

DOSSIER DE PRESSE

Mercredi 29 juin 2022

PRÉSENTATION DU 17^{ÈME} OPEN D'ORLÉANS

Mercredi 29 juin, Didier GERARD, Directeur de l'Open d'Orléans, a eu le plaisir de présenter le 17^{ème} Open d'Orléans aux collectivités et aux entreprises. Il a chaleureusement remercié les nombreux partenaires qui ont permis que l'aventure de l'Open d'Orléans démarrée en 2005 puisse se poursuivre malgré la crise sanitaire puis leur a dévoilé l'organisation de cette édition. Le tournoi Challenger ATP 125 se déroulera du 26 septembre au 2 octobre au Palais des Sports d'Orléans.

LA 17^{ème} ÉDITION D'UN TOURNOI DE HAUT NIVEAU

Distribuant **134 920 € de Prize-Money** au global et **125 points ATP au vainqueur** du tournoi, l'Open d'Orléans a pu accueillir au fil du temps de grands noms du tennis mondial.

L'Open d'Orléans est reconnu par les joueurs et par la direction de l'ATP comme « **la référence** » des **tournois Challenger**. Le tournoi est d'ailleurs **le plus important des 160 tournois en catégorie Challenger et le 13^{ème} tournoi ATP Indoor au monde toutes catégories**.

L'Open d'Orléans révèle les talents du tennis de demain et permet également de voir jouer des joueurs du Top 100.

En 2021, la quasi-totalité des meilleurs joueurs français étaient présents, accompagnés notamment du jeune prodige danois Holger Rune (1/4 finaliste à Roland-Garros et n°29 ATP).

8 joueurs du Top 30 actuel ont foulé le court central de l'Open d'Orléans : le n°1 Daniil Medvedev (2016), le n°2 Alexander Zverev (2014), le n°8 Andrey Rublev (2016), le n°13 Jannick Sinner (2019), le n°19 Roberto Bautista Agut (2010 – 2011 – 2012), le n°21 Grigor Dimitrov (2010), le n°27 Alex de Minaur (Qualifs 2017) et Holger Rune.

Les spectateurs sont attendus au Palais des Sports d'Orléans du 26 septembre au 2 octobre.

Les qualifications auront lieu dimanche 25 et lundi 26 septembre au CJF de Fleury-les-Aubrais à Saran et les doubles débiteront mardi 27 septembre.

Les noms des 32 joueurs seront connus mardi 6 septembre, l'ATP ne dévoilant la liste des joueurs inscrits que trois semaines avant le tournoi. Didier GERARD ne doute pas que la réputation du tournoi, magnifiée par l'**Ambassadeur** de l'Open d'Orléans **Sébastien Grosjean** (également Capitaine de l'équipe de France de Coupe Davis et responsable de la délégation olympique masculine pour les Jeux Olympiques), permettra une fois encore la venue de nombreux joueurs du Top 100.

Le niveau du tournoi et le cut devraient encore être très élevés. En effet, l'Open d'Orléans sera **le plus important tournoi ATP Challenger** sur la semaine du 26 septembre au 2 octobre.

Le court central du Palais des Sports sera bien évidemment équipé de deux écrans géants permettant aux spectateurs de suivre le **Hawk-Eye** (œil de faucon en anglais), système vidéo d'assistance à l'arbitrage dont s'est équipé le tournoi en 2010 devenant ainsi le premier tournoi ATP Challenger à utiliser cette technologie.

UN NOUVEAU PARTENAIRE ANNONCEUR

Grâce à la totale implication de ses partenaires et de l'équipe d'organisation, l'Open d'Orléans est un rendez-vous tennistique incontournable du calendrier mondial de l'ATP.

Didier GERARD a souligné une nouvelle fois l'importance du rôle joué par les fidèles partenaires du tournoi surtout au cours des deux dernières années. C'est grâce à leur mobilisation que l'événement a pu se maintenir malgré la crise sanitaire.

Didier GERARD remercie la présence des 4 **partenaires Gold historiques**, présents depuis 2005 : le Crédit Agricole Centre Loire, Gérondeau, la Région Centre – Val de Loire et la Ville d'Orléans.

Didier GERARD regrette amèrement qu'**Orléans Métropole** ait décidé l'annulation **pour les années 2022 – 2023 de l'accord** qui avait été présenté aux partenaires en septembre 2021 par son Président de l'époque.

Cette décision vécue comme injuste par les partenaires de l'Open d'Orléans et par l'équipe d'organisation pose la question de la pérennité sur Orléans de cet événement qui fait rayonner le territoire.

L'arrivée du **Conseil Départemental du Loiret en tant que partenaire annonceur, dont Didier GERARD** se félicite, atténue l'impact financier de cette difficulté inattendue au moment où se pose la question de l'implantation éventuelle de l'Open d'Orléans à CO'Met.

