

Vivre l’intensité du live !

Dossier de presse

SEPTEMBRE 2026

sodexo live!



Sommaire

ÉDITO : LE LIVE, C'EST LA VIE ! ..... P. 3

PLUS DE 30 ANS D'EXPERTISES
DANS LA CRÉATION D'EXPÉRIENCES UNIQUES ..... P. 4

UN SERVICE SUR-MESURE
ET CRÉATEUR DE VALEUR POUR LES CLIENTS ..... P. 5

UNE EXPÉRIENCE DURABLE
POUR UNE EMPREINTE RESPONSABLE ..... P. 7

UNE PROMESSE EMPLOYEUR
FONDÉE SUR L'HUMAIN ..... P. 9

UN PARTENAIRE AU CŒUR DES PLUS GRANDS ÉVÉNEMENTS
SPORTIFS ET PROFESSIONNELS ..... P. 10

UNE EXPERTISE DANS LA CULTURE ET LES LOISIRS
ET LES LIEUX DE PRESTIGE ET D'EXCEPTION ..... P. 12

Édito

LE LIVE, c'est la vie !

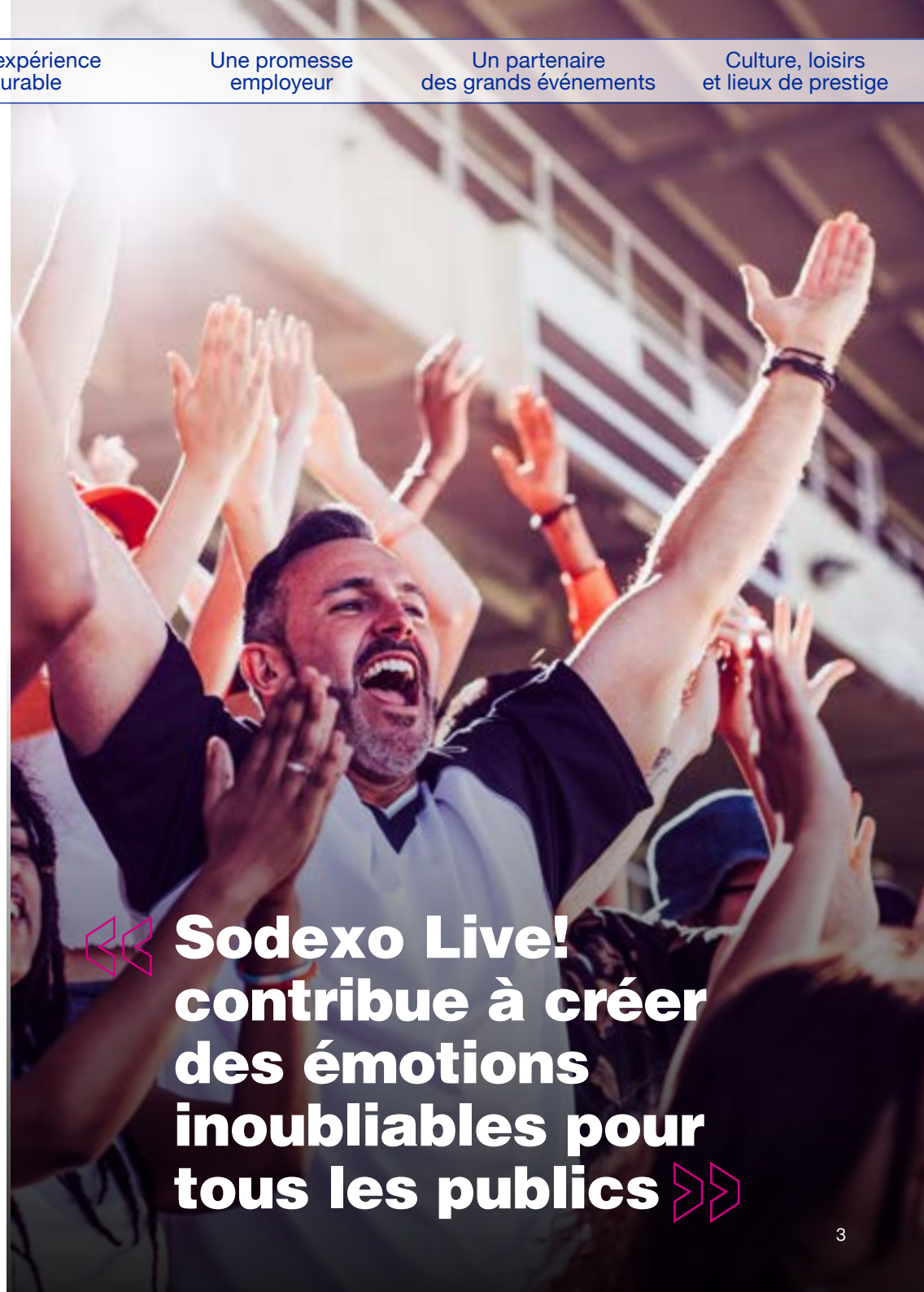
Dans notre monde digitalisé, nous avons besoin de nous retrouver et de nous reconnecter physiquement. C'est pourquoi nous sommes plus que jamais convaincus du potentiel du secteur de l'événementiel et de l'hospitalité.

