

## Le Jules-Verne fait peau neuve à la Tour Eiffel

Il y a quelques mois, le conseil d'administration de la société d'exploitation de la Tour Eiffel (SETE) choisissait le groupe Sodexho (L'Affiche) associé avec Alain Ducasse pour la concession des services de restauration de la tour Eiffel. Cette concession comprend notamment le restaurant Altitude 95, au 1er étage, le fameux restaurant gastronomique étoilé le Jules Verne du 2e étage, ainsi que les points de restauration rapide. Il s'agit d'une petite révolution dans le monde des concessions, car ce marché était détenu depuis 1983 par le groupe Elios. Après quatre mois de travaux, le Jules Verne, l'adresse gastronomique de la Tour Eiffel, vient de rouvrir ses portes. Situé à 125 mètres du sol, le restaurant a été entièrement refait par le décorateur Patrick Jouin, pour un coût de l'ordre de 4 à 5 millions d'euros. Le nouveau décor sobre et sombre, s'inspire des couleurs de la Tour Eiffel avec notamment des fauteuils de cuir et carbone, réalisés avec le carrossier automobile Pininfarina. Le restaurant offre 120 places assises avec des menus (hors boisson) de 75 euros à midi, et entre 155 et 190 euros le soir. La cuisine du Jules Vernes se veut contemporaine et classique autour des meilleurs des produits français: truffe noire, langoustines, asperges... accompagnée d'une carte de vins exclusivement français. Avec l'ouverture du Jules Vernes, Alain Ducasse, 51 ans et 15 étoiles au Michelin, ajoute un nouveau fleuron à son empire gastronomique qui compte près d'une trentaine d'établissements en France et dans le monde. Parmi eux, deux trois étoiles, le Louis XV à Monaco et le Plaza Athénée à Paris, avenue Montaigne à Paris. <http://www.restaurants-tou Eiffel.com>  
<http://www.tour-eiffel.fr/teiffel/fr/pratique/resto/index.html>