



MADAME BRASSERIE

La table parisienne au cœur de la tour Eiffel

Belvédère extraordinaire depuis lequel admirer tout Paris, Madame Brasserie initie ses visiteurs aux joies de la cuisine de faubourg, conviviale et contemporaine, sous l'égide du chef Thierry Marx.



**L'esprit brasserie
propulsé au 1^{er} étage de la tour Eiffel**



MB
MADAME BRASSERIE



Thierry Marx, un chef à la philosophie locale et sociale

“La tour Eiffel m’a toujours fasciné. J’ai grandi dans le quartier de Ménilmontant où j’ai passé mon enfance à l’observer de loin... Y revêtir mon tablier est un privilège.”, explique Thierry Marx, chef parisien engagé. Riche d’un savoir-faire gastronomique hors pair, le chef revient aux fondamentaux derrière les fourneaux de Madame Brasserie. *“Dans la brasserie, il y a l’idée de brasser des gens différents et de retrouver du sens dans la cuisine”*. Ne laissant rien au hasard, il veille à faire de ce restaurant un lieu à l’impact social et environnemental juste. Une démarche palpable à travers la création de La Guilde des Artisans de la tour Eiffel dont il est le président du jury. *“Pour limiter notre consommation carbone et aider les jeunes générations, nous collaborons avec des producteurs locaux installés à moins de 100 km de Paris.”* Une démarche assumée qui inscrit le restaurant dans le 21^{ème} siècle tout en célébrant les recettes d’antan que les épicuriens du monde entier nous envie.



Mon défi est de réaliser une cuisine simple, saine et de plaisir, laissant un souvenir aussi durable que l'émotion générée par la découverte de la tour Eiffel"

confie Thierry Marx



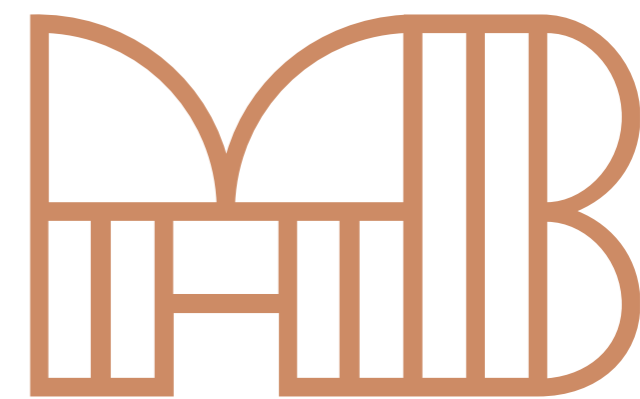
Une cuisine de faubourg pour animer une table parisienne

Réalisée avec la crème des produits franciliens, la cuisine de Madame Brasserie remet au goût du jour ces recettes réconfortantes qui font la renommée de la cuisine française à travers le monde. Ancré dans la tradition culinaire des faubourgs parisiens qui va à l'essentiel autant qu'elle titille les papilles, le menu se réinvente chaque saison. Avec toujours plus de gourmandise, servi 7 jours sur 7, il évolue au fil de la journée. Le matin, dès 10h, un petit-déjeuner à la française, constitué de viennoiseries, de tartines croustillantes, de beurre frais et de jus de fruits est servi au lounge habillé de fauteuils en velours et à l'ambiance ouatée. A l'heure du déjeuner, le menu rassemble 3 entrées, 3 plats et 3 desserts.





Pensé pour les familles, dans le respect de la saisonnalité, il mue au gré des envies du chef et des trouvailles du marché : des pappardelles fraîches à la crème d'artichaut aux tomates farcies et leur boulgour d'Ile-de-France. Au milieu de l'après-midi, de 15h à 18h, une carte réduite rend ses lettres de noblesse aux plats typiquement parisiens : soupe à l'oignon, croque-monsieur, escargots persillés, Paris-Brest ou encore fromage blanc aérien façon crème d'ange (signature culinaire des lieux) défilent dans les assiettes. En fin de journée, les cocktails sont de mise : la Vie en Rose et le Negroni de Madame Rêve en tête de liste. Puis au dîner, les menus sont étoffés, gagnant en raffinement pour une expérience culinaire décuplée et ancrée dans l'univers des brasseries parisiennes. Dans la lignée du vol-au-vent aux asperges et truffe, du médaillon de veau rosé ou encore du homard bleu à la parisienne.



