



Sodexo Live! x Paris 2024

Le goût de l'exploit

Dossier de presse



sodexo
live!



SUPPORTEUR
OFFICIEL



PARIS 2024



sodexo
live!

SUPPORTEUR
OFFICIEL



PARIS 2024



« **C'**est une immense fierté pour Sodexo Live! de participer activement à cet événement exceptionnel pour Paris et pour la France. Toutes nos équipes sont d'ores et déjà mobilisées pour créer une expérience unique et inoubliable pour les athlètes olympiques et paralympiques et le public. Nos engagements en matière de progrès social et environnemental nous permettront de relever, aux côtés de Paris 2024, le défi de Jeux plus responsables. »

Nathalie Bellon-Szabo

Directrice Générale Monde de Sodexo Live!

« **A**vec Sodexo Live!, Paris 2024 a fait le choix de l'expertise pour proposer un service de restauration optimal aux athlètes. Pour ces derniers, l'expérience des Jeux c'est aussi ce qui se trouve dans leur assiette. Bien manger est essentiel pour être performant bien sûr, c'est également synonyme de plaisir à se retrouver et à échanger autour d'un repas. Nous partageons avec le Groupe Sodexo, très engagé sur les problématiques RSE, la même volonté de proposer des Jeux plus responsables sur le plan environnemental et social. Et cela commence dans l'assiette, par le choix des produits ou le recrutement du personnel de restauration. »

Tony Estanguet

Président de Paris 2024.

« **L**es Jeux de Paris 2024 ont un pouvoir d'attraction assez unique. De toute ma carrière, je n'ai jamais connu une fierté et un enthousiasme aussi forts parmi les équipes. C'est toute une entreprise qui se mobilise pour rendre ce moment inoubliable pour les 15 000 athlètes mais aussi pour les millions de spectateurs qui viendront du monde entier. C'est une chance de pouvoir contribuer à cet événement exceptionnel. »

Franck Chanevas

Directeur Général de Sodexo Live! France et Espagne.

Partenaire des plus grands événements sportifs, Sodexo Live! va mettre son savoir-faire au service des athlètes olympiques et paralympiques.

Sodexo Live! assurera la restauration au sein du Village des Athlètes, ainsi que celle des spectateurs, du staff organisation et des athlètes sur 14 sites de compétition pour les Jeux Olympiques et 8 sites pour les Jeux Paralympiques de Paris 2024, **avec 3 objectifs principaux** :



Participer à la performance des athlètes en proposant une alimentation adaptée aux exigences du sport de haut niveau



Offrir aux athlètes une expérience mémorable à la hauteur de ce moment unique en s'associant à trois Chefs talentueux et emblématiques : Akrame Benallal, Amandine Chaignot et Alexandre Mazzia.



Contribuer à l'ambition environnementale et sociale de Paris 2024.

Chiffres clés

6 000

collaborateurs mobilisés

15%

de recrutement auprès de personnes éloignées de l'emploi ou venant de zones prioritaires



POUR LE VILLAGE DES ATHLÈTES :

15 000

athlètes (206 délégations olympiques et 182 délégations paralympiques)

Jusqu'à

40 000

prestations par jour

2 mois

d'exploitation,
7J/7 24h/24



POUR LES SITES DE COMPÉTITION :

14

sites de compétition pour les Jeux Olympiques de Paris 2024

8

sites de compétition pour les Jeux Paralympiques de Paris 2024

60%

de l'offre de restauration proposée aux spectateurs sera végétale

#LEGOÛTDELEXPLOIT

***Ce n'est pas une ligne, ce n'est pas une piste,
ce n'est pas un temps, ce n'est pas un score, c'est une victoire.***

Celle d'accueillir les athlètes du Monde entier en un même lieu, au même moment.

