



QUALITÉ ET QUANTITÉ



aux Jeux de la XXIVe Olympiade de Séoul, les services de restauration étaient organisés en fonction du principe selon lequel la meilleure qualité devait être proposée aux athlètes et officiels au coût le plus bas et de la manière la plus rationnelle possible.

Les services de restauration étaient planifiés pour 33 jours, soit du 3 septembre au 5 octobre 1988, mais ils commencèrent à fonctionner dès le 1er septembre, avec deux jours d'avance, en raison de l'arrivée au Village de 190 délégués en provenance de 17 pays.

Il était communément admis qu'une longue période de préparation était indispensable pour mettre en place le personnel et le matériel nécessaires pour l'exploitation de services sur une échelle aussi vaste que celle des Jeux Olympiques. De ce fait, il était jugé opportun de recourir à l'aide de professionnels.

Le Comité d'organisation des Jeux Olympiques de Séoul (SLOOC) décida dans son programme initial de mars 1987 de recourir à des organisations professionnelles. Il reçut les premières offres sommaires de fournisseurs potentiels, tels que l'hôtel Lotte, l'hôtel Shilla et l'hôtel Plaza. Ces trois établissements avaient déjà acquis une certaine expérience grâce à leur participation aux Xes Jeux Asiatiques de Séoul en 1986. Le SLOOC décida donc de sélectionner le fournisseur officiel des services de restauration en procédant par adjudication parmi ces trois candidats. En mai 1987, les hôtels Lotte et Shilla furent sélectionnés comme prestataires de services conjoints au titre d'un contrat portant sur 5,61 milliards de wons.

La carte des Jeux énumérait 266 mets différents, soit 39 de plus que celle

par Jae-Hoon Sun



des Jeux de la XXIIIe Olympiade de Los Angeles; la diversité était également plus grande que lors de l'Universiade de 1987 qui proposait 220 mets, ou lors des Jeux Asiatiques de Séoul où 244 mets avaient été offerts. Les consommateurs pouvaient choisir entre 70 possibilités au petit déjeuner, 92 au déjeuner et 104 au dîner. Il y avait également 19 paniers-repas différents et 20 collations, afin de satisfaire les goûts variés des athlètes et officiels.

Les raisins de Séoul.



En février 1987, le SLOOC demanda à l'Institut du développement touristique de l'université de Kyunggi de budgétiser le coût du menu. La carte fut établie au mois de mars après consultation des sociétés concernées.

Une première dégustation eut lieu le 17 septembre. L'exposition des plats et la dégustation furent organisées dans la halle de gymnastique, à l'intérieur du Parc Olympique, en la présence d'un millier de personnes dont le Président du CIO, Juan Antonio Samaranch. La dégustation dura environ trois heures. Un sondage eut lieu parmi les participants. Dans l'ensemble, les Coréens interrogés donnèrent des notes positives. En revanche, les étrangers estimèrent que le goût et la couleur des mets, ainsi que la qualité de la viande étaient insuffisants, ce qui amena des modifications et une révision des plans des menus. Le nouveau plan eut recours à des fournisseurs de légumes

cultivés hors sol, mettait l'accent sur les mets chauds et visait à garantir la qualité de la viande grâce au choix des fournisseurs; on s'efforça également d'offrir une plus grande diversité de plats coréens et asiatiques traditionnels. La nouvelle carte des mets fut envoyée pour avis en mai 1988 à 167 CNO. Une nouvelle séance de dégustation fut organisée le 3 septembre avec les menus définitifs.

Le service de restauration définitif comportait majoritairement des mets à l'occidentale et prévoyait, par cycle de cinq jours, un minimum de 6 000 calories quotidiennes. Un menu spécial comportait au minimum 6 000 calories. Une carte spécifique, offrant un choix de repas aux personnes ayant des exigences particulières en raison de leur appartenance religieuse ou géographique, était également établie.



Les ingrédients utilisés dans la salle à manger du village représentaient 1 044 tonnes, soit en moyenne quatre camions de 8 tonnes par jour tout au long des 33 jours de l'exploitation. En termes d'argent, cela équivalait à 2,3 milliards de wons, ou 3,66 millions de dollars américains.

Les produits consommés représentaient 42 776 kg de boeuf, 30 227 kg de porc, 42 561 kg de volailles, 10 117 kg d'agneau, 1 813 kg de dinde, 30 651 kg de poissons, 166 237 kg de légumes, 180 544 kg de fruits, 27 820 kg de céréales et 124 138 boîtes de jus de fruit.

Les marchandises utilisées étaient pour l'essentiel d'origine locale. Les produits du pays représentaient 80, 3%, soit 838 tonnes, et les produits importés 19,7% ou 205 tonnes.

La salle à manger dans le hall des athlètes, dont la surface était de 12 377 m², pouvait accueillir 4 200 personnes à la fois. 2 700 au premier étage et 1 500 au second. Le restaurant était ouvert vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Les heures des repas réguliers étaient les suivantes: dès 6 heures du matin pour le petit déjeuner, de 11 heures à 16 heures pour le déjeuner, et de 17 heures à 23 heures pour le dîner. Les repas étaient pris en libre-service et à discrétion. En revanche, il était interdit d'emporter de la nourriture à l'extérieur. La salle à manger était placée sous la responsabilité du per-

sonnel d'exploitation.

Un panier-repas était remis aux athlètes obligés de rester sur le lieu de leurs épreuves pendant plus de quatre heures. Au total, 20 468 boîtes, dont 18 833 pour le déjeuner et 1 635 pour le dîner, furent distribués. Les paniers-repas devaient être demandés par écrit par les chefs de mission 24 heures à l'avance. Durant les heures de service, 14 649 paniers-repas furent livrés et 5 819 furent cherchés directement par les athlètes.

Au total, 835 344 repas furent servis dans la salle à manger à 14 501 athlètes et officiels originaires de 160 pays. Ce chiffre représentait une moyenne de 58 repas par personne pour une durée de séjour de 19 jours.



Le restaurant du village.

