour Eiffel.

À 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. Partenaires stratégique et responsable, nous nous engageons pour révéler le plein potentiel de nos 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.

Informations pratiques :

2^e étage de la tour Eiffel
Avenue Gustave Eiffel
75007 Paris – France

Accès à l'angle de l'avenue Gustave Eiffel et Charles Floquet (service voiturier offert)

Ascenseur privé à partir de l'entrée du restaurant, au pilier sud de la tour Eiffel

[Informations et réservations](#)

Service presse Le Jules Verne :

Audrey Pagnon
+33 1 80 73 90 27

Audrey.pagnon@sodexo.com