Il nous appartient à nous, acteurs de la restauration et de l'hospitalité, d'offrir aux publics **des expériences inoubliables,** dans les lieux et lors des évènements qui rassemblent, qu'il s'agisse de musées, de salles de concerts, de stades, de lounges d'aéroport ou d'événements professionnels.

Partenaire des lieux et événements les plus emblématiques, **Sodexo Live! contribue à créer des expériences mémorables** et des émotions uniques pour tous les publics. Grâce à l'expertise et à la passion de nos 35 000 collaborateurs présents sur 440 sites à travers le monde, à l'art de recevoir de nos équipes, à la créativité de nos chefs, ainsi qu'à notre approche sur-mesure et à nos services créatifs et générateurs de valeur, nous révélons le potentiel des lieux tout en les sublimant de manière durable.

Pleinement engagées dans une démarche de progrès social et environnemental, les équipes de Sodexo Live! renouvellent sans cesse leurs offres et imaginent de nouvelles façons d'accueillir le public en conciliant excellence opérationnelle, innovation et responsabilité.

Nathalie Bellon-Szabo,
Directrice générale Monde de Sodexo Live!



« Sodexo Live! contribue à créer des émotions inoubliables pour tous les publics »

Plus de 30 ans d'expertises dans la création d'expériences uniques

Acteur majeur de la restauration et de l'hospitalité, Sodexo Live! crée des expériences inoubliables dans les domaines du sport, des loisirs et de l'évènementiel.

Un savoir-faire unique issu de l'expérience acquise depuis plus de 30 ans et de **l'ambition profonde de faire vivre une expérience exceptionnelle pour tous ses publics** : les fans dans un stade, les visiteurs d'un musée, les participants à une conférence professionnelle, les touristes sur la Seine, les voyageurs dans un lounge d'aéroport...
Nous avons l'honneur de travailler pour des clients prestigieux : **Coupe du Monde de Rugby, Super Bowl, tour Eiffel, CES de Las Vegas, le Hard Rock Stadium de Miami, Roland-Garros** (depuis plus de 35 ans), **Royal Ascot en Angleterre, le Tour de France** (depuis 35 ans) mais aussi : **le Petit Palais, le Mucem, le Centre National de Rugby à Marcoussis, le Centre National du Football à Clairefontaine, l'Olympique de Marseille et l'Olympique Lyonnais, Air France.**

Sodexo Live! compte aussi des marques grand public dans les **activités touristiques**, notamment sur la Seine (**Bateaux Parisiens, Batobus, Yachts de Paris), les restaurants de la tour Eiffel (Le Jules Verne, Madame Brasserie**) et dans les activités traiteur avec la marque **Lenôtre**.

