



Le Food Court de l'été 2024

Du 21 juin au 8 septembre 2024, Coca-Cola crée le Coca-Cola Food Fest ! Positionné dans l'Aérogare des Invalides, ce restaurant éphémère aux allures de food court de 1000m² proposera des recettes du monde, créées par 10 chefs originaires des 4 coins du globe, reconnus par leurs pairs pour leur savoir-faire, leur authenticité et leur créativité.

L'objectif ? Offrir au public un endroit pour se rassembler, partager et célébrer. Parfaite illustration de la campagne estivale mondiale « *C'est magique quand le monde se rassemble* », le Coca-Cola Food Fest est unique en son genre : des recettes qui font voyager et une programmation musicale et festive pour se réunir entre amis ou en famille !

Communiqué de presse

« C'EST MAGIQUE QUAND LE MONDE SE RASSEMBLE »

Coca-Cola, partenaire des plus grands événements sportifs internationaux, lance cet été sa nouvelle campagne mondiale « **C'est magique quand le monde se rassemble** ». Une campagne qui s'inscrit dans la volonté de la marque de renforcer son iconicité auprès de la jeune génération et de leur proposer des expériences mémorables, qu'elles soient physiques ou digitales.

En France, pour donner vie à cette campagne, Coca-Cola lance le **Coca-Cola Food Fest**, un food court aux saveurs du monde, avec l'ambition de proposer des recettes de qualité et des plats fidèles à ce que l'on peut retrouver lorsque que l'on voyage à travers les continents.



« La convivialité et le partage sont dans l'ADN de Coca-Cola. C'est notre rôle en tant que marque leader de créer des expériences magiques qui rassemblent nos différents publics. Et quoi de plus magique que de les rassembler autour d'un repas pendant lesquels ils vont créer des liens humains, échanger et partager ensemble... », témoigne Fanny Happiette, Directrice Marketing de Coca-Cola France.



UN CASTING INTERNATIONAL SIGNE LA CARTE DU COCA-COLA FOOD FEST.



Pour ravir les palais exigeants des consommateurs, Coca-Cola a voulu s'entourer de chefs qui ont tous développé un plat signature que l'on retrouve dans la « street food » du monde avec l'objectif de proposer des recettes qui ne sont pas adaptées spécifiquement pour la France, mais qui restent fidèles aux plats d'origine. Pour dénicher ces chefs chevronnés, Coca-Cola a fait appel à l'agence Phamily First et à son fondateur Julien Pham qui a su dénicher des talents en parfaite adéquation avec le projet.

Coca-Cola lance le **Coca-Cola Food Fest** afin de créer un lieu convivial qui rassemble ses consommateurs autour d'un moment gourmand et de partage.

Ainsi, neuf chefs cuisiniers et une cheffe pâtissière signent la carte du **Coca-Cola Food Fest**. Début mai, à l'abris des regards, la brigade composée de Pamela Yung (USA), Gloria Kabé (France), Claire Heitzler (France), Emmanuel Peña & Chuy Villareal (Mexique), Lucas Campos (Brésil), Sertaç Dirik (UK-Turquie), Bao La (Vietnam), Erica Paredes (Philippines), s'est rassemblée à Paris pour travailler les recettes, tester les associations de saveurs et transmettre leurs idées à Julien Dumas, le chef aux 2 étoiles Michelin qui sera le chef exécutif du food court.



« Pendant les 3 mois d'ouverture du Coca-Cola Food Fest, l'objectif est de surprendre en proposant une carte évolutive, une nourriture du monde accessible et authentique pour faire s'évader les consommateurs le temps d'un repas. »

Julien Pham, fondateur de l'agence Phamily First.



L'AÉROGARE DES INVALIDES, UN LIEU CENTRAL ET HISTORIQUE.

Coca-Cola a choisi d'investir un lieu à taille humaine, reflet du patrimoine parisien, pour en faire un lieu de vie, chaleureux et convivial. Un lieu stratégique et facile d'accès que l'on soit en visite à Paris ou que l'on sorte du bureau.

Au cœur des événements sportifs de l'été 2024, **le Coca-Cola Food Fest** souhaite plus que jamais proposer un lieu où les supporters peuvent se retrouver. Ouvert aux familles, aux amis, et aux visiteurs de tous les pays, le lieu se veut être un havre de convivialité intergénérationnel.

Coca-Cola a choisi l'agence Live by GL Events pour créer la scénographie, l'habillage du lieu et l'accompagner dans la gestion de la production et l'exploitation du restaurant éphémère.





BOISSONS, RECETTES. MOBILIERS, DÉCORATION... UNE SÉLECTION ENGAGÉE.

A l'intérieur du **Coca-Cola Food Fest**, les consommateurs se verront proposer les différentes boissons de The Coca-Cola Company (Coca-Cola Goût Original, Coca-Cola Sans Sucres, Fuze Tea, Fanta, Sprite et Tropic) en fontaine, servies dans des gobelets réemployables. Les cocktails à base des marques citées précédemment seront servies à partir de bouteilles en verre consigné.

