

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lundi 3 juillet 2023

## UN NOUVEAU NOM ET UNE NOUVELLE SALLE POUR LA 18<sup>ème</sup> EDITION DU CHALLENGER ATP 125

Lundi 3 juillet, Didier Gérard, Directeur de l'Open d'Orléans, a eu le plaisir de présenter aux collectivités et aux entreprises la 18<sup>ème</sup> édition du Challenger ATP 125. En 2023, le tournoi change de nom, de salle et d'organisation. Le CO'Met Orléans Open se déroulera du 25 septembre au 1er octobre à l'Arena de CO'Met. Didier Gérard a chaleureusement remercié les nombreux partenaires qui ont permis que l'aventure de l'événement sportif, démarrée en 2005, puisse évoluer.

### UN NOUVEAU NOM ET UNE NOUVELLE SALLE

Comme annoncé en novembre dernier, la 18<sup>ème</sup> édition du Challenger ATP 125 se déroulera à partir de cette année **dans l'Arena de CO'Met à Orléans**, grâce au soutien en particulier de 2 partenaires, la Mairie d'Orléans et Orléans Event. Le tournoi déménage du Palais des Sports qui devenait vieillissant et n'était plus adapté aux besoins de l'événement.

Afin de valoriser ses **2 co-partenaires titres**, comme le font de nombreux tournois, l'Open d'Orléans change de nom et s'appelle désormais **CO'Met Orléans Open**, un nom qui peut se lire aussi bien en français qu'en anglais.

Le nouveau logo, dessiné par Forces Motrices, rappelle celui de l'Arena et conserve les mêmes couleurs (noir et rouge) que l'ancien.

La 18<sup>ème</sup> édition de CO'Met Orléans Open se déroulera **du lundi 25 septembre au dimanche 1<sup>er</sup> octobre 2023**.

Les billets pourront être achetés en ligne début septembre.

### DES PARTENAIRES FIDÈLES

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

Didier Gérard a remercié les **149 entreprises et collectivités partenaires** de CO'Met Orléans Open, la plupart fidèles depuis de nombreuses années.

En 2023, le tournoi compte sur le soutien de :

- **1 partenaire annonceur** (Le Conseil Départemental du Loiret)
- **3 partenaires Gold** (la Mairie d'Orléans, le Crédit Agricole Centre Loire et la Région Centre – Val de Loire)
- **7 partenaires Silver** (Bouygues Bâtiment Centre Sud-Ouest, EUROVIA Vinci, Groupe Partenaire, Servier, BMW, EXIA et Koesio).

CO'Met Orléans Open bénéficie également du soutien de la Fédération Française de Tennis, de la Ligue du Centre – Val de Loire, du Comité du Loiret, du Comité du Loir et Cher et de **61 clubs de tennis partenaires**.

## **8 JOURS DE COMPÉTITION**

Les **qualifications (gratuites et ouvertes à tous)** auront lieu dimanche 24 et lundi 25 septembre au club de Saint Cyr en Val.

Par ailleurs, **cette année, le dimanche 24 septembre, les spectateurs auront le privilège d'assister gratuitement, à l'Arena de CO'Met, à 4 matchs de qualifications (en simple).**

Les matchs en simple débiteront lundi 25 et les matchs en double mardi 26 septembre.

Pour respecter les règles de l'ATP pour les tournois Challengers, CO'Met Orléans Open accueillera tous les matchs de la semaine et les entraînements sur **2 sites** :

- **L'Arena** : pour tous les matchs de simple et certains matchs de double sur le Court central, une partie des entraînements sur le Court annexe
- **Saint Cyr en Val US Tennis** : des matchs de double, les entraînements

**32 joueurs en simple, 16 joueurs en qualification et 16 paires de double** participeront à la 18<sup>ème</sup> édition du tournoi.

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

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

Les noms des 32 joueurs seront connus mardi 5 septembre, l'ATP ne dévoilant la liste des joueurs inscrits que trois semaines avant le tournoi.