ORGANISATION DU TOURNOI

- **Aucune mesure spécifique à ce jour**

A ce jour, ni l'ATP, ni l'Etat français n'ont informé l'Open d'Orléans de restriction sanitaire pour le tournoi de septembre.

A moins d'une décision contraire d'ici là, l'événement devrait donc de nouveau se dérouler dans des conditions « normales ».

L'Open d'Orléans reste néanmoins en vigilance « Vigie-Pirate ».

- **32 joueurs dans le tableau final**

32 joueurs en simple, 16 joueurs en qualification et 16 paires de double participeront au tournoi 2022.

Les **inscriptions** s'effectueront **en ligne pour les qualifications**, comme en 2021, ce qui laisse présager des qualifs homogènes et de haut niveau.

L'Open d'Orléans et la Fédération Française de Tennis pourront attribuer **3 Wild Cards pour le tableau final en simple, 3 en qualification et 3 en double**.

- **2 sites**

Pour faire suite aux règles de l'ATP pour les tournois Challengers, l'Open d'Orléans accueillera tous les matchs et les entraînements sur 2 sites :

- **Le Court Central du Palais des Sports** : pour tous les matchs de simple et certains matchs de double.
- **Le CJF Tennis de Fleury les Aubrais** : pour certains matchs de double, les entraînements et les qualifications qui se dérouleront sur ses deux courts.

- **Des écocup**s

Dans un souci de développement durable et grâce au partenariat de McDonald's, des écocup seront mises à disposition au niveau des buvettes avec, au choix, les visuels des affiches de 2005, 2006, 2007, 2008 et 2022.

- **Un tableau signé Lucie Estève**

Pour cette 17^{ème} édition, Didier GERARD a fait appel aux pinceaux de **Lucie Estève**, une artiste peintre de Menetou Salon (Cher) qui réalise des tableaux très colorés abstraits ou figuratifs. Ses réalisations portent majoritairement sur des portraits humains et animaliers où l'objectif est de « saisir le regard ».

Le tableau représente **une tête de tigre qui tient une balle de tennis dans sa gueule**.

Didier GERARD a accepté ce magnifique projet aux **couleurs vives** proposé par Lucie Estève et y a vu un clin d'œil à la première édition pour ce qui sera peut-être le dernier Open d'Orléans au Palais des Sports.

En effet, en 2005, les joueurs entraient sur le court central sur la musique de Rocky III « Eye of the tiger ».

- **8 grands Chefs à l'Open d'Orléans**

7 jours 8 chefs : chaque jour, un Chef différent cuisinera pour les convives présents dans les trois restaurants de l'Open d'Orléans.

Les Chefs sont fidèles au tournoi car tous encore présents cette année.

Martin Simonart : lundi, pour le déjeuner et le dîner

Martin Simonart, jeune chef de « **l'Auberge des Templiers** » (1 étoile) depuis mars 2018, a fait ses débuts au restaurant Le Grand Ecuyer (1 étoile) du chef Yves Thuriès.

Il a été commis de cuisine au Chabichou (2 étoiles). A 19 ans, il devient Chef de partie au Grand Ecuyer. Il part ensuite au Lac du Bourget rejoindre le « Bateau Ivre » (2 étoiles) du Chef Jean-Pierre JACOB.

Laurent Camus : mardi, pour le déjeuner et le dîner

Depuis 1994, Laurent Camus est le chef de **l'Eldo Traiteur** à Saint-Cyr-en-Val, traiteur officiel de l'Open d'Orléans. Il a ouvert en novembre 2020 une boutique située 7 rue Bannier à Orléans où l'on retrouve une partie traiteur, un espace dédié à l'épicerie fine, salée et sucrée ainsi qu'une offre de champagne, vin et spiritueux.

De 1985 à 1990, il a été commis de cuisine à Paris à la Maison du Danemark (1 étoile), la Ferme Saint Simon (1 étoile), le Palais de l'Elysée, le Divellec (2 étoiles) et Gérard Besson (2 étoiles).

Nicolas Sale : mercredi, pour le déjeuner et le dîner

Nicolas Sale a été élu **Chef de l'année 2017** par le magazine « Le Chef ».

Originaire de la région parisienne, il a fait ses premiers apprentissages auprès de Pierre Gagnaire, Alain Senderens et Marc Marchand. Il a ensuite travaillé dans des maisons prestigieuses telles que **le V** au George V et **Le Meurice**. Il devient chef de cuisine de l'hôtel Hyatt Paris-Madeleine en 2003, puis au Monte-Cristo en 2006 où il obtient une étoile au guide Michelin. Quelques mois après son arrivée à Courchevel en 2010, il décroche également une étoile pour la Table du Kilimandjaro. Enfin, de 2015 à avril 2021, il a été le chef du **restaurant 2 étoiles du Ritz Paris**, La Table de l'Espadon, ainsi que Les Jardins de l'Espadon, restaurant 1 étoile au déjeuner.