Cette manière de proposer les boissons est celle mise en place par l'entreprise cet été, pour distribuer les 18 millions de boissons prévues lors du plus grand événement sportif du monde. Coca-Cola en France met ainsi en place un modèle reposant sur une économie circulaire pour ses emballages.

Le mobilier et la décoration, en matériaux recyclés, ont été imaginés avec le soutien de l'agence Atelier Craft.

Pour créer le **Coca-Cola Food Fest**, Coca-Cola s'est imposé un cahier des charges strict, afin de s'assurer de ne mettre à la carte que des produits de saison, d'avoir une empreinte environnementale raisonnée concernant l'approvisionnement des produits utilisés pour ses recettes.

D'une manière générale, pour la cuisine comme pour la scénographie, Coca-Cola s'efforce de respecter une charte rigoureuse quant au gaspillage et à la gestion des déchets.



« Nous avons pensé le Coca-Cola Food Fest pour que les équipements, décorations et mobiliers aient une seconde vie après sa fermeture. Cette manière de réaliser des événements de marques rend concret l'accélération de transformations majeures que nous souhaitons pour l'entreprise. », atteste Claire Revenu, Directrice Générale Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 chez Coca-Cola.

PLUS QU'UN RESTO, UN LIEU D'ENTERTAINMENT !

Si les plats et menus sont au cœur du **Coca-Cola Food Fest**, des nombreuses animations et expériences sont également inscrites à la carte ! Tout au long de ces 3 mois, des événements musicaux réguliers avec la présence d'artistes et de DJ seront proposés. Coca-Cola, Partenaire Officiel des plus grands événements sportifs, diffusera les matchs et les différentes compétitions de l'été 2024, pour devenir un lieu d'accueil des supporters.

Aussi, tout au long de l'été, les campagnes marketing, les innovations produit et des expériences consommateurs seront présentées.



Rendez-vous dès le 21 juin pour l'ouverture au grand public pour célébrer la fête de la musique et également soutenir les Bleus pour leur second match.

LES INFOS CLÉS



Où ? Aérogare des Invalides, Paris 7e



Quand ? Du 21 juin au 8 septembre
du lundi au dimanche de 11h à minuit



Quoi ? Street-food issue des 5 continents, 2 bars et une pâtisserie



LES CHEFS DU COCA-COLA FOOD FEST



L'AFRO-VEGANISME

de Gloria Kabé

D'origine congolaise, cette jeune cheffe contribue à renouveler le paysage de la cuisine à base de plantes avec ses influences africaines et son fin palais. Tout d'abord passionnée de danse brésilienne, Gloria s'est ensuite découvert sa véritable vocation : les arts culinaires.

Depuis lors, elle s'est lancée dans un voyage d'exploration gastronomique, cultivant sa curiosité et sa soif d'expériences gustatives à travers le monde. Aujourd'hui, elle est à l'avant-garde de la redéfinition de la cuisine à base de plantes, y insufflant son style unique et ses influences culturelles.



LE VIETNAM

de Bao La

Le talentueux australo-vietnamien a abandonné la finance pour la cuisine à Ho Chi Minh où il s'est taillé une réputation de street foodie par sa passion pour le comtam (un plat de rue de brisures de riz, accompagné d'une viande grillée et d'un pâté d'oeuf). Succès faisant, il multiplie aujourd'hui les *pop up* à travers le monde, de New York à Paris, de Brisbane à Shanghai...



LE MEXIQUE

de Emmanuel Peña et Chuy Villarreal

Tous les deux originaires de Monterrey, Emmanuel se destinait à une carrière d'avocat quand il a cédé à sa passion de la cuisine jusqu'à devenir l'as du Tacos, à Paris notamment où il envoyait les meilleurs spécimens dans son restaurant du 10e arrondissement. Quant à Chuy, ex-communicant, il a réveillé la cuisine traditionnelle du Nord-Est mexicain avec des tacos ultra cuisinés et sous influences (espagnoles, juives...) et ainsi convaincu tous les épicuriens avec son bar à vins nature, et son steak house.



LA TURQUIE

de Sertaç Dirik

Enfant du sérail, ce britannique d'origine turque grandit à l'ombre d'un père chef-propriétaire d'un restaurant traditionnel turc, puis s'envole à Copenhague se frotter aux pianos les plus respectés avant de revenir dans le East London. A la faveur du confinement, il expérimente une cuisine turque plus sophistiquée et transforme l'adresse de son père, en un restaurant plus contemporain, avec l'aide de son frère.



LE BRÉSIL

de Lucas Campos

Après avoir vécu à Porto Alegre, au sud du Brésil où la culture du barbecue n'est pas discutable, Lucas Campos s'est installé à Paris, il y a 13 ans. Il y a ouvert avec sa compagne un restaurant qui réconcilie tout le monde en proposant de belles pièces de bœuf arrosées d'une Caïpi (boisson brésilienne) et d'un mélange de bossa nova et de R'n'b. S'en est suit ensuite un bar, plus spontané et sans réservation, qui propose des alcools et softs faits « maison » et une street food inspirée du Brésil.