Sodexo Live! met au service de ses clients son savoir-faire en matière d'hospitalité et son excellence culinaire pour créer des offres sur-mesure et sublimer les lieux et les événements.

Sodexo Live! en bref

- **35 000 collaborateurs** dans le monde, dont 3 500 en France
- **440 sites**, dont 80 en France
- **+20 lieux d'exception commercialisés**
  La Maison des Polytechniciens,
  Les Salons de l'Hôtel des Arts et Métiers,
  Le Pavillon des Princes...
- **Des marques emblématiques**
  Lenôtre, Yachts de Paris, Bateaux Parisiens...
- **+3,5M de passagers par an** sur les Bateaux Parisiens et Batobus
- **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, Super Bowl, Coupe du Monde de Rugby, Roland-Garros, Open d'Australie, Indian Wells, Grand Prix F1 de Miami et les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024
- **180 lounges d'aéroport** dans le monde





Un service sur-mesure et créateur de valeur pour les clients

Véritable partenaire de ses clients, Sodexo Live! les accompagne dans toutes les dimensions de leurs événements, en les aidant à créer de la valeur pour eux comme pour leurs publics.

Avec la restauration et l'hospitalité comme cœur de métier, Sodexo Live! propose une large gamme d'offres culinaires pour **le grand public comme pour les VIP,** toujours ancrées dans la culture locale.

Pour enrichir encore la créativité de sa cuisine, la marque travaille avec les plus grands chefs comme Frédéric Anton, Alexandre Mazzia et Thierry Marx en France, Richard Blais et Ethan Stowell aux Etats-Unis ou encore Raymond Blanc au Royaume Uni, et forme chaque année 3 000 professionnels de la gastronomie au sein de l'école Lenôtre.

En complément de la restauration, Sodexo Live! a développé une **gamme de services** qui contribuent directement aux revenus et à l'attractivité de ses clients : la **commercialisation** des sites, la gestion du **ticketing** et la création de **packages d'hospitalités** pour les événements sportifs ou encore **la gestion des boutiques** pour les stades ou les lieux culturels.

Sodexo Live! déploie ses expertises pour tous ses clients à travers le monde, sur les grands lieux d'accueil et de manifestations afin de révéler tout leur potentiel tout en enrichissant l'expérience de leurs publics, qu'ils soient professionnels (B to B) ou grand public (B to C).

1 Dans les stades et arénas et auprès des athlètes de haut niveau

Sodexo Live! accueille les supporters et le public de grands stades comme ceux de l'Olympique de Marseille et l'Olympique Lyonnais en France, le Stade d'Everton FC et le Nottingham Forest Football Club au Royaume-Uni, le Hard Rock Stadium à Miami, ou encore The T-Mobile Park à Seattle. En s'appuyant sur l'expertise de ses nutritionnistes, Sodexo Live! assure la restauration pour les athlètes de haut niveau, notamment au sein des centres d'entraînement de la FFF, de l'OL, du LOSC, de l'OGC Nice, du Stade Rennais FC, de l'AS Monaco ainsi qu'à la Maison du Handball, à Roland-Garros et au sein du Centre National de Rugby à Marcoussis. Sodexo Live! assure également la restauration des étudiants athlètes dans les universités américaines, comme l'Université du Texas ou l'Université de Cincinnati.

2 Dans la frénésie d'événements internationaux

Sodexo Live! conçoit et commercialise des packages d'hospitalité sur-mesure et assure la restauration des plus grands événements internationaux comme la Coupe du Monde de Rugby (cinq éditions), le Tour de France (depuis 35 ans), le Super Bowl (16 éditions) ou encore Roland-Garros (depuis plus de 35 ans) et le Village des Athlètes et les sites de compétition des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

3 Au sein de centres de séminaires et de congrès

Sodexo Live! propose des offres complètes de services pour les événements professionnels ou privés allant de la restauration à la commercialisation des sites de ses clients. La marque est notamment présente dans plus de 30 centres de congrès en Amérique du Nord (tels que le Las Vegas Convention Center, l'Orange County Convention Center ou le San Diego Convention Center), et dans une vingtaine de lieux de prestige à Paris dont La Maison des Polytechniciens, Le Pavillon des Princes ou encore Les Yachts de Paris.

