



DOSSIER DE PRESSE

SODEXO, RESTAURATEUR OFFICIEL DU TOUR DE FRANCE 2024



**SODEXO AU CŒUR DES EVENEMENTS
SPORTIFS AVEC SODEXO LIVE!**

SODEXO ET LE TOUR DE FRANCE, UNE PROUESSE LOGISTIQUE AU SERVICE D'UN PARTENARIAT HISTORIQUE

Depuis 1991, Sodexo et le Tour de France poursuivent leur échappée gagnante sur les routes de l'Hexagone, au rythme des valeurs qui les unissent. Cette année encore, les équipes Sodexo Live! vont s'engager dans une course contre la montre pour ravir les papilles des invités et participer activement à la magie de l'événement : **celle de préparer et servir 4800 prestations quotidiennes sur les 3492 km du parcours !**

Une nouvelle fois, les équipes Sodexo Live! mettront toute leur énergie et leur savoir-faire au service de l'expérience de tous les publics : spectateurs, partenaires, médias et organisateurs. Ce sont donc **plus de 70 collaborateurs - chefs de cuisine, maîtres d'hôtels, commis de salle, chauffeurs ou encore logisticiens - qui seront mobilisés** tout au long des 3 semaines de course pour régaler les épcuriens de la Grande Boucle et organiser de nombreuses animations tout au long du parcours.

L'histoire entre Sodexo et le Tour de France a permis au restaurateur officiel de construire depuis plus de 30 ans une expertise unique dans le monde du sport et positionner Sodexo Live! comme une référence pour la réussite des plus grands événements sportifs internationaux. C'est ainsi que, dans quelques semaines, Sodexo Live! ouvrira le plus grand restaurant du monde au sein du village olympique et paralympique et participera activement à la réussite des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.



« C'est chaque année avec une fierté renouvelée que Sodexo et Sodexo Live! contribuent à la réussite du Tour de France, événement qui occupe une place

privé dans le cœur de chacun. Depuis 33 ans maintenant, et plus récemment avec le Tour de France femmes avec Zwift, cette épreuve est une formidable vitrine de notre savoir-faire mais aussi un témoin de nos engagements en matière de progrès social et environnemental. Nous nous appliquons à proposer chaque année, aux côtés d'ASO, des expériences inoubliables et toujours plus responsables. »

**NATHALIE BELLON-SZABO,
DIRECTRICE GÉNÉRALE
MONDE SODEXO LIVE !**



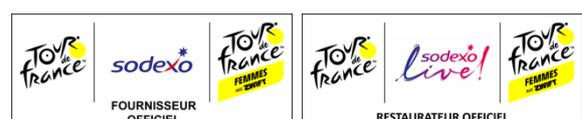
« Le Tour de France est la vitrine historique de notre savoir-faire en matière de restauration sur les grands événements sportifs internationaux. Cette reconnaissance est

une fierté en même temps qu'elle est un atout pour renforcer notre position de leader. Ainsi, il y a 3 ans maintenant, Sodexo Live! a remporté l'appel d'offres pour la restauration du Village des athlètes des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. A l'orée de cette saison estivale, qui s'annonce unique dans l'histoire de Sodexo, nos équipes Sodexo Live! se préparent d'arrache-pied pour contribuer avec prestige à la réussite de ces événements planétaires. »

**FRANCK CHANEVAS,
DIRECTEUR GÉNÉRAL SODEXO LIVE !
FRANCE ET ESPAGNE**

ENCART : 4800 PRESTATIONS QUOTIDIENNES !

- 2500 invités accueillis au Village du Tour de France,
- 500 plateaux-repas et prestations haut de gamme pour les invités en course,
- 1000 paniers repas destinés à l'ensemble de l'organisation,
- 200 déjeuners servis à table pour les invités du Relais-Etape,
- Plus de 600 cocktails animés dans les 3 espaces réceptifs situés à l'Arrivée de chaque étape.



PORTER HAUT NOS TERROIRS ET SPÉCIALITÉS TRICOLORES

Si Sodexo affiche une fierté toute particulière à apporter son expertise à cet événement sportif planétaire, c'est parce que le Tour de France, joyau du patrimoine national et vitrine d'exception de la richesse des territoires français, est **une fabuleuse opportunité de valoriser nos régions, notre culture et notre patrimoine culinaire**. Lors de cette 111^{ème} édition du Tour de France, ce sont 7 régions et 20 départements qui seront visités par le Tour de France, permettant ainsi de valoriser une multitude de spécialités tricolores qui font la force et la diversité de l'hexagone !