Didier Gérard ne doute pas que la réputation du tournoi, magnifiée par son **Ambassadeur, 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.**

## **UN TABLEAU SIGNÉ BRUNO CARDEY**

Pour cette 18<sup>ème</sup> édition, le tableau de **Bruno Cardey** a été choisi pour illustrer l'affiche. Il sera remis au vainqueur en simple.

De 1975 à 1979, Bruno Cardey étudie aux Beaux-arts d'Orléans.

En décembre 1979, l'année de son service militaire, il peint et expose ses tableaux au Sénat à Paris, puis à Saint Pierre le Puellier à Orléans où, lors d'un concours d'artistes organisé par la ville, il reçoit le "Prix de la Ville d'Orléans".

En 1980, il commence une carrière d'illustrateur publicitaire, spécialisé dans l'hyperréalisme et le Pop Art. Pendant plus de 15 ans, il exerce son art au quotidien.

En 1996, il s'associe à Alain Foulquier pour créer leur propre agence de communication : "Forces Motrices".

Il met alors un frein à sa pratique intensive du dessin, sans pour autant l'abandonner. Il met sa créativité au profit des multiples supports et techniques graphiques qu'offrent aujourd'hui le monde de la communication.

Dans des tons bleus, le tableau représente **la façade de l'Arena et la Ville d'Orléans** de nuit, les 2 partenaires titres de l'événement. On y voit une comète, représentée par une balle de tennis, traverser le ciel.

Contrairement aux années passées, où Didier Gérard laisse l'artiste libre de son imagination, il a souhaité cette année que le tableau représente le grand changement du tournoi.

Les spectateurs pourront retrouver le visuel de l'affiche sur les écocupes mises à disposition au niveau des buvettes (dans un souci de développement durable et grâce au partenariat de McDonald's). Les collectionneurs auront également le choix avec les visuels des affiches de 2005 à 2011.

## **7 GRANDS CHEFS SUR 7 JOURS**

**7 jours, 7 chefs : cette année encore, chaque jour, un Chef différent cuisinera pour les convives présents dans le restaurant et les salons de CO'Met Orléans Open.**

Deux nouveaux Chefs font leur apparition cette année, le lundi et le jeudi.

### **Olivier NASTI : lundi, pour le déjeuner et le dîner de Gala**

Olivier Nasti s'est formé auprès de grandes maisons et de chefs dont les valeurs ont su marquer du sceau de l'exigence sa propre identité culinaire. Il a ainsi notamment nourri sa passion de la cuisine lors d'années d'apprentissage au Château Servin à Belfort, chez Olivier Roellinger à Cancale et auprès de la famille Haerberlin à l'Auberge de L'III, célèbre maison étoilée alsacienne.

Discipline, rigueur et exigence, recherche du produit et sublimation de celui-ci, maîtrise et techniques, sont autant de qualités, fruits d'un long travail, qui le mènent à remporter le concours de **Meilleur Ouvrier de France en 2007**. Savoir-faire et partage sont les maîtres-mots qui guident la gastronomie d'Olivier Nasti.

Il est aujourd'hui aux commandes des cuisines du **Chambard** (à Kaysersberg, en Alsace, qu'il achète avec son frère Emmanuel, architecte et sommelier), et notamment de son restaurant **2 étoiles** Michelin.

Olivier Nasti obtient de nombreux prix et récompenses. Depuis quelques années, il est cité par la presse comme l'un des prétendants à une troisième étoile Michelin. Il est apparu dans plusieurs émissions télévisées (dont Top Chef en 2021 et 2023).

Olivier Nasti est classé dans le Top 100 des meilleurs chefs du monde en novembre 2016 par le magazine Le Chef. En septembre 2017, le restaurant entre dans l'association des Grandes Tables du Monde. En 2021, La Table d'Olivier Nasti est classée 10ème au rang mondial de la Meilleure Table par La Liste. Il a été désigné Chef de l'année en 2023.

