



Communiqué de presse

Boulogne-Billancourt, 30 avril 2024

Sodexo Live! présente une offre de plus de 500 recettes pour le Village des Athlètes et relève les défis de Paris 2024 d'une restauration plus durable et du site de la Concorde 100% végétarien

Sodexo Live! a présenté aujourd'hui, avec Paris 2024, les recettes qui seront proposées au Village des Athlètes. Au menu, un tour du monde en 500 recettes au restaurant principal, ainsi qu'une mise en avant de la gastronomie française avec des dégustations de recettes signatures. Sodexo Live! a également dévoilé avec Paris 2024 l'offre 100% végétarienne pour les spectateurs du site de La Concorde et des recettes incontournables de la restauration à emporter, qui seront proposées sur 14 sites de compétition pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Le plus grand restaurant du monde avec plus de 500 recettes au menu

Le 12 juillet prochain, Sodexo Live! ouvrira ce qui sera pendant deux mois le plus grand restaurant du monde ! Installé au sein du Village Olympique et Paralympique, dont il sera le centre névralgique, ses **3500 places assises** permettront, **7j/7 et 24h/24**, d'accueillir **15 000 athlètes** venus du monde entier, du petit-déjeuner au dîner.

Afin de permettre aux athlètes de retrouver leurs habitudes en matière d'alimentation et de saveurs, tout en leur offrant une offre adaptée au sport de haut niveau, Sodexo Live! a pris le parti de travailler sur un menu décliné en **quatre thématiques culinaires** : **France, Asie, Afrique-Caraïbes et Cuisines du monde**.

Grâce à la créativité des équipes de Sodexo Live!, orchestrées par le chef exécutif Charles Guillo, **500 recettes** seront proposées aux athlètes tout au long de leur séjour au Village : Grillades de poissons, viandes et légumes en cuisson minute, mais aussi les quelque **120 plats du jour** qui se succéderont, offriront un large choix aux athlètes, qui auront ainsi pas moins de **40 plats principaux différents à leur disposition chaque jour**, dont un tiers seront entièrement végétaux.

L'ensemble de ces recettes répond à de **multiples enjeux** :

- Proposer une **alimentation adaptée** à des athlètes de haut niveau
- Répondre aux **différentes attentes et habitudes alimentaires** de plus de 206 délégations
- Donner du **plaisir** et faire vivre une expérience culinaire à la hauteur de l'événement
- Remplir les engagements environnementaux de la **Food Vision** coconstruite avec Paris 2024, et notamment la **réduction de moitié de l'empreinte carbone** des assiettes

Exemples de plats au menu du restaurant principal :

France :

*Bourguignon végétarien
Brandade de morue*

Asie :

*Porc haché au basilic thaï / riz basmati
Chou-fleur et pomme de terre rôtie au curcuma*

Afrique / Caraïbes :

*Poêlée de poivron, oignon, tomate et piment (Chatchouka)
Crevettes sautées, condiment chermoula*

Cuisines du monde :

*Agneau, jus réduit à la menthe
Moussaka de légumes*

Pour assurer une meilleure lisibilité de l'offre pour les athlètes, chaque quartier du restaurant proposera une même structure, dont le contenu sera en partie adapté à chaque thématique culinaire : un **bar à salades** proposant plus de 30 ingrédients à assembler, un **stand grillades et garnitures**, un **buffet chaud** proposant les **plats et pâtes** du jour, un stand **soupes**, un stand **fromages**, un stand **laitages**, un **bar à desserts**, ainsi qu'un stand **boulangerie** avec 7 sortes de pain, un étal de **fruits** et une table à **condiments**.

Des recettes signatures en mode Food Court

Situé à un endroit stratégique, entre l'entrée du Village et le restaurant, le Grab and Go XXL a été pensé comme un Food Court organisé autour d'une grande terrasse extérieure de 500m². Cet espace se voudra convivial, offrant différents types d'assises, mange-debout, chaises, assises basses, ainsi que des tables, un terrain de pétanque et des animations.