Un moteur déterminant pour Sodexo, qui s'appuie sur un ancrage territorial très fort avec 4 000 sites implantés à travers l'Hexagone. Premier employeur privé français, Sodexo est en effet fortement engagé en régions afin d'améliorer la qualité de vie de chacun et contribuer au développement économique, social et environnemental. Ancré dans les terroirs, le Groupe favorise également la production responsable au sein des régions. Sodexo est ainsi la seule entreprise de restauration collective à se prévaloir de **60% d'achats en France réalisés directement auprès des producteurs et 100 % de pains frais en boulangeries de proximité**.

À NICE, UN PARTERRE DE CHEFS ET MOF POUR MAGNIFIER LA CUISINE LOCALE !

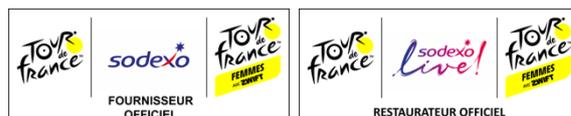
Le 21 juillet prochain, l'arrivée du Tour de France sera célébrée dans les saveurs parfumées et colorées de la cuisine niçoise. En effet, sous l'impulsion de plusieurs chefs étoilés, mais aussi de six Meilleurs Ouvriers de France, un programme unique de prestations sera déployé sur la ligne d'arrivée. Quelques grands noms de la cuisine française seront mobilisés pour l'occasion :

LES MOF :

- Jacques Maximin, MOF et étoilé Michelin pendant près de 40 ans
- Philippe Joannès, MOF Cuisine 2000
- Jérôme de Oliveira, vainqueur du Championnat du monde de la pâtisserie en 2009
- Laëtitia Gaborit, MOF Fromages 2007
- Thomas Subrin, MOF Boulanger 2019
- Denis Ferault, MOF Maître d'Hôtel et des Arts de la Table 2007

LES CHEFS ÉTOILÉS :

- Pierre Altobelli, restaurant « Chez Davia » à Nice, Toque en 2019
- Fabien Rouvier, restaurant « Relais de la Pinède » à Mougins
- Antonio Buono, restaurant « Casa Buono » à Vintimille
- Samuel Victori, restaurant « Les Agitateurs » et « Pirouette » à Nice
- Xavier Malandran, restaurant « LaFlora » à Mougins et « Lougotin » à Grasse
- Thomas Hubert, restaurant « Olive et Artichaut » à Nice



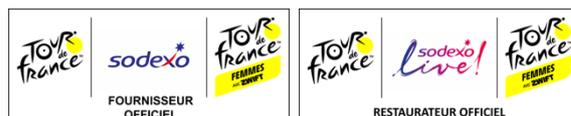
LES RÉGIONS EN FÊTE AVEC LES ANIMATIONS CULINAIRES

D'abord en Italie puis tout au long du parcours dans l'Hexagone, les équipes Sodexo Live! délecteront les invités avec les traditionnelles animations culinaires qui mettront notamment en valeur la production locale, sur le Village du Tour de France au Départ et dans les espaces réceptifs à l'Arrivée. Quelques exemples, histoire de vous mettre en bouche...



D'autres spécialités régionales seront servies au Relais-Etape ou sur l'espace VIP :

- Lotte de lac, safran, ail noir
- Fera fumé, amandes fraîche, eau de tomate
- Suprême de volaille à la mozzarella, Caponata aux olives, pépite de polenta
- L'omble chevalier à la grenobloise, écrasé de Pomme de Terre
- La rose de brocolis au raifort
- Glace à la Chartreuse des Moines.



LE TOUR DE FRANCE, GRAND TÉMOIN DE NOS ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

Dans la continuité des actions engagées par le Groupe Sodexo depuis plusieurs années, les équipes Sodexo Live!, en relation avec celles d'ASO, travaillent pour réduire toujours davantage l'impact environnemental de la restauration du Tour de France, que ce soit dans le choix des produits, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou l'élimination des emballages plastiques.

