



Vivre l'intensité du live !

Dossier de presse

JANVIER 2023

sodexo
live!



30 ans
d'expertises

Un service
sur-mesure

Une expérience
durable

Une promesse
employeur

Un partenaire
des grands événements

Culture, loisirs
et lieux de prestige



Sommaire

| | |
|---|-------|
| ÉDITO : LE LIVE, C'EST LA VIE ! | P. 3 |
| 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 musées, les salles de concerts, les stades et les événements professionnels.

Partenaire de lieux et d'événements emblématiques, **Sodexo Live! contribue à créer des émotions inoubliables** pour tous les publics. L'expertise et l'énergie de nos 40 000 collaborateurs au sein de 500 sites à travers le monde ; l'art de recevoir et la créativité de nos chefs ; notre approche sur-mesure et nos services créatifs et générateurs de valeur permettent à Sodexo Live! de tenir ses engagements, de mettre en lumière des lieux tout en révélant leur potentiel, durablement.

Pleinement engagés 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 leurs clients en s'attachant à le faire de manière toujours plus responsable.

Nathalie Bellon-Szabo,
Directrice générale Sodexo Live!
Monde

Franck Chanevas,
Directeur général Sodexo Live!
France et Espagne



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

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

Acteur majeur dans le monde, Sodexo Live! conçoit et déploie des offres de restauration, d'hospitalité et de services dans les domaines du sport, des loisirs et de l'événementiel.

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...

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 plus de 30 ans) mais aussi : les Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024.

Sodexo Live! compte aussi des marques grand public dans les activités touristiques, notamment sur la Seine (Bateaux parisiens, Batobus, Yachts de Paris) 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

- **40 000 collaborateurs**
dans le monde, dont 3 500 en France
- **500 sites**, dont 80 en France
- **20 lieux d'exception commercialisés**
La Maison des Polytechniciens,
Les Salons de l'Hôtel des Arts et Métiers...
- **Des marques emblématiques**
Lenôtre, Yachts de Paris, Bateaux Parisiens...
- **+3,5M de visiteurs 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, Superbowl, Coupe du Monde de Rugby, Roland Garros et les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024





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

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

Pour enrichir encore la créativité de sa cuisine, la marque travaille avec les plus grands chefs comme Frédéric Anton et Thierry Marx en France, Richard Blais et Ethan Stowell aux Etats-Unis ou encore Raymond Blanc au Royaume Uni, et forme chaque année 4 000 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'hospitalité** 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 et d'enrichir l'expérience de leurs publics, qu'ils soient B to B ou B to C.

1 Dans les stades et arénas

Sodexo Live! accueille les supporters et le 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. 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'OM, de l'OL, du LOSC, de l'OGC Nice et de l'AS Monaco.

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 plus de 30 ans), le Super Bowl (15 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 personnels 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, 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 ou encore Les Yachts de Paris.

4 Au cœur de destinations culturelles

De la Tour Eiffel et la Seine Musicale à Paris à la Royal Academy of Arts à Londres, en passant par le Museo del Prado en Espagne et le Hollywood Bowl à Los Angeles, toutes ces destinations font confiance à Sodexo Live! pour enrichir l'expérience de leurs visiteurs.

5 Dans les salons d'aéroports

Sodexo Live! accueille les passagers de ses clients dans 170 salons à travers le monde et collabore notamment avec Delta Airlines, Virgin Atlantic, British Airways, Cathay Pacific and Airport Dimensions.



Une expérience durable pour une empreinte responsable

Depuis sa création il y a plus de 50 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 2025* », 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

Sodexo et Sodexo Live! ont pris des engagements forts :

34% d'émissions de carbone
en moins d'ici 2025
(par rapport à 2017)

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 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

D'ici 2025, l'objectif du groupe est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire 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.

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.



Sodexo Live! répondra à l'ambition de Paris 2024 de diviser par 2 l'empreinte carbone des repas produits pour les Jeux.

Pour Paris 2024 Sodexo Live! a pris des engagements forts en matière de responsabilité sociale et environnementale, au service de l'ambition de l'événement.