4 Au cœur de destinations culturelles

De la tour Eiffel à la Seine Musicale, en passant par le Musée de l'Armée, le MUCEM, le Musée national de la Marine ou encore le Petit Palais et le Jardin des Plantes, tous font confiance à Sodexo Live! pour enrichir l'expérience de leurs visiteurs. A l'international, Sodexo Live! est également présent dans un certain nombre de destinations culturelles, que ce soit à la Royal Academy of Arts à Londres ou au Hollywood Bowl à Los Angeles.

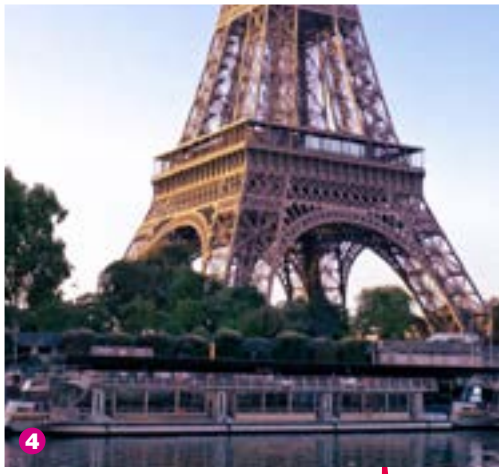
5 Dans les salons d'aéroports

Sodexo Live! accueille les passagers dans plus de 180 salons à travers le monde. En France, nos équipes assurent la restauration dans trois salons long-courriers d'Air France à Roissy-Charles de Gaulle, ainsi que dans les deux salons à l'aéroport de Marseille-Provence. A l'international, nous collaborons notamment avec Delta Airlines, Virgin Atlantic, British Airways, Cathay Pacific, Airport Dimensions et American Airlines.











Une expérience durable pour une empreinte responsable

Depuis sa création il y a 60 ans, le Groupe Sodexo s'est donné pour mission d'avoir un impact positif sur les personnes, les communautés et les territoires qu'il sert.

Cette ambition originelle et visionnaire se traduit aujourd'hui par une politique de responsabilité sociale et environnementale (RSE) volontariste, ***« Better Tomorrow 2028 »***, qui trace les grandes lignes et les principaux engagements du Groupe, en tant qu'employeur, prestataire de services, mais aussi en tant qu'entreprise citoyenne.



La vocation de Sodexo :

« Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons et contribuer au développement économique, social, environnemental des communautés, pays, régions où nous sommes présents. »

Pierre Bellon,
Fondateur de Sodexo - 1966

Des engagements forts de Sodexo pour un modèle de restauration durable.

0% **objectif "Net zéro" émission d'ici à 2040**

Cela passe par :

- **La décarbonation des assiettes** qui représentent près du quart de l'empreinte carbone des ménages français, notamment en renforçant la part de protéines végétales dans les menus.
- **L'engagement de Sodexo dans le développement de filières agricoles** pour sécuriser un approvisionnement de qualité et plus local.
- **Une gestion responsable des lieux commercialisés par Sodexo Live!** Par exemple à la Seine Musicale, Sodexo Live! assure le maintien de la biodiversité dans les espaces verts, récupère les eaux de pluie et veille à la performance énergétique du bâtiment.
- **La suppression du plastique à usage unique sur les sites Sodexo Live!** et le développement d'une culture de revalorisation du matériel.