MADAME BRASSERIE

Les engagements éco-responsables de Madame Brasserie

Soucieuse de l'environnement et fervente défenseuse des circuits courts, Madame Brasserie a pris des engagements forts pour réduire durablement son empreinte carbone. Une démarche responsable palpable à travers le menu qui valorise le végétal. Les viandes et autres produits laitiers utilisés sont dûment sourcés (le poulet jaune fermier est Label rouge, l'échine de cochon issu des monts du Cantal, les œufs bio sont d'Ile-de-France). Certains desserts sont 100% végan, comme la pavlova aux fruits rouges, pralines roses et fleur de sureau, réalisée à base de Yumgo (un ingrédient végétal qui se substitue à l'oeuf) ou encore le fondant.

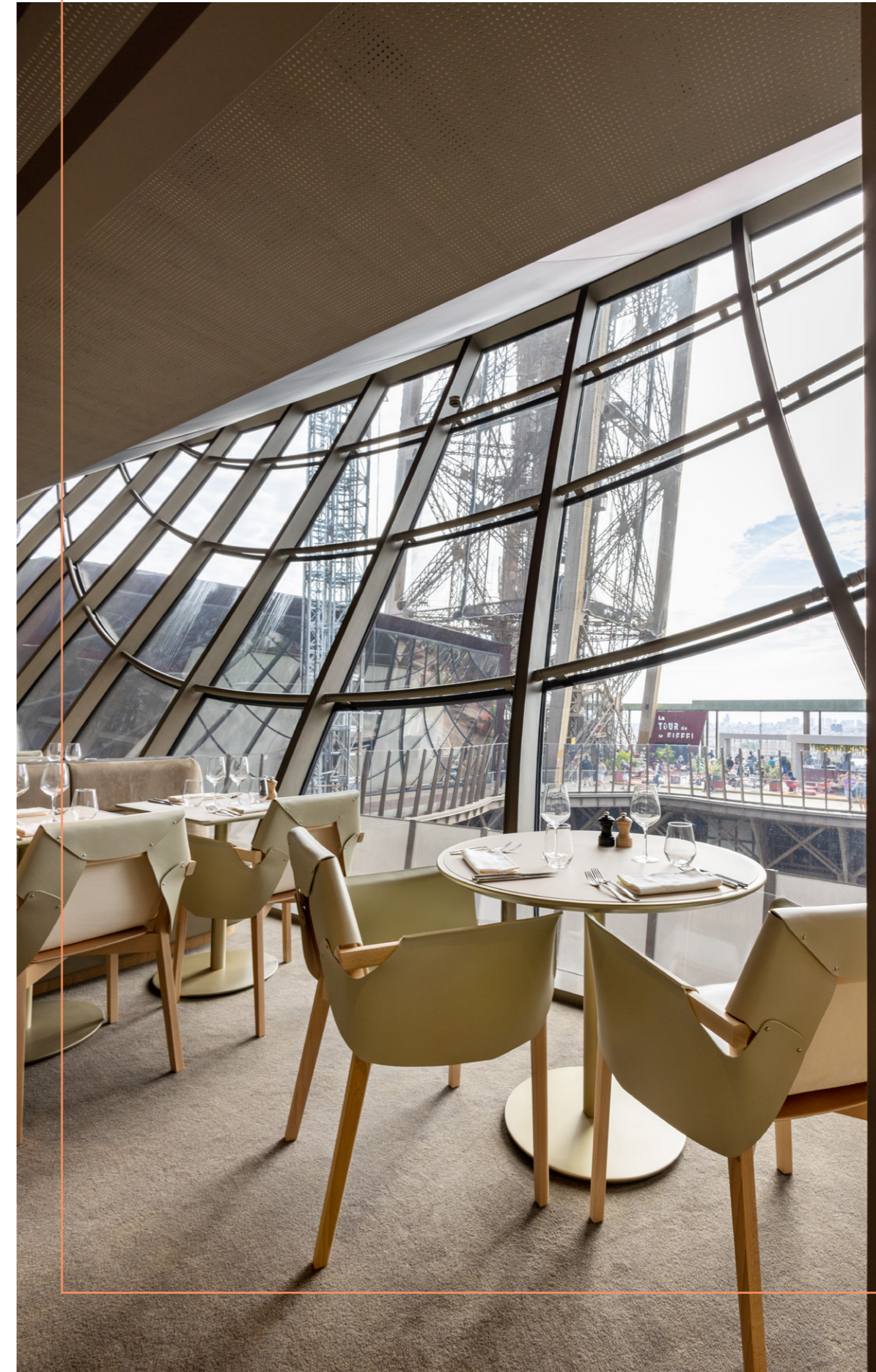




Enfin et surtout, Madame Brasserie met un point d'honneur à utiliser des produits locaux et de saison. Les volailles, le porc et les œufs sont 100% français. Les pâtes sont bios et réalisées en Ile-de-France et aucune espèce marine classée ou menacée n'est présente au menu. Les petites pousses proviennent notamment de chez *Paysan Urbain*, un maraîcher à la démarche éco-responsable installé dans le 20^{ème} arrondissement de Paris. Le fromage est réalisé par *La Ferme de la Tremblaye*, le miel par *La Ferme des Clos*. Les graines germées sont cultivées par *Mange tes graines* pour ne citer que quelques producteurs partenaires.

Un décor contemporain aux lignes épurées

Réparti sur deux étages, Madame Brasserie s'ouvre sur un *lounge*, à l'ambiance feutrée, décoré de fauteuils en velours bleu et rythmé par une douce bande son. Tandis que le grand escalier principal mène au restaurant où déjeuner et dîner dans une belle salle de brasserie. Avec au total 232 couverts, le restaurant s'illustre par sa proximité avec la charpente travaillée de la Dame