

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mardi 18 juin 2024

PRÉSENTATION DE CO'MET ORLÉANS OPEN - 19^{ème} ÉDITION

Mardi 18 juin, Didier GERARD, Directeur de CO'Met Orléans Open, a eu le plaisir de présenter aux collectivités et aux entreprises la 19^{ème} édition du Challenger ATP 125. CO'Met Orléans Open se déroulera du 22 au 29 septembre 2024 à l'Arena de CO'Met. Didier GERARD a chaleureusement remercié les nombreux partenaires qui ont permis que l'aventure de l'événement sportif, démarrée en 2005, puisse perdurer dans cette nouvelle salle.

8 JOURS DE COMPÉTITION

La 19^{ème} édition de CO'Met Orléans Open se déroulera du **dimanche 22 au dimanche 29 septembre à l'Arena de CO'Met.**

Les **qualifications** auront lieu dimanche 22 et lundi 23 septembre au club de Saint Cyr en Val. Cette année encore, **le dimanche 22 septembre, les spectateurs auront le privilège d'assister gratuitement à 6 matchs de qualifications** (en simple), à l'Arena de CO'Met. Les matchs du tableau final en simple débiteront lundi 23 septembre et les matchs en double mardi 24 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 la plupart des matchs de simple et de certains matchs de double sur le Court central, une partie des entraînements sur le Court annexe
- **Saint Cyr en Val US Tennis** : 3 matchs de simple, des matchs de double, les entraînements

Nouveauté de 2024, l'ATP programmera **6 matchs quotidiens sur le Court Central** jusqu'au vendredi 27 septembre. Les matchs devraient donc se terminer un peu moins tard qu'en 2023.

Les matchs devraient commencer à 10h30 jusqu'au jeudi, à 11h00 le vendredi, à 14h00 le samedi pour les ½ Finales et à 14h30 le dimanche pour les Finales double et simple. A partir de vendredi 29 septembre, tous les matchs se dérouleront sur le Court central de l'Arena.

32 joueurs en simple, 16 joueurs en qualification et 16 paires de double participeront à la 19^{ème} édition du tournoi.

Les inscriptions s'effectueront en ligne pour les qualifications, ce qui laisse présager à nouveau 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 3 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 son **Ambassadeur, Sébastien GROSJEAN**, permettra une fois encore la venue de nombreux joueurs du Top 100.

Le niveau du tournoi et le cut devraient encore être très élevés.

La billetterie pour le public ouvrira mercredi 19 juin sur le site de CO'Met Orléans Open.

LES NOUVEAUTÉS DE 2024

Cette année, le tournoi et Keolis lancent « **Allez-y avec TAO !** ». Grâce à cette nouvelle offre, les spectateurs qui présenteront leur billet tribune du jour bénéficieront d'un voyage offert sur le réseau à l'aller et au retour.

Afin d'anticiper le tournoi et permettre à un maximum de jeunes de découvrir le tennis, un terrain d'**Urban Tennis** sera installé et animé le **samedi 14 septembre**, de 10h à 18h, par le Comité de Tennis du Loiret sur la Place du Martroi à Orléans.

L'accès sera gratuit et sans inscription.

Comme l'an dernier, le terrain d'Urban Tennis sera ensuite positionné devant l'Arena pendant le tournoi.

Un deuxième bar à Champagne, de 60 m², sera ouvert pour les partenaires. Le Millésime servira des Champagnes Millésimés de la Maison Deutz.

La billetterie partenaires se digitalise avec l'application OpenVIP.

LA 19^{ème} ÉDITION D'UN TOURNOI DE HAUT NIVEAU

Distribuant **148 625 € de Prize-Money** au global et **125 points ATP au vainqueur** du tournoi, CO'Met Orléans Open a pu accueillir au fil du temps de grands noms du tennis mondial.

11 joueurs du Top 30 actuel ont foulé le Court Central du tournoi : le n°1 Jannick Sinner (2019), le n°4 Alexander Zverev (2014), le n°5 Daniil Medvedev (2016), le n°6 Andrey Rublev (2016), le n°10 Grigor Dimitrov (2010), le n°15 Holger Rune (2021), le n°16 Ugo Humbert (2018, 2019 et 2021), le n°17 Alexander Bublik (2017), le n°21 Adrian Mannarino (2008, 2010 et 2012), le n°23 Tallon Griekspoor (2018) et le n°24 Alejandro Tabilo (2021).

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

CO'Met Orléans Open 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 **6^{ème} tournoi ATP français** et le **13^{ème} 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), 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.

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 GERARD a remercié les **150 entreprises et collectivités partenaires** de CO'Met Orléans Open, la plupart fidèles depuis de nombreuses années.

En 2024, le tournoi compte sur le soutien de :

- **1 partenaire annonceur** : Le Conseil Départemental du Loiret
- **2 partenaires Titre** : La Ville d'Orléans et Orléans Events

- **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 **80 clubs de tennis partenaires** (vs 71 en 2023).

UN TABLEAU SIGNÉ ANNE-MARIE TURBAT

Pour cette 19^{ème} édition, le tableau d'Anne-Marie Turbat a été choisi pour illustrer l'affiche. Il sera remis au vainqueur en simple.