50% **de gaspillage en moins**

L'objectif du groupe est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2028 avec, notamment, le programme WasteWatch ou encore Stop Hunger grâce auquel, depuis plus de 20 ans, nous donnons à des associations ou des ONG nos surplus alimentaires pour qu'ils soient distribués aux plus démunis.
Depuis 2025, l'opération menée sur le Tour de France avec Stop Hunger, A.S.O et les Banques Alimentaires permet de **redistribuer autour de 70 000 repas par an.**

Sodexo Live! revalorise 100% des biodéchets. Tous les déchets issus de la production, les produits périmés et les restes de repas sont triés et collectés pour être revalorisés en compost et biogaz.



« Nous voulons offrir à nos collaborateurs la meilleure expérience qui soit. Travailler chez Sodexo Live!, c'est avoir l'opportunité d'évoluer dans un cadre unique, dans les coulisses de lieux emblématiques et contribuer à la réussite des plus grands événements. »

Boris Pincot,
Directeur des Ressources Humaines Sodexo Live! Monde.

Une promesse employeur fondée sur l'humain

Parce que le live c'est d'abord l'humain, la politique Ressources Humaines est au cœur des priorités de Sodexo Live!.

Avec 35 000 collaborateurs à travers le monde, Sodexo propose des métiers très divers pour répondre aux besoins de ses clients : tous les métiers de la cuisine (chefs, seconds, commis...), du service ainsi que les fonctions de management. La marque recrute chaque année plus de 1 000 permanents et plus de 25 000 temporaires qui sont sollicités sur chaque événement.

La qualité de ses équipes est son atout le plus précieux : leur passion, leur investissement, leur engagement permettent d'offrir aux clients de Sodexo Live! et à leurs publics des expériences inédites.

C'est pourquoi Sodexo Live! s'attache à tout mettre en œuvre pour assurer la meilleure expérience possible à ses collaborateurs, avec les trois leviers principaux qui constituent son « offre employeur » : des lieux et événements exceptionnels, une école de formation continue, la diversité des expériences.

Un partenaire au cœur des plus grands événements sportifs et professionnels

Sodexo Live! nourrit de grandes ambitions dans le sport, secteur dans lequel, en plus de ses prestations de restauration, il développe des services de commercialisation de packages d'hospitalités pour offrir aux publics des moments mémorables.

Les équipes de Sodexo Live! travaillent aux côtés des nutritionnistes de l'équipe de France de Football, **au Centre National du Football de Clairefontaine**. Elles restaurent également les joueurs des **internationaux de France de Tennis** et de plusieurs **équipes de Ligue 1** (Olympique Lyonnais, AS Monaco, OGC Nice, Stade Rennais FC, LOSC...). Elles développent pour les athlètes des menus raffinés qui répondent à leurs exigences nutritionnelles et proposent une offre à destination des publics dans les stades.

Cette polyvalence et ce savoir-faire sont mis au service d'événements emblématiques, lors desquels Sodexo Live! contribue à créer des émotions inoubliables pour tous : Roland-Garros, Miami Grand Prix, Super Bowl , Indian Wells...

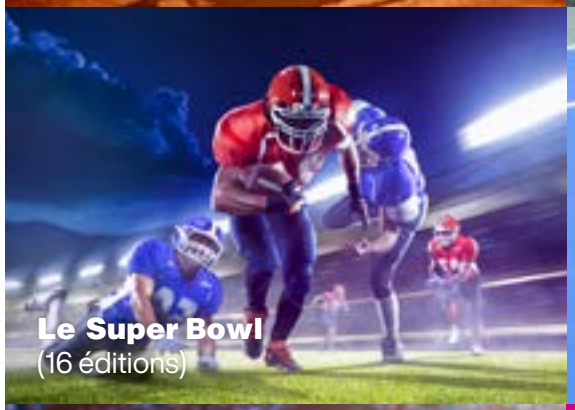
Depuis 35 ans, Sodexo Live! apporte un soutien majeur à l'organisation du Tour de France en étant notamment **le restaurateur officiel du Tour.** Sodexo Live! relève chaque année **un challenge culinaire en itinérance avec plus de 5 000 prestations de restauration préparées et servies quotidiennement par une équipe dédiée de 100 collaborateurs.**

Depuis 2023, Sodexo Live! a été choisi avec ses partenaires par la Fédération Française de Tennis pour la commercialisation des programmes d'hospitalités du tournoi de Roland-Garros et du Rolex Paris Masters.