Forte de sa fine connaissance des trésors culinaires régionaux, Sodexo proposera une nouvelle fois des produits d'exception, **100 % français, majoritairement locaux et de saison**, à tous les épicuriens de la Grande Boucle. La production locale sera valorisée au fil du parcours, notamment lors des animations culinaires.

Depuis plusieurs années, Sodexo Live! accorde une attention particulière aux matériaux utilisés pour le service. Le plastique est banni pour valoriser les matières recyclables. L'ensemble de la verrerie à usage unique a totalement disparu au profit d'articles dont le nettoyage est réalisé sur notre plateforme, évitant ainsi une logistique supplémentaire.

Les flûtes à champagne en plastique jetable utilisées dans les bus-Arrivée ont été remplacées depuis 2020 par des flûtes de type Ecocup, réutilisables, dont le nettoyage est assuré directement sur la plateforme Sodexo, évitant une logistique supplémentaire.

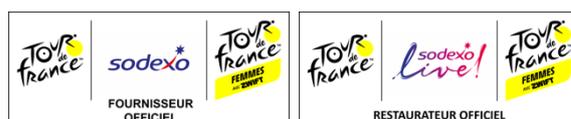
L'approvisionnement des suiveurs en course pour l'ensemble des partenaires est également géré en réduisant l'impact écologique. **En 2023, Sodexo Live! a conçu un plateau 100% écoresponsable** avec une boîte en carton recyclé et recyclable, de fabrication française, des bocaux en verre réutilisables et des couverts en drèche de bière réutilisables et produits par une start-up de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Les contenants en verre sont déposés dans les bacs dédiés, au Relais étape, aux arrivées ou au Village départ du lendemain, afin d'être nettoyés et remis dans le circuit, une fois propres. Une part de la consigne finance le traitement des bocaux, le complément est reversé à une association partenaire du Tour qui œuvre en faveur de l'environnement.



Crédit photo : Natacha Gonzales

LA NOUVEAUTÉ 2024 : LE COFFRET CAMPAGNARD EN BOIS 100% FRANÇAIS

Nouveauté 2024, le coffret campagnard, dédié aux personnes qui sont dans les voitures en course, est conçu en bois 100% français. Réalisé en Lozère, il est assemblé par deux ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail), structures qui permettent à des personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle dans un milieu protégé.



SODEXO LIVE!, UN ACTEUR AU SERVICE DES PLUS GRANDS ÉVÉNEMENTS SPORTIFS

Fort d'une expertise unique acquise depuis plus de 20 ans à travers le monde et symbolisée notamment par la réussite logistique du Tour de France, **Sodexo Live! met son savoir-faire en matière d'hospitalité et son excellence culinaire au service d'offres sur mesure afin de sublimer les lieux et les événements**, et transformer l'expérience de ses consommateurs en souvenirs inoubliables. Partenaire stratégique et responsable, Sodexo Live! s'emploie à révéler le plein potentiel de ses clients tout en favorisant l'écosystème local.

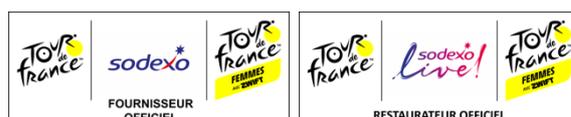
Dans le sport, Sodexo Live! accompagne les plus grands événements sportifs en France et à l'international parmi lesquels Roland-Garros, la Coupe du Monde de Rugby, le Superbowl ou la Royal Ascot. Sodexo Live! dispose également d'une grande expertise dans l'accueil des supporters et du public de stades, comme par exemple pour 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 octobre 2021, Sodexo Live! a franchi une nouvelle étape dans son développement et son rayonnement international en se voyant confier **la restauration du Village des athlètes des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, ainsi que celles des spectateurs, du staff d'organisation et des athlètes sur 14 sites de compétition.**

Enfin, et dans la continuité de sa collaboration historique avec le Tour de France, Sodexo Live! accompagnera, cette année encore, **le Tour de France femmes avec Zwift.**



De gauche à droite : Charles Guillo, chef exécutif du Village des athlètes pour Sodexo Live!, Akrame Benallal, chef du restaurant Akrame à Paris (1 étoile Michelin), Stéphane Chicheri, chef exécutif de Sodexo Live!, Amandine Chaignot, cheffe du restaurant Pouliche à Paris et Alexandre Mazzia, chef du restaurant AM à Marseille (3 étoiles Michelin).



