

# JO : le plus grand restaurant du monde

Pendant la durée des Jeux Olympiques, le village olympique deviendra l'un des plus grands restaurants du monde. Nathalie Bellon est la directrice générale de Sodexo Live, le groupe qui sera en charge de la restauration des athlètes.

Ils serviront tous les jours 40 000 repas pour nourrir 15 000 athlètes, et 1000 personnes de Sodexo Live vont être au service de ces athlètes.

Des repas qui devront d'abord répondre à une exigence primordiale, celle des attentes nutritionnelles des sportifs de haut niveau.

Pour les satisfaire au mieux, le groupe s'est adjoint les services d'Hélène de France, médaillée aux Jeux de Rio et reconvertie comme nutritionniste.

**Hélène de France** : « Vous vous imaginez le nombre d'athlètes qui vont être présents aux JO ?

Les besoins vont quand même être assez différents.

Donc, il faut s'assurer qu'on peut répondre à telles ou telles attentes, en termes d'aliments proposés et de préparations proposées.

On mobilise énormément les masses musculaires, donc, il faut sans cesse apporter des protéines pour reconstruire, et réparer.

Défi supplémentaire : l'empreinte carbone de ces millions de repas servis aux athlètes sera divisée par deux, un quart des aliments sera cultivés à moins de 250 km de Paris et on utilisera des structures déjà existantes pour cuisiner.

Bien sûr, la cuisine sera faite sur place, mais il y aura aussi des préparations qui seront faites dans les cuisines de Sodexo, qui seront vides à ce moment-là, notamment dans les écoles car ce sera le mois de juillet et le mois d'août et il n'y aura pas d'enfants dans les écoles, donc, on pourra utiliser les cuisines qui sont aux alentours.

Enfin, l'objectif sera aussi de faire découvrir aux athlètes les plaisirs du repas à la française sans contrainte diététique.

Trois chefs proposeront quotidiennement des plats gastronomiques.

Tout le monde rêve de la France : le pain, le fromage, l'art de vivre, le terroir.

Les athlètes savent que la gastronomie fait partie entièrement de notre patrimoine.

Pour nous, c'est un enjeu, parce que derrière, il y aura les JO de Los Angeles. Justement, c'est de mettre la barre tellement haute que pendant les prochains JO, ils vont dire : en France, c'était quand même magnifique !

Au total, les athlètes auront le choix parmi plus de 500 recettes françaises, mais aussi plus internationales et trois millions de bananes seront consommées pendant la durée des Jeux Olympiques.