



Communiqué de presse

Boulogne-Billancourt, 9 mai 2023

Paris 2024 : les défis de Sodexo Live! pour la restauration au Village des athlètes

Sodexo Live! et ses chefs partenaires ont présenté aujourd'hui, avec Paris 2024, les espaces de restauration ainsi que des premières propositions de recettes, qui ont vocation à faire partie de l'offre de restauration du Village des athlètes.

Partenaire des plus grands événements sportifs à travers le monde, Sodexo Live! se mobilise de façon exceptionnelle pour assurer la restauration au Village des athlètes et sur des sites de compétition de Paris 2024. Au-delà du challenge opérationnel, les équipes Sodexo Live! s'appliquent à concevoir des menus adaptés à des sportifs de haut niveau venus du monde entier, avec l'ambition de proposer une offre toujours plus durable et responsable. Chefs partenaires de Sodexo Live!, Akrame Benallal, Amandine Chaignot et Alexandre Mazzia, mettent leur créativité au service de la découverte de la gastronomie française, à travers des recettes signatures.

Offrir aux athlètes une expérience culinaire unique alliant performance et plaisir

A l'été 2024, Sodexo Live! prendra les commandes du plus grand restaurant du monde : pendant deux mois, 7j/7 et 24h/24, jusqu'à 40 000 prestations seront servies chaque jour au Village des athlètes, qui accueillera 15 000 athlètes olympiques et paralympiques venus de 206 territoires et nations. Près de 1000 salariés seront mobilisés au sein du restaurant principal, et les 6 espaces de restauration à emporter.

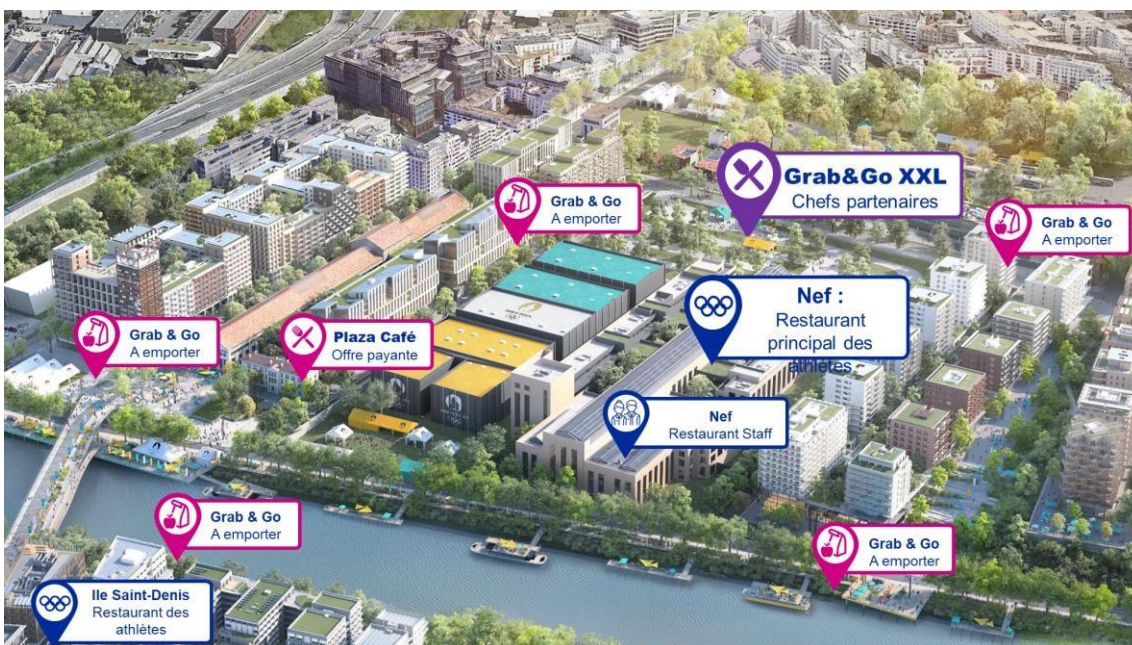
Pour Sodexo Live!, l'enjeu sera de proposer aux athlètes une **offre de restauration contribuant à leur performance, et ce sans négliger le plaisir**, pour faire de ces Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 une expérience mémorable. Ainsi, les équipes de Sodexo Live! mettront au service des athlètes leur savoir-faire et leur **expertise unique en matière de diététique sportive** pour répondre à leurs exigences nutritionnelles. Pas moins de 500 recettes seront élaborées en collaboration avec des nutritionnistes spécialisés du sport et avec la participation de la Commission des Athlètes de Paris 2024.