Anne-Marie Turbat est une **artiste orléanaise** inscrite dans le courant de l'art contemporain. Autodidacte éclairée par des cours aux Beaux-Arts d'Orléans, elle se concentre principalement sur la matière et les couleurs, s'orientant naturellement vers la peinture au couteau. Gaieté, couleurs vives et dynamisme sont au cœur de ses œuvres. Ses toiles, nourries par son imaginaire, son attrait pour la mer et ses voyages, oscillent entre le figuratif et l'abstrait. Avec un geste rapide, elle travaille la matière comme un sculpteur façonne son modèle.

Animée par le besoin de magnifier son environnement, son travail artistique dénote souvent avec la réalité.

Dans des tons bleus et jaunes, le tableau représente **le pont de l'Europe au soleil couchant** et une balle qui semble avoir été frappée par le tamis de la raquette imagé par les structures du pont.

Pour réaliser ce tableau, Anne-Marie Turbat s'est concentrée sur les points forts d'Orléans et a cherché à faire un lien avec le tournoi. Elle a donc choisi de représenter la Loire qui traverse notre ville et le pont de l'Europe qui apporte une touche de modernité. L'effet stylisé des structures suggère une raquette de tennis. Au premier plan la balle, d'un smatch puissant, va remporter le tournoi. Elle a choisi des couleurs chaudes, toniques, décalées, pour « réinventer la nouvelle histoire de l'Open 2024 ».

L'**affiche** a cette année été réalisée par l'agence **Atipic**.

Les spectateurs pourront retrouver le visuel de cette année sur les **écocups** mises à disposition au niveau des buvettes (dans un souci de développement durable et grâce au partenariat avec McDonald's). Les collectionneurs auront également le choix avec les visuels des affiches de 2012 à 2015.

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 mercredi.

Jean-Michel Lorain : lundi, pour le déjeuner et le dîner de Gala

Jean-Michel Lorain s'est formé au fil des années auprès de grandes maisons et de chefs dont les valeurs ont su marquer du sceau de l'exigence sa propre identité culinaire. Chef cuisinier français de renommée internationale, il est actuellement à la tête du prestigieux restaurant **La Côte Saint-Jacques** à Joigny, dans l'Yonne (**2 étoiles Michelin**).

En 1977, il débute son apprentissage chez les frères Pierre et Jean Troisgros à Roanne, où il acquiert de solides premières expériences. En 1979, il poursuit son apprentissage à Paris chez Taillevent, sous la direction du chef Claude Deligne. Par la suite, il continue de se perfectionner en Suisse, chez Fredy Girardet au Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier. À la suite de son service militaire, Jean-Michel Lorain rejoint définitivement son père, Michel Lorain, à La Côte Saint-Jacques. En 1986, Michel et Jean-Michel Lorain sont récompensés d'un 19/20 au Gault et Millau ainsi que d'une troisième étoile du Guide Michelin. À 27 ans, Jean-Michel devient ainsi **le plus jeune chef à obtenir trois étoiles Michelin**. En 1993, Jean-Michel Lorain est nommé **chef de l'année**, avec la note d'exception de 19,5/20. En 2009, **La Côte Saint-Jacques** reçoit le prix convoité de « **Meilleur restaurant d'hôtel en Europe** » aux Prix Villégiature Awards. En 2017, la résidence obtient le classement **cinq étoiles**, rejoignant alors l'élite de l'hôtellerie française. En 2021, La Côte Saint-Jacques figure en bonne place dans le classement OAD des 150 meilleurs restaurants européens.

Marie Gricourt : mardi, 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'Élysée, 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 pour ouvrir en septembre 2022 son propre restaurant en centre-ville d'Orléans : le Gric.

Kévin STROH : mercredi, pour le déjeuner et le dîner

Kévin Stroh est le nouveau chef de **L'Auberge des Templiers**, * Michelin, Relais & Châteaux, située à Boismorand, aux portes de la Sologne, dans le Loiret.

Alsacien d'origine, Kévin Stroh affiche déjà un parcours remarquable. Jérôme Schilling, double chef étoilé, lui a passé le relais en cuisine au Restaurant Laliq à Lafaurie-Peyraguey pendant la préparation du concours des Meilleurs Ouvriers de France.

Le nouveau chef de L'Auberge des Templiers souhaite partir à la conquête des étoiles, alliant une **cuisine d'auteur inspirée du terroir local à une authenticité modernisée**. À travers une démarche culinaire durable, Kévin Stroh souhaite mettre en avant les fruits du travail des producteurs locaux en les valorisant dans leur intégralité.

Maxime & Claire Voisin : jeudi, 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.

Laurent Camus : vendredi, 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).

Bernard Vaussion : samedi, 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.

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 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 À RETENIR :

- **Mercredi 19 juin** : ouverture de la billetterie en ligne sur www.cometorleansopen.com
- **Mardi 3 septembre, à 14h00** : conférence de presse de présentation des joueurs, à l'Open Space
- **Samedi 14 septembre, 10h00 – 18h00** : Urban Tennis Tour, Place du Martroi
- **Samedi 21 septembre** : tirage au sort du tableau final, à l'Arena
- **Dimanche 22 et lundi 23 septembre** : qualifications à l'Arena (uniquement le dimanche) et à Saint Cyr en Val US Tennis
- **Lundi 22 septembre – dimanche 29 septembre** : CO'Met Orléans Open – 19^{ème} édition

Site Internet : www.cometorleansopen.com

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