

DOSSIER DE PRESSE

Mercredi 26 juin 2019

PRÉSENTATION DU 15^{ÈME} OPEN D'ORLÉANS

Mercredi 26 juin, Didier GÉRARD, Directeur de l'Open d'Orléans, a eu le plaisir de présenter le 15^{ème} Open d'Orléans aux collectivités et aux partenaires privés. Il leur a dévoilé les nouveautés de cette édition et le tableau peint par Oji. Le tournoi Challenger ATP se déroulera du 23 au 29 septembre 2019 au Palais des Sports d'Orléans. En cette année de réforme ATP, l'Open d'Orléans a opéré plusieurs changements dans l'organisation.

La 15^{ème} édition d'un tournoi à la réputation solide, révélateur de talents

Grâce à la totale implication de ses 165 partenaires et de l'équipe d'organisation, l'Open d'Orléans est un rendez-vous tennistique incontournable du calendrier mondial de l'ATP.

Distribuant **137 560 € de Prize-Money** au global (soit parmi les 19 tournois Challenger les plus dotés au monde sur 161) 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, comme ANDERSON, BAGHDATIS, BAUTISTA-AGUT, BENNETEAU, CLEMENT, DIMITROV, GOFFIN, GROSJEAN, GULBIS, HERBERT, KOHLSCHREIBER, LLODRA, LOPEZ, MAHUT, MATHIEU, PAIRE, SIMON, STEPANEK, ZVEREV ...

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 161 tournois en catégorie Challenger et le 16^{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 d'anciens très bons joueurs.

Plus de 20 000 spectateurs sont attendus au Palais des Sports d'Orléans du 23 au 29 septembre.

L'équipe d'organisation promet cette année encore un tournoi exceptionnel.

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 3^{ème} tournoi français à utiliser cette technique, après Paris-Bercy et Marseille.

Si les noms des joueurs ne sont pas encore connus, l'ATP ne dévoilant la liste des joueurs inscrits que trois semaines avant le tournoi, la réputation du tournoi et le travail réalisé par Didier GÉRARD, Directeur de l'Open d'Orléans, **Sébastien GROSJEAN et Nicolas ESCUDE, Ambassadeurs de l'Open d'Orléans**, permettront, une fois encore, la venue de joueurs du Top 100.

Didier GÉRARD a remercié chaleureusement tous les partenaires de l'Open d'Orléans sans qui ce tournoi n'existerait pas.

Il a également souligné que c'est la première année que le capitaine de la Coupe Davis sera présent (Sébastien Grosjean a en effet succédé à Yannick Noah et est également responsable de la délégation masculine olympique en vue des Jeux Olympiques de Tokyo).

Les nouveautés 2019

- **Les nouvelles règles de l'ATP en 2019**

L'ATP souhaite professionnaliser le circuit Challenger et le rendre plus attractif pour les spectateurs.

Désormais, les tournois se dérouleront **sur 7 jours** et non plus 9.

Les 2 jours de qualifications du week-end sont supprimés et remplacés par **2 matchs de qualification le lundi** matin en ouverture.

Le tableau principal du tournoi sera désormais composé de **48 joueurs**, contre 32 auparavant : 41 joueurs acceptés grâce à leur classement ATP, 5 joueurs bénéficiant d'une Wild Card et 2 joueurs issus des qualifications.

Le **prize money** a augmenté cette année. Il est passé de 127 000 € en 2018 à **137 560 €**. Il n'est plus précisé « +H », le paiement des chambres d'hôtel étant désormais obligatoire pour tous les tournois.

Par ailleurs, l'Open d'Orléans est devenu un **ATP Challenger 125** (125 correspondant au nombre de points ATP attribués au vainqueur en simple du tournoi).

Contrairement à d'autres tournois Challenger, l'Open d'Orléans a souhaité maintenir ses prestations et sa catégorie malgré les nouvelles règles imposant de nouvelles dépenses, restant ainsi le plus important tournoi Challenger ATP.

Avec la réforme du circuit ITF, **le circuit Challenger sera le seul avec l'ATP à distribuer des points ATP, devenant ainsi le premier niveau du circuit professionnel.**

Rafael Nadal souligne d'ailleurs que « le monde des Challengers est très important parce que c'est le deuxième plus grand circuit en termes de haut niveau. Sans exception, nous sommes tous passés par les Challengers. »

- **3 sites distincts**

Pour faire suite aux nouvelles règles de l'ATP pour les tournois Challengers, l'Open d'Orléans s'est adapté afin d'accueillir tous les matchs et les entraînements :

- **Le Court Central du Palais des Sports**

Le Palais des Sports accueillera les matchs phares et médiatiques du lundi au jeudi, puis tous les matchs du vendredi au dimanche.