### **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 CO'Met Orléans Open. 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'Élysée, le Divellec (2 étoiles) et Gérard Besson (2 étoiles).

### **Martin Simonart : mercredi, pour le déjeuner et le dîner**

Martin Simonart, 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.

### **Marie Gricourt : jeudi, pour le déjeuner et le dîner**

Après un baccalauréat général à Pithiviers, Marie Gricourt décide de se réorienter pour suivre les pas de son père, cuisinier. Elle se forge une expérience dans les plus belles cuisines parisiennes : les Fables de la Fontaine (1 étoile), le Pré Catelan (3 étoiles), L'arôme (1 étoile), Le Diane, le Fouquet's (1 étoile), l'Epicure du Bristol's (3 étoiles).

Pendant son Bac Pro, en 2013, elle est sacrée « Meilleur apprenti de France ».

Marie Gricourt est la première femme à signer un contrat en cuisine à l'Elysée, en début du mandat d'Emmanuel Macron.

Au printemps 2020, Christophe Hay lui propose le poste de Cheffe de son restaurant la Table d'à côté (1 étoile, à Ardon).

Elle quitte le restaurant à l'été 2022.

A la rentrée, elle ouvrira son propre restaurant en centre-ville d'Orléans : le Gric.

### **Bernard Vaussion : vendredi, 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'Elysée, 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'Elysée**, 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 & Claire Voisin : samedi, 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 ouvrent 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.

### **Philippe Bardau : dimanche, pour le déjeuner de Gala**

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 ouvre 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.

## **LA 18<sup>ème</sup> ÉDITION D'UN TOURNOI DE HAUT NIVEAU**

Distribuant **145 000 € 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.

**9 joueurs du Top 30 actuel ont foulé le Court Central de l'Open d'Orléans** : le n°3 Daniil Medvedev (2016), le n°6 Holger Rune (2021), le n°7 Andrey Rublev (2016), le n°8 Jannick Sinner (2019), le n°21

Alexander Zverev (2014), le n°22 Jan-Lennard Struff (2013, 2015 - vainqueur, 2016), le n°20 Roberto Bautista Agut (2010 – 2011 – 2012), le n°24 Grigor Dimitrov (2010), le n°26 Alexander Bublik (2017).

**En dehors de Gaël Monfils, tous les meilleurs joueurs français ont participé au tournoi.**

L'Open d'Orléans a été 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<sup>ème</sup> tournoi ATP Indoor au monde toutes catégories.**

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

Le cube du court central de l'Arena permettra aux spectateurs de suivre le **Hawk-Eye** (œil de faucon en anglais).

En 2010, le tournoi s'est équipé de ce système vidéo d'assistance à l'arbitrage, devenant ainsi le premier tournoi ATP Challenger à utiliser cette technologie.

### **PROCHAINES DATES À RETENIR :**

- **Début septembre** : ouverture de la billetterie en ligne sur [www.cometorleansopen.com](http://www.cometorleansopen.com)
- **Mardi 5 septembre, à 11h00** : conférence de presse de présentation des joueurs, à l'Open Space
- **Samedi 23 septembre** : tirage au sort du tableau final, à l'Open Space
- **Dimanche 24 et lundi 25 septembre** : qualifications à l'Arena (uniquement le dimanche) et à Saint Cyr en Val US Tennis
- **Lundi 25 septembre – dimanche 1<sup>er</sup> octobre** : CO'Met Orléans Open – 18<sup>ème</sup> édition

**Nouveau site Internet :** [www.cometorleansopen.com](http://www.cometorleansopen.com)

**Contact Presse :** *Vanessa de BROUCKER, attachée de Presse*  
[vanessa@vedebe.fr](mailto:vanessa@vedebe.fr) / Port. : 06 64 73 65 29