LES PHILIPPINES

d'Erica Paredes

Après avoir vécu à Manille, aux Etats-Unis et en Australie, cette Philippine s'installe en France, où elle a d'abord réuni des fines gueules averties pour des dîners chez elle. Le bouche-à-oreille la pousse à ouvrir son restaurant, dans le 11e arrondissement, où elle dévoile la cuisine du Sud-Est asiatique, empreinte de toutes ses influences (espagnole, américaine et japonaise).



LA PIZZA QUEEN

avec Pamela Yung

Après avoir ouvert en 2014 un premier restaurant à Brooklyn, qui obtient une étoile au Michelin pour sa cuisine tournée vers le végétal, cette native de l'Ohio est devenue la reine... des pizzas, à Londres. Sa table de Borough Market, était réputée pour sa cuisine bio et régénérative, tandis que la pizzeria dont elle était à la tête, a su twister le genre avec des produits « farm to table » et des blés ultra sourçés.



UN CHEF EXÉCUTIF QU'ON NE PRÉSENTE PLUS

Julien Dumas

Après un passage au Québec, où il explore une nature plus sauvage, il revient en France en 2014 où il donne libre cours à sa créativité et explore son univers gastronomique inspiré par ses voyages entre terre et mer.

Julien Dumas puise dans son jardin, mais aussi dans la forêt pour servir la nature dans ses assiettes.

Un chef engagé et humaniste qui défend des valeurs fortes et prône une cuisine vivante exigeante.

Une énergie et une concentration absolues, qui lui ont ouvert les portes du Guide Michelin, avec une première étoile obtenue en 2016 puis une seconde en 2022.



UNE CHEFFE-PÂTISSIÈRE SOLAIRE

Claire Heitzler

Pendant toute la durée du **Coca-Cola Food Fest**, Claire Heitzler installe sa pâtisserie éphémère à côté du bar central pour y proposer ses desserts et ses glaces réalisés chaque jour dans son atelier-boutique de Levallois-Perret.

Claire Heitzler fait partie des beaux talents de la scène sucrée française et s'attire les éloges pour son approche innovante et durable de la pâtisserie suivant son adage "Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin".

De ses différentes expériences est née une sensibilité accrue pour la nature, la biodiversité et les bons produits. Le sourcing, le circuit-court, la saisonnalité des produits, l'équilibre des saveurs et du sucre dans ses pâtisseries, sont la ligne de conduite de ses créations. Une exigence du frais et une empreinte réduite qui font d'emblée écho aux valeurs du **Coca-Cola Food Fest**.





A PROPOS DE COCA-COLA EN FRANCE

Coca-Cola en France est représentée par plusieurs sociétés, non liées entre elles et appartenant à des groupes distincts et indépendants. En France métropolitaine, Coca-Cola Services France fournit des services de marketing en lien avec la promotion des marques appartenant à The Coca-Cola Company et à ses sociétés affiliées, tandis que Coca-Cola Europacific Partners France et Socobo produisent, conditionnent, vendent et distribuent les boissons de marques appartenant à The Coca-Cola Company et à ses sociétés affiliées.

A PROPOS DE THE COCA-COLA COMPANY

The Coca-Cola Company (NYSE : KO) est leader mondial du secteur de la boisson avec des produits vendus dans plus de 200 pays et territoires. La mission de notre entreprise est de rafraîchir le monde et de faire la différence. Nous commercialisons de nombreuses marques aimées de milliards de consommateurs, dans plusieurs catégories de boissons.... Notre portefeuille de marques de boissons gazeuses comprend Coca-Cola, Sprite et Fanta. Nos marques de boissons hydratantes, sportives, de café et de thé comprennent Dasani, Smartwater, Vitaminwater, Topo Chico, BODYARMOR, Powerade, Costa, Georgia, Gold Peak, Honest et Ayataka. Nos marques de nutrition, de jus, de produits laitiers et de boissons à base de plantes comprennent Minute Maid, Simply, Innocent, Del Valle, Fairlife et AdeS. Nous transformons constamment notre portefeuille, que ce soit en réduisant la teneur en sucre de nos boissons ou en lançant de nouveaux produits innovants sur le marché. Nous cherchons à avoir un impact positif sur la vie des consommateurs, des communautés et de la planète grâce à la reconstitution des réserves d'eau, au recyclage des emballages, aux pratiques d'approvisionnement durable et à la réduction des émissions de carbone sur l'ensemble de notre chaîne de valeur. Avec nos partenaires embouteilleurs, nous employons plus de 700 000 personnes et contribuons à créer des opportunités économiques pour les communautés locales dans le monde entier. Pour en savoir plus, consultez le site www.coca-colacompany.com et suivez-nous sur Instagram, Facebook et LinkedIn.