***Ce n'est pas une course, c'est un exploit, celui d'offrir à plus de 15 000 athlètes,
206 délégations olympiques et 182 délégations paralympiques, le meilleur de la nutrition
et de contribuer à leur accomplissement de la plus savoureuse des façons.***

***Ce n'est pas une performance, c'est une ambition, celle de profiter du plus
grand événement qui soit pour mettre en lumière l'esprit d'équipe des hommes et des femmes
du groupe qui participent à faire des moments Sodexo Live! des expériences mémorables,
en imaginant de nouvelles façons d'accueillir, toujours plus responsables.***

***En devenant partenaire des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024,
Sodexo souhaite offrir à ses équipes le plus beau des challenges :
devenir le partenaire de tous les exploits.***



sodexo
live!



SUPPORTEUR
OFFICIEL

L'exploit d'une expérience inoubliable et responsable

**L'exploit
culinaire**



**L'exploit
humain**



**L'exploit
sportif**



Sodexo Live! aux commandes du plus grand restaurant du monde !

Une offre de restauration adaptée aux exigences du sport de haut niveau pour contribuer à la performance des athlètes

Les équipes de Sodexo Live! mettent au service des athlètes des Jeux de Paris 2024 leur savoir-faire et leur expertise unique en matière de diététique sportive pour répondre aux spécificités et aux exigences nutritionnelles des sportifs de haut niveau. Les menus seront élaborés en collaboration avec des nutritionnistes spécialisés du sport et avec la participation de la Commission des Athlètes de Paris 2024 et notamment de Hélène Defrance, médaillée de bronze en voile aux Jeux de Rio 2016, aujourd'hui conseillère en nutrition et performance.

Une offre de restauration qui fait la part belle au plaisir et met à l'honneur le savoir-faire gastronomique français

Notre objectif est d'offrir aux athlètes une expérience mémorable à la hauteur de ce moment unique que sont les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. Tout en proposant aux athlètes venus du monde entier une restauration diverse et authentique, adaptée à leurs habitudes alimentaires, pour qu'ils se sentent « comme à la maison », nous avons à coeur de leur faire découvrir l'excellence de la gastronomie française à cette occasion. Pour ce faire, Sodexo Live! mobilise la communauté de ses chefs et s'associe à trois chefs talentueux et complémentaires - Akrame Benallal, Amandine Chaignot et Alexandre Mazzia. Pleinement engagés dans l'aventure Paris 2024, ces 3 chefs apporteront leur inventivité, leur personnalité et leur exigence au service des champions à travers des plats signatures qui seront proposés aux athlètes en édition limitée et en format dégustation.



« Animer le plus grand restaurant du monde est un véritable challenge qui se prépare comme un marathon mais c'est aussi une expérience unique dans la vie d'un chef. »

Charles Guillo, Chef Exécutif Sodexo Live! pour le Village des Athlètes de Paris 2024

« Au-delà de l'aspect nutritionnel, notre cuisine, que l'on veut plurielle et savoureuse, a aussi pour objectif d'apporter le plaisir dont les athlètes ont besoin pour être bien dans leur corps et bien dans leur tête. »

Stéphane Chicheri, Chef Exécutif de Sodexo Live!



Une offre de restauration qui s'adapte aux habitudes et aux attentes d'athlètes venus de tous les continents

Pendant la compétition, les 15 000 athlètes venus de 206 territoires et nations se restaureront au Village des Athlètes, et notamment dans le plus grand restaurant du monde, qui proposera 7/7 et 24h/24 toutes les cuisines du monde pour répondre, du petit-déjeuner au dîner, aux besoins et aux habitudes alimentaires de chacun.

Sodexo Live! au service des performances des plus grands sportifs

Les chefs et les nutritionnistes de Sodexo Live! développent déjà pour des sportifs de haut niveau des menus gourmands qui répondent à leurs exigences nutritionnelles, comme dans les restaurants des joueurs sur le tournoi de Roland Garros, auprès des Bleus de la Fédération Française de Football, mais aussi des équipes de l'Olympique de Marseille, de l'Olympique Lyonnais, du LOSC, de l'OGC Nice et l'AS Monaco.