Deux types d'animations seront proposées. D'une part, un **atelier dégustation** animé par les chefs exécutifs Sodexo Live! **Charles Guillois et Stéphane Chicheri**, ainsi que trois chefs partenaires : **Akrame Benallal, Amandine Chaignot et Alexandre Mazzia**. Chaque jour des Jeux Olympiques puis des Jeux Paralympiques de Paris 2024, les athlètes les plus gourmets pourront découvrir une recette signature différente, en format dégustation et en édition limitée (600 plats par jour). Les cinq chefs seront présents sur place pour présenter leur travail et échanger avec les athlètes.

Exemples de plats recettes signatures : (fiches en pièce jointe)



*Tandir de poulet,
par **Akrame Benallal***



*Croissant œuf poché,
crème d'artichaut, copeaux
de tomme de brebis, truffe,
par **Amandine Chaignot***



*Merlu de nos côtes, fumé et brûlé
au salé. Tapioca lié dans un
bouillon végétal,
par **Alexandre Mazzia***



*Patate douce zaatar, houmous, chimichurri,
par **Charles Guillo***



*Salade de pain comme à l'almado,
par **Stéphane Chicheri***

D'autre part, un **atelier boulangerie** composé d'un fournil où sera assurée la fabrication de baguettes qui seront utilisées pour la confection de sandwiches, soit entre **600 et 800 baguettes** par jour. Afin de faire connaître aux athlètes ce savoir-faire artisanal, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, il sera proposé aux athlètes de réaliser leur propre baguette avec l'aide des boulangers Sodexo Live! La boulangerie proposera également le petit pain cacao, pain signature de Sodexo Live! pour les Jeux de Paris 2024.

LA CONCORDE, PREMIER SITE DE COMPETITION 100% VEGETARIEN !

Sodexo Live! a relevé le challenge lancé par Paris 2024 : proposer pour la première fois, sur le site de la Concorde, emblématique par son emplacement en plein cœur de la capitale, une offre 100% végétarienne pour le grand public. Paris 2024 a souhaité faire de ce site, un véritable démonstrateur de ses ambitions en termes d'alimentation durable et gourmande, pour proposer une offre de restauration parfaitement alignée avec la Food Vision. Paris 2024 s'est engagé à diviser par 2 l'empreinte carbone des repas des Jeux par rapport à la moyenne nationale en doublant la part de végétal. Pour La Concorde, parc urbain de Paris 2024, dans la lignée de quelques événements ou clubs sportifs précurseurs, Paris 2024 a souhaité aller plus loin avec 100% des offres proposées au Grand Public qui seront végétariennes. 15 recettes différentes, dont certaines inédites pour les Jeux, seront proposées sur le site. La Concorde sera donc un site démonstrateur qui permettra d'accélérer la transformation des habitudes de restauration du grand public vers un modèle plus durable lors des événements sportifs.

Sodexo Live! assurera également l'offre de restauration sur 14 sites de compétition pendant les Jeux Olympiques et 8 sites pendant les Jeux Paralympiques de Paris 2024

- **L'offre grand public**, dont 60% sera végétale, sera composée d'une grande diversité de produits salés et sucrés. Ainsi, le best-seller des événements sportifs, le hot-dog, sera revisité dans sa version végétarienne en **hot-dog veggie, oignons crispy, pickles de chou rouge, moutarde-miel**.
- Sur chaque site de compétition, les **athlètes** bénéficieront d'un **espace réservé**, dans lequel sera proposée une offre de restauration adaptée à leurs besoins en fonction de la discipline et du format des épreuves qui se tiendront sur le site.
- Des espaces de restauration accueilleront **les volontaires, les prestataires, le staff de Paris 2024 et les médias** qui pourront s'attabler devant un repas chaud ou récupérer une offre à emporter.

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 **sodexo.com**