Quelques grands événements en France et à l'international accompagnés par Sodexo Live!







Partenaire au service de la performance des entreprises, Sodexo Live! contribue au succès des événements professionnels.

L'expérience et la présence internationale de Sodexo Live! lui permettent d'anticiper les nouvelles tendances, de repenser l'expérience clients et de proposer des offres et services en phase avec les attentes des clients et consommateurs. Le digital et les formats hybrides pour les séminaires ou les réunions de travail sont désormais incontournables et ancrés dans les habitudes de chacun. Si les événements 100% en présentiel génèrent des liens forts, la flexibilité offerte par le digital fait partie des attentes auxquelles il n'est possible de répondre qu'à travers des équipements à la pointe et des lieux pensés dans cette optique.

Le MICE* chez Sodexo Live!

- **Plus de 20 adresses uniques commercialisées par Sodexo Live! au coeur de Paris**
  parmi lesquelles des hôtels particuliers (Maison des Arts et Métiers), des Business Centers (Etoile Saint-Honoré, #Cloud, L'Apostrophe), des lieux atypiques (Bateaux Parisiens, Yachts de Paris) et des lieux de prestige (Madame Brasserie, Le Pavillon des Princes, Le Pré Catelan) - https://www.prestige-sodexo.com/
- **Des équipements, des espaces et des solutions adaptés aux besoins précis de chacun**
- **Une cuisine de chef et un traiteur d'exception avec la Maison Lenôtre**
- **Gestion de lieux en propre ou prestataire de service sur des lieux tiers**

Quelques références Sodexo Live! dans le monde :

- **Las Vegas Convention Center, Orange County Convention Center, San Diego Convention Center**

*Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions.



Focus sur les Jeux de Paris 2024 : une mobilisation exceptionnelle pour un événement mondial

Pour les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, Sodexo Live! a assuré la restauration au Village des Athlètes et sur 14 sites de compétition. Pour cela, nos équipes ont relevé un triple exploit : culinaire, humain et opérationnel.

— **Exploit culinaire** Au Village des Athlètes, Sodexo Live! a servi jusqu'à 40 000 repas par jour. 500 recettes du monde entier ont été créées et réalisées par nos chefs pour répondre aux besoins nutritionnels et aux habitudes alimentaires des 15 000 athlètes représentant 206 délégations. L'excellence de la gastronomie française a également été mise à l'honneur grâce à la présence de 3 chefs renommés : Amandine Chaignot, Akrame Benallal et Alexandre Mazzia.

— **Exploit humain** Sodexo Live ! a recruté, formé et mobilisé 6 000 collaborateurs sur l'événement. Tous ont bénéficié d'une formation spécifique : au total, 27 000 heures de formation ont été dispensées auprès des équipes.

— **Exploit opérationnel** Sodexo Live! a activement contribué à l'ambition de Paris 2024 de faire des Jeux plus responsables en mettant en place un modèle de restauration durable. Parmi ses engagements concrets : l'approvisionnement en produits de saison et locaux, l'optimisation des infrastructures existantes, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'élimination des emballages plastiques et le recrutement de personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi.

Par ailleurs, grâce à son expertise en ingénierie, architecture et design, Sodexo Live! a aménagé un restaurant de 3 400 places assises au sein de la Cité du Cinéma, où les athlètes ont eu plaisir à se retrouver tout au long de la compétition.

Une expertise historique dans la culture et les loisirs, les lieux de prestige et d'exception

Des moments culturels inoubliables. Sodexo Live! sublime les lieux culturels, en assurant la restauration, et parfois la gestion, d'espaces de loisirs et de détente.

Les pauses dans les restaurants avant, après ou pendant les visites font partie de l'expérience dans les musées, les parcs et les salles de concert et doivent refléter l'atmosphère des lieux.



