

ÉTUDE DE CAS

FOOD & FOOT

LES DÉFIS RESTAURATION DE L'OLYMPIQUE LYONNAIS AVEC SODEXO LIVE!





Joueurs professionnels, supporteurs, invités VIP... Comment répondre aux attentes différentes de ces publics en termes de restauration pour un club comme l'OL ?

Sodexo Live! propose une large gamme de services de restauration pour répondre aux besoins des acteurs du sport, qui accueillent des publics très divers, des athlètes de haut niveau aux spectateurs, en passant par les invités en hospitalités.

Découvrez avec Sodexo Live! les coulisses « food » de l'OL à Lyon-Décines, où se situent à la fois le Centre d'entraînement de l'équipe professionnelle et le Groupama Stadium.

CHIFFRES CLÉS

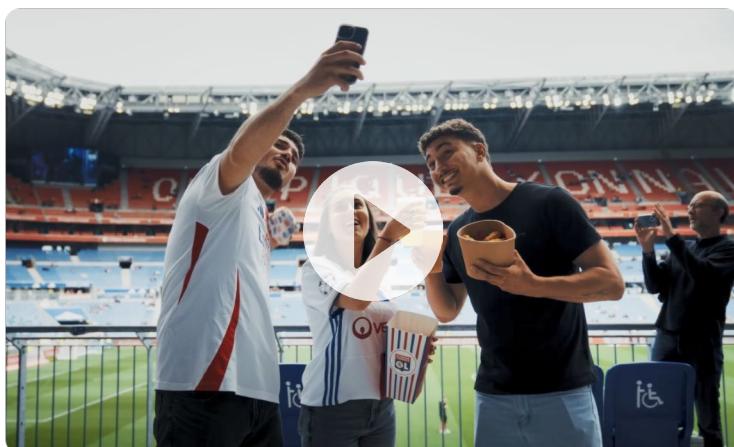
1/3

Sodexo Live! assure la restauration d'un **tiers des clubs de Ligue 1** (OL, OM, LOSC, OGC Nice, AS Monaco, FC Nantes), mais aussi de l'Equipe de France de football à Clairefontaine et du tournoi de tennis de Roland-Garros.

#1

L'OL est le seul club de Ligue 1 à avoir obtenu sur les trois dernières saisons le **label Or de la LFP**, qui récompense l'offre de restauration grand public au stade.

EN IMAGES



Groupama Stadium



6 000 places VIP – Hospitalités

en jour de match.



55 000 prestations servies

au grand public par les équipes Sodexo Live! sur un match.



1 000

C'est le nombre **d'invités au Salon Lumière**, plus grand espace hospitalités du Groupama Stadium.

Plongez en immersion avec les équipes SodexoLive! dans les coulisses « food » au Centre d'entraînement des joueurs de l'OL et au Groupama Stadium.



1. NOURRIR LA PERFORMANCE SPORTIVE

Les équipes de Sodexo Live! ont développé une véritable expertise pour la nutrition des sportifs de haut niveau, qu'il s'agisse des athlètes olympiques et paralympiques de Paris 2024, des joueurs du tournoi de Roland-Garros ou des joueurs professionnels de football.

Conjuguer nutrition et plaisir

Comme tous les sportifs de haut niveau, les joueurs et joueuses de l'OL ont des besoins très spécifiques en termes de nutrition... mais sans jamais oublier le plaisir, tant les repas sont des moments importants de la vie de l'équipe.

Une relation étroite avec les staffs techniques



Vincent Michelou, chef Sodexo Live!, assure la restauration des joueurs, aussi bien au Centre d'entraînement que sur les matchs à domicile et à l'extérieur.

L'alimentation étant au cœur de la performance sportive, nos chefs travaillent en lien étroit avec les staffs techniques des équipes (nutritionnistes, managers et intendants) pour proposer une offre de restauration qui réponde parfaitement aux besoins nutritionnels et qui contribue au bien-être des athlètes.

Phase de préparation, jour de match, récupération... À chaque temps de la performance correspond des enjeux particuliers, auxquels sont formés nos chefs et nos équipes.

Sensibiliser les jeunes des centres de formation

Dans le cadre de son engagement au sein de la [Fondaction du Football](#) aux côtés de la FFF, Sodexo Live! organise des ateliers de sensibilisation à la nutrition auprès des jeunes des centres de formations des clubs professionnels français.



🎥 En images

Retrouvez en vidéo l'atelier nutrition au Centre de formation de l'OL Academy, animé par nos nutritionnistes et Xavier Rousseau, notre chef qui accompagne les Bleus.