C'est pour beaucoup son engagement RSE qui a permis à Sodexo Live! de remporter le contrat de restauration des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

En 2024, Sodexo Live! ouvrira le plus grand restaurant du monde, avec 40 000 repas servis quotidiennement. Les services de restauration proposés participeront activement à l'ambition de Paris 2024 d'encourager le développement d'une économie solidaire, sociale et respectueuse de l'environnement en capitalisant sur :

- **L'optimisation des infrastructures pour limiter les équipements temporaires et capitaliser sur des structures pérennes** : l'aménagement de la nef de la cité du cinéma qui accueillera la restauration des athlètes, aura une très faible empreinte carbone.
- **Un modèle de restauration durable** : à travers une politique d'achats responsables, des choix de production et de services réduisant le gaspillage alimentaire ou encore l'élimination des emballages plastiques. Sodexo Live! s'engage à limiter l'impact carbone par assiette : il sera réduit de moitié par rapport à l'assiette moyenne en France. Au village des athlètes, 30% des plats seront 100% végétaux.
- **L'innovation sociale et une politique active d'inclusion** : avec l'engagement de recruter 15% de personnes éloignées de l'emploi ou issues de zones prioritaires et 6% de personnes en situation de handicap.



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

Franck Chanevas,
Directeur Général de Sodexo Live! France.

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 40 000 collaborateurs à travers le monde, Sodexo Live! propose des métiers très divers pour répondre aux besoins de ses clients : tous les métiers de la cuisine (chefs, seconds, commis...) et du service et toutes les fonctions de management. La marque recrute chaque année plus de 1000 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.



30 ans
d'expertises

Un service
sur-mesure

Une expérience
durable

Une promesse
employeur

Un partenaire
des grands événements

Culture, loisirs
et lieux de prestige

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, Olympique de Marseille, 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.

Depuis plus de 30 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 3 000 prestations de restauration préparées et servies quotidiennement par une équipe dédiée de 70 collaborateurs.

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 pour les éditions de 2023 à 2026.



Roland Garros



La coupe du Monde de Rugby
(les 5 dernières éditions)



Le Superbowl
(15 éditions)



L'Open d'Australie

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



Royal Ascot



Tour de France



Et bientôt, Paris 2024



30 ans
d'expertises

Un service
sur-mesure

Une expérience
durable

Une promesse
employeur

Un partenaire
des grands événements

Culture, loisirs
et lieux de prestige



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!

- **19 adresses uniques commercialisées par Sodexo Live! au coeur de Paris** parmi lesquelles des hôtels particuliers (Maison des Arts et Métiers), des Business Centers (Rive Montparnasse, Etoile Saint-Honoré, #Cloud, L'Apostrophe), des lieux atypiques (Bateaux Parisiens, Yachts de Paris, rooftop LAHO) et des lieux de prestige (Madame Brasserie, 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 propres 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.

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 (Paris), du Musée d'Art Moderne de Strasbourg, du Petit Palais (Paris), du Prado (Madrid), 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 ou le Parc Animalier de Sainte-Croix en Moselle. Les équipes s'assurent également que les visiteurs et professionnels se rendant à l'aquarium de Seattle et de Chicago 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. Le Chef Xavier Rousseau y orchestre un menu élaboré avec des produits de saison venus d'Île-de-France. Un service traiteur assuré par la Maison Lenôtre lors d'événements professionnels accueillant de 3 000 à 6 000 participants complète cette offre.



30 ans
d'expertises

Un service
sur-mesure

Une expérience
durable

Une promesse
employeur

Un partenaire
des grands événements

Culture, loisirs
et lieux de prestige

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

1 Parmi les adresses de Sodexo Live! figurent trois restaurants étoilés au guide Michelin en France :

Le Pré Catelan au cœur du bois de Boulogne, le Jules Verne, installé au 2^e étage de la Tour Eiffel, et le Don Juan II, 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. 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 moins que l'excellence.

2 Après Le Jules Verne, Sodexo Live! étoffe son offre au sein du monument le plus emblématique de Paris : la Tour Eiffel.

Madame Brasserie, avec à sa tête le chef Thierry Marx, y dispose d'un cadre exceptionnel et hors du temps. Les deux offres complémentaires ont été pensées pour satisfaire tous les visiteurs de la Dame de Fer, qui souhaitent bénéficier d'une vue imprenable sur la Ville Lumière tout en savourant le meilleur de la gastronomie française.

3 Leader du tourisme fluvial sur la Seine,

Sodexo Live! détient 65% du marché de la Seine avec Les Bateaux Parisiens, les Yachts de Paris et Batobus. Plus de 3,5 millions de visiteurs par an optent pour les croisières commentées ou gastronomiques. Cette offre constitue une alternative permettant de découvrir la Ville Lumière au fil de sa plus belle avenue : la Seine. Moyen de transport hors de l'ordinaire ou croisière gastronomique de haut vol, ces expériences invitent les visiteurs et les professionnels à explorer la ville autrement. Les Yachts de Paris peuvent ainsi être privatisés par les particuliers comme les professionnels pour partager les moments importants et organiser des rencontres dans un cadre hors du commun.





sodexo
live!

Contacts presse

Nicolas PONCY

nicolas.poncy@sodexo.com

06 26 28 82 33