Les équipes de Sodexo Live! sont présentes dans de nombreux musées à travers le monde, notamment au sein du Musée Rodin, au Petit Palais, au Musée de l'Armée - Invalides à Paris, du MUCEM à Marseille, du Musée d'Art Moderne de Strasbourg, de la National Gallery (Washington) et de la Royal Academy of Arts (Londres).



Sodexo Live! sert le grand public de parcs de loisirs et de parcs animaliers, de La Vallée des Singes dans la Vienne au Parc Zoologique de Paris, en passant par le Bioparc de Doué-la-Fontaine. Les équipes s'assurent également que les visiteurs et professionnels se rendant au New england Aquarium à Boston aux Etats-Unis vivent un moment unique.



La Seine Musicale est l'un des joyaux de l'offre culturelle de Sodexo Live!. Installé sur l'île Seguin, au sud de Paris, ce bâtiment éco-responsable est placé sous la responsabilité de Sodexo Live!. Accueil, régie technique et scénique, maintenance, sécurité... et, bien entendu, les espaces de restauration et bars, dont le Restaurant Octave. Un service traiteur assuré par Lenôtre lors d'événements professionnels accueillant de 3 000 à 6 000 participants complète cette offre.

Sodexo Live! propose des lieux de prestige et d'exception qui contribuent au rayonnement de la culture et de la gastronomie française.

1 Sodexo Live! compte trois tables étoilées au guide Michelin en France :

Le Pré Catelan (3 étoiles depuis 2007) au cœur du bois de Boulogne, le Jules Verne (2 étoiles depuis 2024), installé au 2ème étage de la tour Eiffel, et le Don Juan II (1 étoile depuis 2022) des Yachts de Paris qui propose la seule croisière gastronomique étoilée sur la Seine. Sous la direction culinaire du Chef Frédéric Anton, Meilleur Ouvrier de France, ces trois institutions proposent aux gastronomes des expériences savoureuses et uniques.

2 Parmi les adresses de Sodexo Live! figurent également Madame Brasserie, avec à sa tête le Chef Thierry Marx, au premier étage de la tour Eiffel, mais aussi depuis 2025, la Ferme du Pré, bistrot authentique par Frédéric Anton situé en face de sa table triplement étoilée du Pré Catelan.

Avec la Maison Lenôtre, Sodexo Live! dispose d'une offre prestigieuse pour assurer le service de restauration ou de traiteur dans les lieux qui n'exigent rien de moins que l'excellence.

Depuis 2025, Sodexo Live! opère également au Mucem deux concepts imaginés avec le Chef triplement étoilé Alexandre Mazzia : le restaurant Bouillant et La Terrasse - Michel par AM, qui enrichissent la visite des visiteurs du musée.

Et en 2026, Sodexo Live! ouvre Jardin Folia, une nouvelle table au cœur du Jardin des Plantes en collaboration avec la Cheffe Angèle Ferreux Maeght.

3 Leader du tourisme fluvial sur la Seine,

Sodexo Live! détient trois compagnies - Bateaux Parisiens, Yachts de Paris et Batobus - qui accueillent chaque année 3.5 millions de visiteurs. Navette fluviale, croisière commentée ou gastronomique de haut vol, ces expériences invitent les visiteurs et les professionnels à découvrir la ville autrement.

Composée de 26 bateaux, la flotte de Sodexo Live! se transforme progressivement pour des expériences toujours plus durables. Ainsi, Sodexo Live! a annoncé en 2023 la mise en service du 1er bateau de croisière 100% électrique sur la Seine, Le Cachemire des Yachts de Paris. En 2025, le premier Batobus à motorisation hybride a été mis en service. En 2026, le bateau Le Bretagne (Bateaux Parisiens) est entré en chantier pour être converti à une propulsion 100% électrique.









Contact presse

Nicolas PONCY
nicolas.poncy@sodexo.com
06 26 28 82 33