2. LA STREET FOOD PIMENTE L'EXPÉRIENCE DES FANS

L'offre de restauration joue un rôle central dans l'expérience des fans au stade en jour de match. Service attentif et rapide, temps d'attente réduit, gestion des flux, diversité et qualité des repas proposés ... tout doit être pensé et organisé pour assurer la satisfaction des supporteurs.

La street food à l'honneur

Aux abords du Groupama Stadium ou à l'intérieur de l'enceinte, Sodexo Live! mobilise 700 personnes sur 65 points de vente, de l'arrivée des premiers supporters 2 heures avant le coup d'envoi à leur départ plus d'1 heure après le coup de sifflet final.

- Une programmation de **15 food trucks** autour du stade orchestrée pour chaque événement par Sodexo Live!
- **3 thématiques culinaires** principales sont déployées dans le stade : **Au Petit Bouchon** propose des produits locaux emblématiques (ex : sandwich à l'andouillette créé avec les supporters), **Road 69** met en valeur les burgers, hot dogs et autres best-sellers made in USA, et **Olympizza**, qui régale avec les classiques italiens comme la focaccia.



Une offre en or



Créés en 2023, les **labels restauration de la Ligue de Football Professionnel (LFP)** récompensent les stades des clubs dans lesquels la qualité de la restauration est jugée particulièrement élevée.

L'OL est le seul club à avoir été récompensé par le **label Or**, la distinction la plus élevée, depuis 3 saisons soit depuis sa création. Une fierté pour le club et les équipes de Sodexo Live!

Le service en +

Nos équipes innovent sans cesse aux côtés de l'OL pour proposer des services nouveaux aux spectateurs. Déguster un excellent burger ou profiter d'une boisson fraîche sans ne rien rater du spectacle sur la pelouse, c'est possible grâce à la livraison à la place. Accessible via l'application mobile du club, ce service connaît un succès grandissant parmi les supporters !

Le geste anti-gaspi

La lutte contre le gaspillage alimentaire, engagement fort de Sodexo Live!, ne s'arrête pas aux portes des stades. Au contraire, nos équipes multiplient les initiatives dans ce sens : remise de -50% aux points de vente sur les produits alimentaires à partir de la 85ème minute et don des invendus aux banques alimentaires après chaque match, chaque geste compte !



3. L'EXCELLENCE CULINAIRE DANS LA CAPITALE DE LA GASTRONOMIE

Les prestations hospitalités, qui allient billet de match à une prestation culinaire premium dans un espace privatif, représentent un enjeu majeur pour un club comme l'OL. Sources de revenus importants, elles sont également le gage d'un accueil haut de gamme des invités des entreprises partenaires et des personnalités VIP.

Maîtriser les codes de l'hospitalité

Faire vivre des moments inoubliables à ses invités VIP et partenaires nécessite de proposer une expérience sur-mesure et de maîtriser à la perfection les codes de l'hospitalité. Cocktail, repas assis et animations culinaires, Sodexo Live! développe dans les loges et salons du Groupama Stadium une gamme de prestations suffisamment large pour répondre aux attentes de tous les invités.

- **Le Salon Lumière** du Groupama Stadium reconstitue un marché local avec une programmation de 10 artisans lyonnais d'exception, dans l'esprit des célèbres Halles de Lyon Paul Bocuse : Les fromages de la Mère Richard, les huîtres du MOF écailleur Jean-Luc Vianey ou encore les saveurs sucrées de Délices des sens font partie des incontournables !
- **Le Carré 1950** se pare d'un art de la table délicat et accueille les convives pour un dîner assis, signé par un chef local de talent.



De la conception à la commercialisation

Leader mondial de l'hospitalité, Sodexo Live! maîtrise la chaîne de valeur des packages VIP de leur conception à leur commercialisation. Nos équipes commerciales spécialisées proposent à leurs clients BtoB ou particuliers des expériences premium sur les plus grands événements sportifs (Roland-Garros, Tournoi des 6 Nations, Coupe du Monde de Rugby ...) et sur les concerts d'artistes internationaux (Paris La Défense Arena, Seine Musicale, Decathlon Arena Lille, LDLC Arena ...).

En savoir plus : [L'hospitalité VIP par Sodexo Live - Sodexo Live! Hospitality](#)

Séminaires et événements

Véritable lieu de vie, le Groupama Stadium accueille de multiples séminaires et événements d'entreprise toute l'année. Nos équipes sont mobilisées pour en assurer la restauration.



630

événements par an au Groupama Stadium

sodexo^{*}
live!