« Ce qui m'anime au quotidien est de rendre l'éphémère inoubliable, que ma cuisine soit une expérience. »

Akrame BENALLAL, Chef étoilé et propriétaire de restaurants en France et à l'étranger est reconnu pour sa créativité, son talent et son univers singulier. À la tête du restaurant Akrame, 1 étoile au Guide Michelin, et du Shirvan, véritable périple sur La Route de la Soie, le chef exporte sa cuisine et sa vision inclassable au-delà de nos frontières en proposant des concepts forts qui invitent au voyage. Sa cuisine clairement cosmopolite saura ravir les athlètes en quête de saveurs d'ici et d'ailleurs.



« Ma cuisine est le reflet de ce que je suis : simple, spontanée, sincère. »

Amandine CHAIGNOT a collaboré dans des maisons prestigieuses auprès de chefs à la renommée internationale. Ses adresses parisiennes, Pouliche et le Café de Luce, proposent des cartes inspirées par ses expériences, ses voyages et ses rencontres. Elle décrit sa cuisine comme étant ludique et raisonnée qui se veut à l'écoute des saisons, en cohérence avec les valeurs de Sodexo Live! et de Paris 2024.



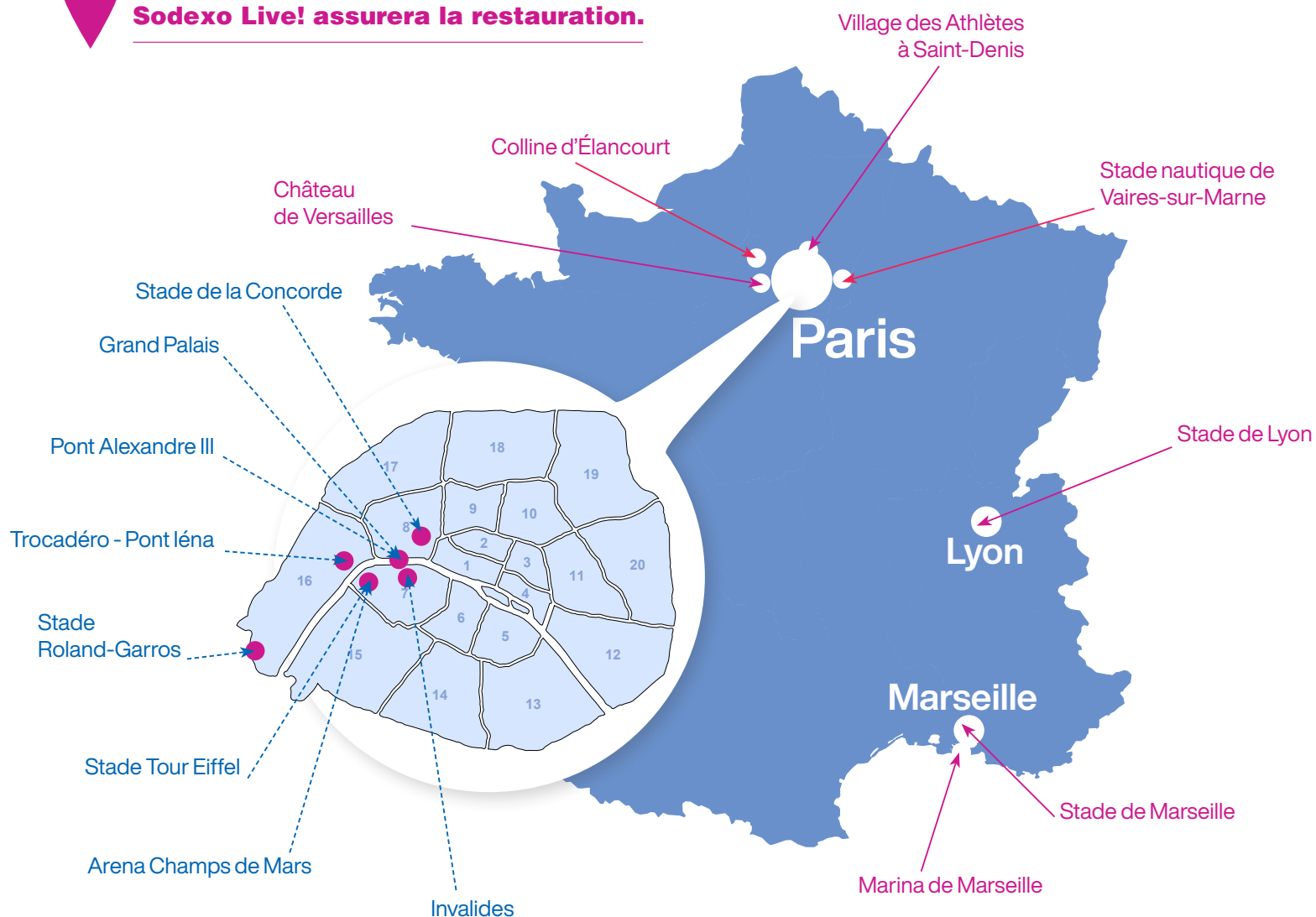
« En cuisine, il faut savoir qui on est et l'assumer. »

