



La Guilde des Artisans de la tour Eiffel

Créé en collaboration avec la Société d'Exploitation de la tour Eiffel (SETE), ce label d'exception a pour objectifs de valoriser les artisans des métiers de bouche d'Ile-de-France et de mettre les meilleurs produits à disposition des visiteurs du monument.

Les artisans sélectionnés par un jury présidé par le Chef Thierry Marx participeront à l'approvisionnement de la vente à emporter et des restaurants de la tour Eiffel, partageant ainsi l'excellence gastronomique française avec les visiteurs du monde entier.

UN LABEL D'EXCELLENCE POUR UNE EXPERIENCE GASTRONOMIQUE A LA HAUTEUR DE LA TOUR

La Guilde des Artisans de la tour Eiffel est un réseau créé spécifiquement pour le plus emblématique des monuments de Paris. Elle sera composée d'artisans des métiers de bouche parisiens et franciliens, sélectionnés par un jury présidé par le Chef doublement étoilé Thierry Marx, pour leur savoir-faire remarquable et pour leur engagement dans une démarche éco-responsable et durable.

Une fois par an, les artisans auront l'occasion de présenter leurs produits pour intégrer la Guilde des Artisans de la tour Eiffel et ainsi participer à l'approvisionnement en produits locaux et de saison des espaces de restauration du monument. Quatre catégories de produits sont ouvertes à la sélection : la boulangerie (pain, viennoiserie, pâtisserie, sandwich) ; les saveurs sucrées (chocolat, gâteau, confiture, confiserie) ; les saveurs salées (charcuterie, fromage, tartinable, conserverie) et les boissons.

Franck Chanevas, Directeur Général de Sodexo Live ! France et Espagne précise :

« La Guilde des Artisans de la tour Eiffel a pour objectifs de valoriser les savoir-faire remarquables des artisans d'Ile-de-France et de mettre les meilleurs produits locaux à disposition des six millions de visiteurs annuels de la tour Eiffel. Sodexo Live ! a toujours eu à cœur d'imaginer des programmes ambitieux en termes de responsabilité sociale et environnementale. Bien plus qu'une sélection de fournisseurs, la Guilde est une philosophie. Une philosophie ancrée dans un territoire et incarnée par des partenariats durables entre le monument le plus emblématique de Paris et les meilleurs artisans de la région ».

Thierry Marx, Président du Jury de la Guilde appelle les artisans à candidater :

« Le travail formidable des artisans des métiers de bouche mérite d'être reconnu et leur savoir-faire partagé avec le monde entier. J'invite donc tous les artisans franciliens qui le souhaitent à proposer dès maintenant leurs meilleurs produits pour la sélection Printemps - Eté 2026 de la Guilde. J'aurai l'honneur de présider le jury qui goûtera et sélectionnera tous ces merveilleux produits ».

Patrick Branco Ruivo, Directeur Général de la SETE, salue cette initiative :

« Devenir membre de la Guilde des Artisans de la tour Eiffel est une reconnaissance mais aussi un challenge. Fournir le monument français le plus emblématique requiert audace et excellence, il s'agit d'être à la hauteur de la gastronomie française et surtout des valeurs de partage, d'innovation, de responsabilité sociétale et environnementale qui sont celles de la tour Eiffel depuis sa construction ».