Bernard Vaussion : jeudi, pour le déjeuner et le dîner

Il débute sa carrière culinaire à 14 ans chez un pâtissier.

Commis de cuisine à l'Ambassade des Pays-Bas à 16 ans, il rejoint par la suite l'ambassade du Royaume-Uni comme second.

En 1974, pendant son service militaire, il sert au Palais de l'Élysée, sous les ordres du chef Marcel Le Servot. En 1975, il est engagé comme commis de cuisine sous Valéry Giscard d'Estaing. A partir de 1984, sous François Mitterrand, il devient sous-chef, puis adjoint en 1990. Entre 2004 et 2013, il est **Chef du Palais de l'Élysée**, sous Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy et François Hollande.

Depuis son départ en retraite le 1er novembre 2013, il est président honoraire du Club des chefs, l'association regroupant les cuisiniers des chefs d'Etat.

Maxime et Claire Voisin : vendredi, pour le déjeuner et le dîner

En 2009, Maxime Voisin intègre l'équipe du George V (2 étoiles) à Paris, sous les ordres d'Eric Briffard.

Il rejoint ensuite L'Arpège (3 étoiles) d'Alain Passard également à Paris, entre 2010 à 2013. C'est dans les cuisines de L'Arpège qu'il rencontre Claire.

En 2015, ils ont ouvert leur propre restaurant à Orléans, « **De Sel et d'Ardoise** ». Ils se réinventent en 2021 et deviennent « restaurant-boutique ». En juin 2022, ils ferment leur restaurant pour partir en Normandie.

Alain Gérard : samedi, pour le déjeuner et le dîner

Après un apprentissage couronné de succès, il part en Belgique où il travaille aux côtés des chefs Français Gilles Epie et Alain Passard ou encore du chef belge Jean-Pierre Bruneau.

De retour en France, il intègre le restaurant étoilé « Les Antiquaires », à Orléans, sous les ordres de Philippe Bardau.

Il rejoint par la suite la Maison de Marc Meneau à Vézelay, 2 étoiles au Michelin, pour 2 ans.

Après une escale montagnaise aux Arcs le temps d'une saison, il découvre le club privé des Cavalières au Lavandou dans le Var.

Puis, il devient chef d'un restaurant provençal à Paris pendant 3 ans et demi, avant une nouvelle expérience aux Bézards dans le Loiret, à l'Auberge des templiers (1 étoile).

A la suite de cette aventure parisienne, il ouvre son propre restaurant à Orléans, « **Eugène** ».

Philippe Bardau : dimanche, pour le déjeuner

Membre du collège culinaire de France, Philippe Bardau est le Chef cuisinier du « **Lift** » depuis 2009 (Orléans). Il a également été le Chef cuisinier de « la Terrasse du Parc ». Il a ouvert en décembre 2020 une boutique traiteur « Philippe Bardau Signature » aux Halles Châtelet.

Il a auparavant eu un parcours dans des restaurants étoilés :

- Commis de cuisine entre 1980 et 1982 à « l'Oasis », en Provence, trois étoiles au Michelin
- Chef de partie entre 1982 et 1984 au « Chantecler », à Nice, deux étoiles au Michelin

- Second de cuisine entre 1984 et 1985 à la « Crémaillère », à Orléans, deux étoiles au Michelin
- Second de cuisine entre 1985 et 1987 puis chef jusqu'en 1997 à « La Cantine des Gourmets », à Paris, une étoile au Michelin
- Chef cuisinier du restaurant étoilé « Les Antiquaires » à Orléans, entre 1997 et 2009, une étoile au Michelin.

PROCHAINES DATES A RETENIR :

- **Début Septembre : ouverture de la billetterie en ligne** sur www.opendorleans.com
- **Mardi 6 septembre à 11h00** : conférence de presse pour la présentation des joueurs
- **Samedi 24 septembre** : tirage au sort du tableau final
- **Dimanche 25 et lundi 26 septembre** : qualifications au CJF Tennis
- **Lundi 26 septembre – dimanche 2 octobre** : 17^{ème} édition de l'Open d'Orléans

SUR LE WEB

Site Internet : www.opendorleans.com

Facebook : Open d'Orléans – la page officielle

Twitter : opendorleans

Instagram : opendorleans

YouTube : openorleans

Hashtag : opendorleans

Contact Presse : *Vanessa de BROUCKER, attachée de Presse*
<mailto:vanessa@vedebe.fr> / Port. : 06 64 73 65 29