Alexandre MAZZIA fait partie des plus grands chefs français, preuve en est avec l'obtention en 2021 de sa 3^{ème} étoile Michelin pour son restaurant AM, à Marseille. Emblème du renouveau de la scène gastronomique marseillaise, sa cuisine unique - dont les traceurs sont les épices, la torréfaction et le piment - s'inspire de son enfance à Pointe Noire. Grand passionné de sa région, le Chef irrigue sa cuisine de ses souvenirs d'enfance au Congo, à travers des satellites hauts en couleurs et des produits en symbiose avec son territoire. Ses associations, aussi surprenantes que déroutantes, et qui ont fait sa réputation à travers le monde, laisseront un souvenir aussi indélébile que celui des Jeux de Paris 2024.

Un défi opérationnel hors norme



Carte des sites de compétition où Sodexo Live! assurera la restauration.





Animer le plus grand restaurant du monde au Village des Athlètes, 24h/24, 7j/7

Cela représente :

- **3 500** places assises
- Près de **1 000** collaborateurs mobilisés par jour
- Jusqu'à **40 000** prestations servies par jour
- **+500** recettes créées et sélectionnées par nos chefs

En plus du restaurant principal, Sodexo Live! proposera également aux athlètes :

- **5** points de restauration à emporter « grab&go »
- **1** grab&go XXL, qui rassemble, autour d'une grande terrasse extérieure, une animation gastronomique proposant à la dégustation une recette signature par jour avec la présence d'un chef, mais aussi un atelier boulangerie où les athlètes pourront faire leur propre baguette française !

Mais aussi :

- La restauration du personnel du Village (6 000 repas par jour)
- Le Café Plaza, un espace de restauration attenant au Village, point de rencontre entre les athlètes et les personnes non accréditées (familles des athlètes, médias, ...)

Un défi à relever également sur les sites de compétition

Paris, Versailles, Lyon, Marseille ... Sur 14 sites de compétition pour les Jeux Olympiques et 8 sites pour les Jeux Paralympiques de Paris 2024, Sodexo Live! proposera aux spectateurs, mais aussi aux athlètes, et au staff organisation, de partager des moments de convivialité autour de repas généreux composés à partir de produits de saison. Les spectateurs venus du monde entier pourront découvrir une alimentation saine, gourmande et créative, et en même temps plus végétale pour vivre les émotions du sport, tout en se faisant plaisir ! A titre d'exemple, le hot dog, véritable best-seller des stades, est revisité par nos chefs dans une version 100% végétale.



60%
de l'offre snacking grand public sera végétale



Une expertise dans les stades et arena du monde entier pour enrichir l'expérience du public

Les équipes de Sodexo Live! proposent une offre de restauration à destination des publics dans les plus grands stades. Cette polyvalence et ce savoir-faire sont mis au service d'événements emblématiques comme le Super Bowl, Royal Ascot, Roland-Garros, le Tour de France, etc. au cours desquels Sodexo Live! contribue à créer des émotions inoubliables pour tous.