de fer. Avec d'un côté l'espace *Baie Vitrée*, qui plonge sur le Trocadéro et d'autre part l'espace *Vue Paris*, les yeux dans le bleu de la Seine. Conçu à partir de matériaux naturels biosourcés, le liège et le bois naturel sont à l'honneur. Un cuir amovible aux teintes organiques habille les sièges. L'épure y règne en maître comme pour renforcer le caractère exceptionnel de son emplacement. Le tout réalisé par Ramy Fischler et Nicola Delon, aux commandes respectivement du cabinet d'architectes RF Studio et du collectif Encore Heureux.





MADAME BRASSERIE

La Guilde des Artisans de la tour Eiffel

Lancée en 2019, la Guilde des Artisans de la tour Eiffel est un label d'excellence gastronomique, ayant pour ambition de valoriser le savoir-faire des meilleurs artisans franciliens des métiers de bouche. Chaque artisan de ce label a été sélectionné en amont par un jury et aura l'opportunité de proposer ses meilleurs produits aux visiteurs du monument ; partageant ainsi l'excellence gastronomique française avec les visiteurs du monde entier. La Guilde a pour projet de regrouper tous les artisans qui participent, au quotidien, à en faire un lieu d'exception. En Ile-de-France, à moins de 100 km à la ronde, elle veille, sous l'égide du chef Thierry Marx, à favoriser les circuits courts ainsi que soutenir une cuisine locale et des structures à taille humaine.





A propos des restaurants de la tour Eiffel

Madame Brasserie

1^{er} étage de la tour Eiffel

Ouvert 7/7

Déjeuner en deux services (12h et 13h30)

Dîner en deux services (18h30 et 21h)

Avec ou sans réservation

Jules Verne

2^{ème} étage de la tour Eiffel

Restaurant étoilé

du chef Frederic Anton

Ouvert 7/7

De 12h à 13h30 et de 19h à 21h

Avec réservation

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 // +33 1 80 73 90 27