UNE SAISON ESTIVALE UNIQUE DANS L'HISTOIRE DE SODEXO LIVE!

Les équipes Sodexo Live! seront sur tous les fronts durant cet été historique pour le sport en France. En effet, le Village Olympique et Paralympique ouvrira pendant le Tour de France masculin, et la Grande Boucle féminine précèdera les Jeux Paralympiques !

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

Le 12 juillet prochain, Sodexo Live! ouvrira ce qui sera, pendant deux mois, le plus grand restaurant du monde ! Installé au sein du Village Olympique et Paralympique, dont il sera le centre névralgique, ses 3500 places assises permettront, 7j/7 et 24h/24, d'accueillir 15 000 athlètes venus du monde entier, du petit-déjeuner au dîner. Orchestrées par le chef exécutif Charles Guillo, les équipes de Sodexo Live! ont créé pour l'occasion 500 recettes qui seront proposées aux athlètes tout au long de leur séjour au Village. L'ensemble de ces recettes répond à de multiples enjeux : Proposer une alimentation adaptée à des athlètes de haut niveau, répondre aux différentes attentes et habitudes alimentaires de plus de 206 délégations, donner du plaisir et faire vivre une expérience culinaire à la hauteur de l'événement, mais aussi remplir les engagements environnementaux de la Food Vision coconstruite avec Paris 2024, et notamment la réduction de moitié de l'empreinte carbone des assiettes. Sodexo Live! assurera également l'offre de restauration sur 14 sites de compétition pendant les Jeux Olympiques et 8 sites pendant les Jeux Paralympiques de Paris 2024.

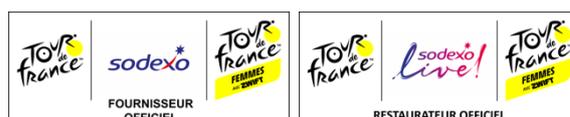
© Sodexo



Sodexo Live! accompagne le Tour de France féminin avec Zwift

Convaincu que la création de cette épreuve est une avancée majeure pour le sport féminin, le Groupe Sodexo, qui a toujours su favoriser une forte parité au sein de ses équipes, est partenaire du Tour de France féminin avec Zwift depuis la toute première édition en 2022.

A l'occasion de cette édition 2024 du Tour de France, qui se déroulera du 12 au 18 août prochains, les équipes de Sodexo Live! proposeront des animations culinaires et un brunch sur le village départ. Un cocktail ainsi que des animations culinaires seront également proposées dans les bus arrivée. Comme pour le Tour de France masculin, Sodexo mettra en valeur des produits d'exception, locaux et de saison.



À PROPOS DE SODEXO

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial en matière d'alimentation durable et d'expériences de qualité, à tous les moments de la vie : éducation, travail, soin et divertissement. Le Groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial de contrôle et son modèle de croissance responsable. Au travers de ses deux activités de services de Restauration et de Facilities Management, Sodexo répond à tous les enjeux du quotidien avec un double objectif : améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons, et contribuer au développement économique et social ainsi qu'à la protection de l'environnement dans les territoires où nous exerçons nos activités. Offrir un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous est notre raison d'être.

Chiffres clés

- › 430 000 employés au 31 août 2023 dont 30 000 en France
- › 1^{er} employeur privé basé en France dans le monde
- › 45 pays
- › 80 millions de consommateurs chaque jour

À PROPOS DE SODEXO LIVE!

Sodexo Live ! assure dans le monde une activité de gestion de sites de prestige, culturels et sportifs, et de grands événements. Avec 40 000 collaborateurs et 500 sites à travers le monde, Sodexo Live ! propose à ses clients une collection de services sur mesure de restauration, de commercialisation, d'organisation d'événements et contribue à transformer l'expérience des consommateurs en souvenirs inoubliables. Sodexo Live! participe au succès d'événements prestigieux tels que Royal Ascot, le Super Bowl, le Tour de France, Roland-Garros, la Coupe du monde de Rugby ou les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. Sodexo Live! fait également briller les 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.

Plus d'informations sur www.sodexo.com

CONTACTS PRESSE TOUR DE FRANCE

Agence July 29 | Alexandre Barthelemy | 06 19 54 42 65

Sodexo France | Marie-Cécile Leprat | 06 07 96 51 74

Sodexo Live ! | Nicolas Poncy | 06 26 28 82 33