La Vision de Paris 2024 pour la restauration pendant les Jeux : 2024, révéler la France aux goûts du jour



**Goût du
partage**



**Goût de
la créativité**



**Goût de
l'exploit**



**Goût des
territoires**



**Goût de
bien manger**

6 ENGAGEMENTS PHARES QUI STRUCTURENT SON AMBITION ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE ET QUI ONT ENSUITE ÉTÉ DÉCLINÉS EN 60 SOUS-ENGAGEMENTS :

Diviser par

2*

l'empreinte carbone des
13 millions de repas et snacks des
Jeux avec comme objectif : 1kg
de CO₂ en moyenne par repas

Diviser par

2

la quantité de
plastique à usage
unique en phase de
consommation

Assurer

100%

de seconde vie pour
les équipements et
les infrastructures

S'approvisionner avec

80%

de produits d'origine France

Valoriser

100%

des ressources
alimentaires non
consommées

Minimum

10%

d'insertion
professionnelle sur
tous les sites



Scannez ce QR
code pour en savoir
plus sur la vision
de Paris 2024 pour
la restauration
des Jeux.



*Par rapport à Londres en 2012

Notre objectif commun avec Paris 2024 : diviser par 2 l’empreinte carbone des repas produits pour les Jeux

**L’ambition de Sodexo Live! :
contribuer à l’ambition sociale et environnementale de Paris 2024**

Paris 2024 sera une superbe vitrine pour nos savoir-faire en matière de grands événements, mais aussi un témoin de nos engagements en matière de progrès social et environnemental :

— en optimisant les infrastructures et équipements :

Notre projet prévoit d'utiliser au maximum des structures déjà existantes, notamment nos plateformes logistiques en Île-de-France, et de limiter les structures temporaires. C'est la raison pour laquelle nous avons fait le choix d'utiliser un bâtiment existant pour en faire le « plus grand restaurant du monde ». De plus, l'ensemble du matériel et du mobilier utilisé dans les restaurants du Village des Athlètes sera réutilisé après les Jeux.



— en restaurant un modèle de restauration durable : Sodexo Live!, en collaboration avec Paris 2024, souhaite diviser par 2 l’empreinte carbone des repas produits pour les Jeux, avec plusieurs leviers :

- **le choix des recettes**, en renforçant la part des protéines végétales :
33% des plats chauds au restaurant du Village seront végétaux.
Sur les sites de compétition, 60% des plats proposés au grand public seront végétaux.
- **une politique d’achats responsables et de proximité** :
 - 100% de produits de saison.
 - au total, un objectif de 80% des produits d’origine France.
 - 25% des produits à moins de 250 km.
- **la lutte contre le gaspillage alimentaire** :
 - en amont, par l’utilisation de produits hors calibre : fruits et légumes « moches » pour les compotes, par exemple.
 - en aval, par la valorisation des denrées non consommées (dons aux banques alimentaires et associations, valorisation des biodéchets en compost ou biogaz...).
 - en continu, par la **sensibilisation et la formation** : l’ensemble des chefs et salariés Sodexo sont sensibilisés spécifiquement à ce sujet.
- **la réduction de l’usage des emballages plastiques** : sourcing de packing éco-responsable et mise en place de vaisselle ré-employable pour la première fois dans le restaurant principal des athlètes.

L'exploit
humain

L'humain au cœur de la réussite des Jeux de Paris 2024

**Soulever des
petits pois,
c'est déjà de
l'haltérophilie.**

Cuisiniers, managers, équipiers h/f
rejoignez la Team Sodexo Live!
pour Paris 2024.



Une mobilisation interne exceptionnelle pour un événement unique

Durant l'été 2024, Sodexo Live! mobilisera près de 6 000 personnes pour les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. L'entreprise a lancé, en mars 2023, une première phase de mobilisation interne, en proposant à tous les salariés Sodexo en France de rejoindre les équipes de Sodexo Live! pour Paris 2024.

Ce sont ainsi près d'un millier de salariés qui ont répondu présents pour être détachés temporairement sur des sites olympiques et paralympiques.

