

# La Bulle parisienne

Le 30 janvier 2022

La Bulle parisienne, Tour Eiffel, 75 007 Paris

De 9h30 à 22h30

Note globale : 16

Situation : 17

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 2,00 €

Prix de la montée si l'on prend un simple verre : 10,50 €

Aux mots croisés du jour : « Tour du monde » (Eiffel)

La Tour Eiffel ? Un monument unique, une vue imprenable ! Et quel meilleur endroit que ce dôme géant transparent\* installé au 1er étage pour en profiter ? Certes, il se mérite : il faut d'abord se plier aux contrôles successifs et draconiens du rez-de-chaussée (n'oubliez pas de récupérer votre ceinture avant de monter les marches !)

Objectif atteint : vous voilà dans votre « bulle », bien protégés des rafales de vent et surplombant la capitale.

La vue est un peu floue (non, vous n'êtes pas myope !) mais libre à vous de faire ensuite le tour de l'étage.

Des lustres circulaires scintillants de leds\*\*, des tables en bois et même des canapés enveloppés de plaids épais et de petits tabourets recouverts de fourrure posés sur de grands tapis. Ajouté à l'altitude et au froid mordant, on se croirait à la montagne ! Et le soir, quand la Tour est illuminée, c'est juste féérique ...

Dans cet écrin en forme de bulle géante, un bistrot a élu domicile.

– Vous arrivez à l'ouverture, l'estomac dans les talons après

votre ascension ?

Des viennoiseries signées du chef Thierry Marx accompagnent votre petit noir. Surprise : l'expresso est de qualité.

Je regrette juste le gobelet en carton ... mais ça ne les empêche pas de faire un carton : c'est plein comme un œuf !

– Vous préférez déjeuner ou dîner pour profiter de ce cadre exceptionnel ?

Optez pour un plat façon bistro, une planche (fromages-charcuteries ...), une gourmandise.

– Votre gosier est juste asséché après la montée des 328 marches\*\*\* ?

On vous sert aussi des bières\*\*\*\* ou des vins lors de dégustations \*\*\*\*\*.

Pour l'heure, le Garçon nous offre un petit verre de vin chaud : un geste totalement désintéressé sachant que dans cette Bulle parisienne, les clients ne viendront en général qu'une fois !

Pour conclure : bu de haut.

<https://www.toureiffel.paris/fr/actualites/evenements/bienvenue-sous-la-bulle-parisienne-du-1er-etage>

\* Bistrot éphémère, la Bulle parisienne remplace le « 58 Tour Eiffel », en travaux depuis 2 ans (jusqu'à 80 personnes).

\*\* Composants électroniques qui émettent de la lumière lorsqu'ils sont traversés par de l'électricité (« Light-Emitting Diode »)

\*\*\* Soit l'équivalent de 17 étages me dit mon téléphone !

\*\*\*\* De « la Brasserie parisienne » !

\*\*\*\*\* Un chai éphémère aussi, avec vinification de raisins du domaine de la Winerie parisienne, à 58 m de haut.

Et d'authentiques installations (cuves, barriques, fûts) nécessaires à la réalisation d'un vin et les différentes techniques et étapes de la vinification.