

Transcription

JO: le plus grand restaurant du monde

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

Nathalie Bellon-Szabo: On va servir tous les jours 40 000 repas pour nourrir 15 000 athlètes pendant ces semaines et c'est 1000 personnes de Sodexo Live! qui vont être au service de ces athlètes.

Pierre Olivier: 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, assez multiples. Donc, il faut s'assurer qu'on peut répondre à telles ou telles ou telles attentes, en termes déjà d'aliments proposés et de préparations proposées. On n'a pas forcément les mêmes besoins nutritionnels, mais on peut s'accorder sur le fait que, oui, il nous faut assez de protéines – on mobilise énormément nos masses musculaires. Donc, il faut sans cesse apporter des protéines pour reconstruire, etc, réparer.

Pierre Olivier: Défi supplémentaire, l'empreinte carbone de ces millions de repas servis aux athlètes pendant les JO sera divisée par deux, promet-on. Un quart des aliments cultivés à moins de 250 km de Paris et l'utilisation de structures déjà existantes pour cuisiner. Nathalie Bellon-Szabo.

Nathalie Bellon-Szabo: 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 où ce sera le moins de juillet et le mois d'août, il n'y aura pas d'enfants dans les écoles. Donc, on pourra utiliser les cuisines qui sont aux alentours.

Pierre Olivier: Enfin, l'objectif sera aussi de faire découvrir aux athlètes les plaisirs du repas à la française, et sans contrainte diététique cette fois. Trois chefs proposeront quotidiennement des plats gastronomiques. Parmi eux, le chef étoilé Akrame Benallal.

Akrame Benallal: Tout le monde rêve de la France: le pain, le fromage, l'art de vivre, le terroir. Les athlètes, vous savez, ils savent que la gastronomie fait partie entièrement de notre patrimoine. Pour nous, c'est un enjeu, parce que derrière, il y a les JO de Los Angeles. Justement, c'est de mettre la barre tellement haute que les prochains JO, ils vont dire en France, c'était quand même magnifique.

Pierre Olivier: Au total, les athlètes auront le choix parmi plus de 500 recettes gastronomiques ou non, françaises, mais aussi plus internationales. Enfin, trois millions de bananes seront consommées pendant la durée des Jeux olympiques.