Une politique de recrutement engagée et volontariste

Dès septembre 2023, Sodexo Live! a lancé une vaste campagne de recrutement externe, sur tous les métiers de la restauration : la cuisine, le service, l'accueil, mais aussi les métiers de la logistique et de l'économat. Sodexo Live! a mobilisé l'ensemble de ses réseaux (écoles partenaires, CFA des chefs...), ses partenaires auprès des populations en situation de handicap ou éloignées de l'emploi, la communauté Sodexo Live! au sens large, à savoir celles et ceux qui travaillent déjà pour les grands événements ou les grands stades.

Impossible de gagner une course sans bon relayeur.

Logisticiens, magasiniers, cuisiniers h/f
rejoignez la Team Sodexo Live!
pour Paris 2024.



**Sodexo Live! s'est engagé à recruter
15% de collaborateurs éloignés de
l'emploi ou issus des zones prioritaires.**



3 questions à Boris Pincot, DRH Monde de Sodexo Live! :

« L'émulation pour participer aux Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 est exceptionnelle au sein des équipes de Sodexo Live! »

Combien de personnes allez-vous mobiliser pour relever le défi des Jeux ?

Boris Pincot : Sodexo Live! va mobiliser près de 6 000 personnes dans le cadre des Jeux. C'est un immense défi de mobilisation interne, de recrutement et de formation.

Nous avons lancé la mobilisation interne dès mars 2023 : l'émulation pour participer aux Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 au sein des équipes de Sodexo Live! est exceptionnelle. Pour les recrutements externes, Sodexo Live! a lancé une grande campagne dès septembre 2023. Toutes ces personnes bénéficieront d'un programme de formation et d'une intégration spéciale Paris 2024 pour répondre aux besoins des athlètes et du grand public.

Quels seront vos critères de recrutement ?

Boris Pincot : Nous avons besoin de qualifications et d'expériences spécifiques pour les métiers de la cuisine et notamment les chefs ou les métiers de la logistique. Nous recrutons aussi et surtout des profils venus de tous les horizons avec comme moteur indispensable... l'envie de faire les Jeux ! C'est-à-dire partager avec les équipes le savoir-être, l'esprit d'équipe et l'esprit de service, nos valeurs fondamentales.

Comment convaincre autant de candidats ?

Boris Pincot : Rejoindre Sodexo Live! pour les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 c'est d'abord l'occasion unique dans une vie de participer à un événement exceptionnel qui sera regardé et suivi partout sur la planète. C'est aussi l'opportunité de se former et de se faire une expérience dans les métiers de l'accueil, du service et de la restauration, des secteurs qui recrutent.





Sodexo Live! s'engage auprès de Timothée Adolphe

Sodexo Live! est fier de poursuivre sa contribution à Paris 2024 en soutenant Timothée Adolphe, dans sa préparation en vue des Jeux Paralympiques de Paris 2024. Timothée Adolphe est sprinter non-voyant spécialiste du 100m et du 400m. Pour l'occasion, Sodexo Live! crée autour de Timothée un club de collaborateurs-supporteurs pour l'encourager tout au long de sa préparation et lors de ses épreuves en 2024.

Non-voyant depuis l'âge de 19 ans, Timothée Adolphe est un athlète hors norme ! Fort d'une médaille d'argent sur 100m aux Jeux Paralympiques de Tokyo 2020 et sacré Champion du Monde sur 400m en 2019, le « guépard blanc » a remporté 2 médailles mondiales supplémentaires en 2023 et a de grandes ambitions sur ces deux distances pour les Jeux Paralympiques de Paris 2024.

3 questions à... Timothée Adolphe

Qui t'accompagne au quotidien ?

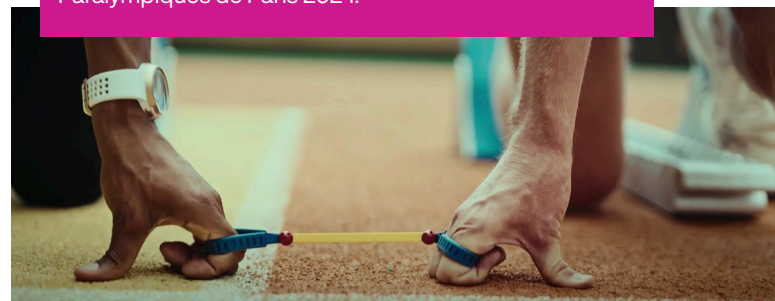
Timothée Adolphe : Je suis très entouré, et heureusement ! Contrairement à ce qu'on peut croire, l'athlétisme n'est pas un sport individuel : c'est un travail d'équipe !