Trois chefs partenaires de Sodexo Live! – Akrame Benallal, Amandine Chaignot et Alexandre Mazzia – se sont également engagés dans l'aventure pour apporter **leur créativité à travers des plats signatures**, qui seront proposés aux athlètes en édition limitée dans un espace dédié à la découverte de la gastronomie tricolore.

« Concevoir l'offre de restauration pour les milliers d'athlètes rassemblés pour cette compétition unique au monde est un challenge incroyablement stimulant. Il s'agit de participer de la plus savoureuse des façons aux exploits que ces athlètes s'apprêtent à accomplir, avec l'ambition de créer des moments dont ils se souviendront toute leur vie », se réjouit Stéphane Chicheri, Chef Exécutif de Sodexo Live!

« Organiser les Jeux, c'est recevoir le monde entier à sa table ! 13 millions de repas seront servis en seulement deux quinzaines. A ce défi logistique, Paris 2024 ajoute l'ambition d'une restauration qui fait rayonner les savoir-faire français tout en promouvant une alimentation plus durable. Avec Sodexo Live!, Supporteur Officiel des Jeux, nos engagements sociaux et environnementaux se concrétisent ! », précise Philipp Würz, Responsable Food & Beverage de Paris 2024.

« L'alimentation est un facteur essentiel de la performance et du bien-être des athlètes : c'est pour cette raison que nous mettons une grande exigence nutritionnelle dans l'élaboration des menus », explique Hélène Defrance, médaillée olympique, nutritionniste et membre de la commission des athlètes de Paris 2024.



Contribuer à l'ambition sociale et environnementale de Paris 2024

Sodexo Live! s'est engagé à contribuer à l'ambition sociale et environnementale de Paris 2024 avec, parmi les objectifs communs, celui de **diviser par deux l'empreinte carbone des repas produits pour les Jeux, travailler des produits issus d'un approvisionnement majoritairement français et labellisé, réduire drastiquement l'usage du plastique à usage unique ou encore réduire le gaspillage alimentaire**. Par ailleurs, Sodexo Live ! s'est engagé à **recruter au moins 15% de personnes éloignées de l'emploi ou issues de quartiers prioritaires**.

« C'est un honneur et une fierté pour nos équipes d'avoir l'opportunité de faire la démonstration au monde entier de nos savoir-faire en matière de grands événements, mais aussi des engagements du groupe Sodexo en matière de progrès social et environnemental », indique Nathalie Bellon-Szabo, Directrice Générale Monde de Sodexo Live!

« La perspective de contribuer, à notre niveau, à des Jeux mémorables et plus responsables, crée une véritable émulation en interne : nous avons conscience que c'est une chance unique de pouvoir prendre part à cet événement exceptionnel et cela nous oblige », ajoute Franck Chanevas, Directeur Général de Sodexo Live! France et Espagne.

Des premières propositions de recettes révélées par Sodexo Live !

Les trois chefs talentueux et complémentaires associés à Sodexo Live!, ont chacun présenté un plat signature, fruit de leur travail en vue des Jeux de Paris 2024 :

- une volaille aux écrevisses accompagnée de gnocchis de pommes de terre, sauce poulette par Amandine Chaignot,
- Une pommade de pois chiches herbacés, petits pois, lait de poissons fumé par Alexandra Mazzia
- un "mueslino", muesli de quinoa croustillant par Akrame Benallal.

Pour les Chefs Sodexo Live!, ce sont deux recettes qui ont été présentées :

- un dahl de lentilles vertes, skyr coriandre et tuile de maïs par Charles Guillois
- une mousse chocolat légère Evocao 72%, Framboises et Tuile Craquante par Stéphane Chicheri.

Tous ces plats ont vocation à faire partie de l'offre de restauration pour le Village des Athlètes, qui est en cours d'élaboration.

[Fiches recettes jointes]

Retrouvez tous les détails sur les enjeux de la restauration au Village des athlètes
dans le dossier de presse [ici](#)
et sur la Food Vision de Paris 2024 [ici](#)

À 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.

