



« Dans la plus pure tradition parisienne, j'avais envie de faire découvrir le croissant garni aux athlètes », affirme Amandine Chaignot, qui officie notamment au Café de Luce.

ANNE-CLAIRE HÉRAUD

JEUX OLYMPIQUES D'ÉTÉ

Paris, les athlètes et leur menu

Une quarantaine de plats principaux servis quotidiennement, dont un tiers sera végétarien. Quelque 500 recettes différentes et validées par le Comité international olympique. Une ouverture jour et nuit et un total estimé à 45 000 repas par jour, selon le *New York Times*. Bienvenue au plus grand restaurant du monde : la cafétéria des athlètes qui logeront au Village olympique et, à sa tête, des chefs français et étoilés.

CHARLES-ÉDOUARD CARRIER
COLLABORATION SPÉCIALE

En amont, ce sont les artisans de la fine cuisine française Amandine Chaignot, Akrame Benallal et Alexandre Mazzia qui ont été sélectionnés pour élaborer les mets gastronomiques qui seront proposés aux 15 000 athlètes des JO 2024 et offerts en série limitée.

« On ne mange pas un steak-frite avant de courir un 100 mètres ! » imageait celle qui interviewait Akrame Benallal sur les ondes de France24. En effet, on a plutôt demandé aux trois étoiles de créer des repas locaux, durables, de saison et diversifiés pour satisfaire les appétits des sportifs en compétition. Le chef franco-algérien à la tête de l'établissement qui porte son prénom a imaginé le Muslino. Il s'agit d'un mets végétarien conçu à partir d'un muesli de quinoa croustillant, servi avec du yogourt fumé sans matière grasse, mascarpone, parmesan et herbes fraîches. Intéressés ? Le plat sera également proposé aux clients du restaurant Akrame, pendant tous les JO.

Croissants, bien entendu

« Quand on m'a proposé de faire partie de l'équipe de chefs responsables de la création de menus des athlètes, le *brief* était d'offrir une cuisine signature, bien ancrée dans le territoire français. Une offre à la fois gourmande et équilibrée », précise Amandine Chaignot. Ces recettes n'ont pas de vocation « nutritionnelle » à proprement parler, mais elles sont plutôt présentes pour accompagner les sportifs au sein du village olympique et pour leur procurer des moments joyeux, généreux et... délicieux ! Alors, quels éléments de la cuisine française seront inévitablement intégrés à sa carte ? « Le croissant, dont nous les Français sommes si fiers ! Mais aussi quelques aliments plus saisonniers tels que les belles tomates, les pêches, le fenouil ou les mûres. L'idée est de mettre en avant des recettes et des produits typiquement français comme la truite, la quenelle de volaille ou encore la jolie pissaladière », énumère-t-elle.

Si l'on est de passage dans la Ville Lumière pour les épreuves olympiques ou paralympiques, c'est au Café de Luce que l'on pourra goûter à l'une des créations d'Amandine Chaignot. Elle les a imaginées spécialement pour les JO. « Dans la plus pure tradition parisienne, j'avais envie de faire découvrir le croissant garni aux

athlètes. Et donc, au Café de Luce, on le retrouvera garni, tantôt au jambon-fromage, tantôt à l'escargot ou encore à l'artichaut, comme un clin d'œil à la recette proposée. »

De Marseille à Paris

Quelques mois avant les Jeux, les gens font la queue en face du Michel, le camion restaurant d'Alexandre Mazzia, baptisé ainsi en hommage à son grand-père pêcheur. Devant la fenêtre-comptoir, il est difficile de mesurer l'excentricité du menu qui a fait la popularité du chef triple étoilé et proposé à l'AM, sa deuxième adresse à un jet de pierre de là. Mais le véhicule peint en noir a sans conteste la cote avec ses mets qui se mangent sur le pouce. Ils sont préparés avec une élégance sans égale pour une cuisine de rue servie à côté d'un bâtiment d'habitation sans artifice, rue François Rocca, à Marseille.

De là, il n'y a qu'à suivre le long câble électrique qui relie le camion au restaurant. Ici, le géant à la force tranquille, ancien basketteur professionnel et porteur de la flamme olympique Paris 2024, y propose ce qu'il appelle des « voyages guidés » qui marient saveurs, textures et sensations. Des créations si exquises, sophistiquées et précises qu'il ne reste que la poésie pour les décrire en bouche.

Parmi plus de 30 compositions offertes lors de l'aventure culinaire, on y retrouve « chair d'araignée au jus animal, voile de denti mariné saké-betterave et garum », ou encore « cristalline safran, poutargue de caviar, condiment gingembre et têtes de maquereaux brûlées ». Comment décrire des créations aussi singulières servies à l'une des huit tables de son adresse marseillaise à un menu d'athlètes olympiques, sans y perdre son ADN ? « Comme je le fais au restaurant et au Michel, je souhaite mettre en avant nos artisans, nos pêcheurs et nos cueilleurs, toute la richesse de notre territoire », explique-t-il. Parmi les plats qu'il proposera aux athlètes, la pommade de pois chiches herbacés, betterave fumée et lait de had-dock auréolé d'anneaux de pain. Complexe ? Typiquement Mazzia.

Le journaliste a été invité par Atout France, ExploreFrance, Paris je t'aime, Choose Paris Région, l'Office de Tourisme de Marseille et le Comité régional du tourisme Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Amandine Chaignot
PHOTO FOURNIE PAR LA CHEFFE



Akrame Benallal
PHOTO FOURNIE PAR LE CHEF



Alexandre Mazzia
CHARLES-ÉDOUARD CARRIER

Un peu d'Olympiques dans l'assiette

Envie de découvrir les saveurs et d'apprécier toute la créativité de ces trois chefs vedettes ? Voici la liste des restaurants où se dévoile tout leur savoir-faire. Réservation fortement recommandée pour une visite entre deux compétitions !

Amandine Chaignot

- Café de Luce, 2, rue des Trois Frères, Montmartre, Paris
- Pouliche, 11, rue d'Enghien, 10^e arrondissement, Paris
- Nepita, 12 bis, boulevard Malesherbes, 8^e arrondissement, Paris
- Rosy et Maria, 11, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 8^e arrondissement, Paris

Akrame Benallal

- Akrame, 7, rue Tronchet, 8^e arrondissement, Paris
- Shirvan, 5, place de l'Alma, 8^e arrondissement, Paris

Alexandre Mazzia

- AM, 9, rue François Rocca, Marseille
- Michel, 17, rue François Rocca, Marseille

Les JO 2024 et l'alimentation, en cinq chiffres

- **13 millions** : nombre de repas à préparer dans le cadre des JO pour les athlètes, bénévoles, spectateurs et représentants des médias.
- **15 000** : nombre d'athlètes qui visiteront le plus grand restaurant du monde avec ses 3500 places assises, installé dans la nef de la Cité du Cinéma, à Saint-Denis.
- **120** : nombre d'organisations de l'écosystème alimentaire français impliquées dans la réflexion concernant la restauration pendant les JO.
- **100 %** : on souhaite que la totalité de l'alimentation soit certifiée, locale et traçable, soit 80 % de produits « origine France », 25 % à moins de 250 km des sites et 30 % de bio.
- **10 %** : minimum à atteindre en ce qui concerne l'insertion professionnelle dans la restauration sur tous les sites des JO 2024.