Dans ma préparation je suis accompagné d'un médecin, une kinésithérapeute, un préparateur mental, un préparateur physique et réathlétisation, un coach bien sûr, une diététicienne, un manager, et, du fait de mon handicap, de 5 guides : guides de compétition ou guides d'entraînement.

Est-ce que la préparation aux Jeux nécessite de faire attention à son alimentation au quotidien ?

Timothée Adolphe : La diététique joue un rôle clé dans une optique de performance et d'optimisation de celle-ci. Bien sûr en phase de préparation, et encore plus de compétition, je veille à avoir tous les apports nécessaires et je fais particulièrement attention : il s'agit d'avoir les bons nutriments en quantité nécessaire pour avoir la bonne énergie. En cela la diététicienne qui m'accompagne joue un rôle très important.

Je n'ai jamais eu le sentiment de ne pas manger à ma faim ou de me priver. C'est surtout une hygiène de vie au quotidien, qui n'empêche pas pour autant les plaisirs, surtout pour un gourmet comme moi.



À travers le partenariat avec Sodexo Live!, tu as l'occasion de faire de la sensibilisation au handicap auprès des collaborateurs ?

Timothée Adolphe : En tant qu'athlète engagé, il est important pour moi de donner du sens à mon partenariat avec Sodexo Live! J'ai déjà eu l'occasion de faire plusieurs interventions auprès des collaborateurs lors de la convention annuelle de Sodexo Live! ou bien durant celle de la branche « santé » de Sodexo. A chaque fois, ce sont des rencontres et des échanges très enrichissants, autour du thème du handicap mais aussi autour de la recherche de la performance ou du travail en équipe.

**Pour découvrir les
coulisses de la préparation
de ce champion**





Un acteur au service des plus grands événements sportifs

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 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.

Sodexo Live! nourrit de grandes ambitions dans le sport et accompagne les plus grands événements sportifs en France et à l'international parmi lesquels : Roland-Garros, La coupe du Monde de Rugby, Le Superbowl, L'Open d'Australie, Royal Ascot, Tour de France. En outre Sodexo Live! dispose d'une grande expertise dans l'accueil des supporters et du public de grands stades comme ceux de l'Olympique de Marseille, l'Olympique Lyonnais, le Stade d'Everton FC au Royaume-Uni, le Hard Rock Stadium à Miami, ou encore The T-Mobile Park à Seattle.

Plus d'informations sur :

www.sodexo.com



Sodexo LIVE! en bref

- **40 000 collaborateurs**
dans le monde, dont 3 500 en France
- **500 sites**, dont 80 en France
- **20 lieux d'exception commercialisés**
dont La Maison des Polytechniciens,
Les Salons de l'Hôtel des Arts et Métiers...
- **Des marques emblématiques**
dont Maison Lenôtre, Yachts de Paris,
Bateaux Parisiens...
- **3 restaurants étoilés au Guide Michelin**
Le Jules Verne, Le Don Juan II et le Pré
Catelan, confiés au Chef Frédéric Anton
- **Des références majeures dans le sport**
Tour de France (depuis plus de
30 ans), Superbowl (15 éditions), Coupe du
Monde de Rugby (les 5 dernières éditions),
Roland-Garros (depuis 35 ans) et les Jeux
Olympiques et Paralympiques de Paris 2024



sodexo
live!



SUPPORTEUR
OFFICIEL

Contacts presse

CLAI

sodexo@clai2.com

06 75 62 98 43 / 07 78 41 45 91

Nicolas PONCY

nicolas.poncy@sodexo.com

06 26 28 82 33



#LEGOÛTDELEXPLOIT