Les billets du Palais des Sports donneront également accès aux courts du CJF Tennis.

- **Le CJF Tennis de Fleury les Aubrais à Saran**

Le CJF Tennis accueillera au moins 5 matchs de simple par jour plus des doubles du lundi au jeudi.

Les courts seront accessibles avec un billet du Palais des Sports, ou au tarif unique de 5€ (gratuit pour les membres du CJF Tennis et les enfants de moins de 16 ans). Puis, du vendredi au dimanche, le CJF accueillera les entraînements.

- **L'US Saint Cyr en Val Tennis**

Les entraînements se dérouleront désormais à Saint Cyr en Val, sur 2 courts ouverts au public et gratuits, du lundi au jeudi (avant de se faire de nouveau au CJF en fin de semaine).

- **Un tableau signé Oji**

Pour cette 15^{ème} édition, Didier GÉRARD a fait appel aux pinceaux d'un jeune **artiste parisien originaire d'Orléans, Oji**, pour peindre le tableau qui sera remis au vainqueur du tournoi en simple. Sur ce tableau, le court central bleu se mélange avec les bords de Loire et un héron vient s'amuser avec des balles de tennis.

Oji a souhaité utiliser les couleurs du court, bleu ciel et bleu marine. Le bleu ciel est traité en dégradé pour évoquer un ciel, celui des bords de Loire ? Oji a préféré évoquer Orleans par sa faune plutôt que par des clichés mieux connus comme sa Cathédrale ou Jeanne d'Arc. Le héron cendré est un des habitués de nos rivages. L'oiseau est interpellé par une balle de tennis. Il se demande ce qu'elle fait ici devant lui. Au contraire, le spectateur reconnaît le court et se demande, lui, ce que l'oiseau fait là. Un peu de poésie pour interpeller les gens et les faire venir... à l'Open d'Orléans.

Véritable autodidacte, Oji a appris la technique du dessin en 2013 pendant une convalescence, suite à une maladie. (Il était auparavant maçon, puis peintre en bâtiment.) Ensuite, il s'est mis à dessiner en recopiant tous les albums de Robert Doisneau qu'il avait sous la main. Il s'est ensuite mis à dessiner sur les murs à côté de chez lui. Au cours d'un voyage à New-York en 2015, il prend l'habitude de peindre sur les murs au pinceau et non plus avec les bombes.

L'artiste Oji aime célébrer l'engagement de personnes illustres comme Malcom X. L'art urbain lui permet d'improviser et de mettre en scène ses personnages. Pour lui, l'art urbain permet de rendre l'art accessible à tous. Après les friches et les murs, il s'est mis à peindre sur des toiles, comme il l'a fait pour ce tableau.

- **Un nouveau site Internet**

L'Open d'Orléans a dévoilé les premières images de son nouveau site Internet, plus moderne et plus accessible, qui sera mis en ligne le 23 juillet 2019 soit deux mois avant l'ouverture du 15^{ème} Open d'Orléans.

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

7 jours 8 chefs : chaque soir, un Chef différent cuisinera pour les convives présents dans l'un des 3 restaurants du Palais des Sports et de l'Open Space.

Nicolas SALE

Il est chef du **restaurant 2 étoiles du Ritz Paris** depuis 2015, La Table de l'Espadon, ainsi que Les Jardins de l'Espadon, restaurant 1 étoile au déjeuner.

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 de Philippe Legendre 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.

Philippe BARDAU

Membre du collège culinaire de France, Philippe BARDAU est le Chef cuisinier de « **la Terrasse du Parc** » depuis 2004 et du « **Lift** » depuis 2009 (Orléans).

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.

Alain GERARD

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 Cavaliers 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** ».

Maxime et Claire VOISIN

En 2009, Maxime 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.

Depuis 2015, ils ont ouvert leur propre restaurant à Orléans, « **De Sel et d'Ardoise** », où Maxime officie en cuisine et Claire à la pâtisserie et au service.

Bernard VAUSSION

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 Georges POMPIDOU puis 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.

Martin SIMONART

Martin SIMONART, 29 ans, 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

Depuis 1994, Laurent CAMUS est le chef de **l'Eldo Traiteur** à Saint-Cyr-en-Val, traiteur officiel de l'Open d'Orléans.

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).

Prochaines dates à retenir :

- **Jeudi 27 juin : ouverture de la billetterie en ligne** sur www.opendorleans.com
- **Mardi 3 septembre à 11h** : conférence de presse pour la présentation des joueurs à l'Open Space
- **Samedi 21 septembre à 18h** : tirage au sort du tableau final à l'Open Space
- **Lundi 23 septembre – dimanche 29 septembre** : 15^{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*
vanessa@vedebe.fr / Port. : 06 64 73 65 29