



La Guilde des Artisans de la tour Eiffel célèbre ses nouveaux artisans labellisés



[Paris, le 26/11/2024]

La quatrième édition de la Guilde des Artisans de la tour Eiffel a célébré une nouvelle fois le savoir-faire exceptionnel des artisans franciliens, réaffirmant le rôle de la tour Eiffel en tant qu'ambassadrice de l'excellence locale. Cet événement phare, devenu incontournable pour les métiers de bouche, a permis à une nouvelle promotion d'artisans de se distinguer.

Une sélection rigoureuse d'artisans engagés

Les artisans de cette édition ont été choisis avec la plus grande attention, après un processus d'évaluation qui prenait en compte des critères clés : une implantation en Île-de-France, un engagement fort en matière de responsabilité sociétale et environnementale (RSE), une gestion raisonnée des ressources et une originalité des produits. À l'issue de cette évaluation, les candidats ont présenté leurs créations devant un jury présidé par le chef étoilé Thierry Marx. Chaque artisan a défendu son produit



avec passion, mettant en avant son authenticité et son engagement. Les 8 artisans sélectionnés voient désormais leurs produits proposés dans les cartes printemps/été 2025 des différents points de restauration de la tour Eiffel exploités par Sodexo Live!, offrant une expérience gastronomique où la qualité des mets franciliens se marie à la grandeur de ce monument emblématique, l'un des plus visités au monde.

« Chaque année, la Guilde des Artisans nous rappelle combien le savoir-faire local est une richesse inestimable. Les artisans de cette édition ne dérogent pas à cette règle, avec des produits qui allient qualité, innovation et respect de l'environnement. », témoigne le chef et président du jury, Thierry Marx.

Une vitrine internationale pour l'artisanat local

Pour ses visiteurs, la tour Eiffel offre une immersion dans l'excellence culinaire française, un voyage au cœur d'un savoir-faire artisanal local qui rayonne à l'international. Dans le cadre de leurs engagements en faveur de la valorisation de l'artisanat local et de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE), les Restaurants de la tour Eiffel opérés par Sodexo Live! renforcent ainsi leur démarche éco-responsable. La Guilde des Artisans incarne cette volonté de promouvoir des produits respectueux de l'environnement, issus de pratiques durables, tout en soutenant des artisans franciliens qui contribuent à faire promouvoir l'excellence française à travers le monde.

« Cette quatrième édition de la Guilde des Artisans illustre parfaitement notre ambition de faire de la tour Eiffel une destination gastronomique d'exception qui valorise les savoir-faire locaux, tout en s'inscrivant pleinement dans une démarche éco-responsable. Félicitations aux artisans sélectionnés qui incarnent l'excellence et la créativité de notre patrimoine ! » souligne Patrick Branco Ruivo, directeur général de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE).



« La Guilde des Artisans illustre l'engagement de Sodexo Live! à promouvoir la gastronomie locale, en célébrant le talent et la passion de ceux qui font vivre notre patrimoine culinaire. Bravo à tous ces artisans. » affirme Franck Chanevas, Directeur général Sodexo Live! France et Espagne.

Découvrez les artisans primés de la quatrième édition de la Guilde des Artisans dont les produits d'exception seront proposés à la carte à partir du printemps/été 2025 :

- **La Limonaderie de Paris** propose une sélection de boissons rafraîchissantes et originales, incluant la Parimonade, la Parismonade agrumes, et la Parismonade framboise-citron vert. Premier producteur de boissons gazeuses 100% françaises en Île-de-France, il est prévu de proposer ces produits en tireuse pour la vente à emporter et de les intégrer à l'offre du bar à champagne.
- **La Ferme de la Tessonnerie**, entreprise familiale engagée, propose des produits issus de ses ateliers boissons végétales et meunerie. La farine de sarrasin sera utilisée à la pâtisserie du restaurant gastronomique étoilé Le Jules Verne, au deuxième étage de la Tour.
- **La Maison Specht** a été honorée pour ses trois boissons non alcoolisées : infusion hibiscus-menthe, pomme candide et note de sureau, et poire rhubarbe-cannelle.

- **La Maison Thielen** a reçu une distinction pour ses charcuteries artisanales, élaborées dans le respect des traditions. Le pâté en croûte, la tourte vigneronne et le jambon persillé ont séduit le jury et seront désormais proposés au restaurant Madame Brasserie.
- Fabriqués à partir de produits achetés en direct producteur, son moulin à cacao et son infusion de cacao ont permis à **La Brigaderie de Paris** de recevoir une distinction lors de cette cérémonie. Les fournisseurs de cette enseigne sont rigoureusement sélectionnés pour mettre en valeur la diversité des terroirs brésiliens.
- Les cocktails signature de l'**Alchimiste** ont conquis le jury. Ces cocktails exclusifs (Le Five, Le Rouge Velvet, Le Bali) ont été conçus pour offrir aux consommateurs une « expérience à boire » unique et artistique. De nouveaux parfums pourraient bientôt être développés spécialement pour la clientèle du Jules Verne.
- La **Ferme de l'Orée de Milly** a été distinguée pour la qualité de son poulet fermier bio. Ces volailles élevées en liberté seront proposées chez Madame Brasserie.
- En 2009, la **Brasserie Demory-Paris** a entrepris de redonner à Paris sa bière emblématique. Trois de ses bières ont été sélectionnées (Citra Lager, Paris IPA, Paris Blanche), et pourront être intégrées chez Madame Brasserie.

A propos de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel

Le 1er novembre 2017, la Ville de Paris a confié l'exploitation et la gestion de la tour Eiffel à la SETE dans le cadre d'une délégation de service public pour une durée de 13 ans. La SETE est une société publique locale dont le capital est détenu à 99% par la Ville de Paris et à 1% par la Métropole du Grand Paris. Présidée par Jean-François Martins, Conseiller de Paris, la SETE compte environ 360 salariés. Elle est dirigée par Patrick Branco Ruivo et a réalisé 118 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2023.

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, 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.

Plus d'informations sur www.sodexo.com

Contacts presse

Sodexo Live!

Audrey Pagnon

audrey.pagnon@sodexo.com

+33 1 80 73 90 27

Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE)

Samira Chabri

schabri@toureiffel.paris

+33 6 76 23 07 40