

DOSSIER DE PRESSE

Mercredi 23 septembre 2020

PRÉSENTATION DU 16^{ÈME} OPEN D'ORLÉANS

Mercredi 23 septembre, Didier GÉRARD, Directeur de l'Open d'Orléans, a eu le plaisir de présenter le 16^{ème} Open d'Orléans aux collectivités et aux partenaires privés. Il leur a dévoilé l'organisation de cette édition et le tableau peint par Bénédicte DEROUEN. Le tournoi Challenger ATP 125 se déroulera du 30 novembre au 6 décembre 2020 au Palais des Sports d'Orléans. En cette année particulière, l'Open d'Orléans s'attelle à préparer un événement dans les meilleures conditions sanitaires.

UNE 16^{ème} ÉDITION QUI S'ANNONCE RELEVÉE

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.

Distribuant cette année **128 600 € 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 des joueurs du Top 100.

Les spectateurs sont attendus au Palais des Sports d'Orléans du 30 novembre au 6 décembre. L'équipe d'organisation promet un tournoi particulièrement exceptionnel, certainement le plus dense jamais vu, étant donné qu'il n'y aura **pas cette année de tournoi ATP de catégorie supérieure face à l'Open d'Orléans.** Les joueurs, sevrés de tennis depuis de longs mois, auront à cœur de venir jouer à Orléans afin de gagner de précieux points ATP en vue de la saison prochaine qui débutera en janvier 2021 en Australie.

Actuellement 48^{ème} Joueur mondial et ex membre du Top 10, 15 fois titré en simple sur le circuit ATP, 2 fois titré en double (dont une médaille de bronze aux JO de Londres en 2012), recordman français en nombre de matchs gagnés sur le circuit ATP, vainqueur de la Coupe Davis en 2017, **Richard GASQUET a demandé à Didier GERARD de lui garantir une des trois Wild Cards attribuées aux joueurs du Top 50 (s'il en fait partie au moment de la clôture des inscriptions) en simple et en double.**

Si les noms des 31 autres 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, magnifiée par **les Ambassadeurs** de l'Open d'Orléans **Sébastien GROSJEAN et Nicolas ESCUDE**, permettra une fois encore la venue de nombreux joueurs du Top 100.

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.

Didier GERARD a remercié chaleureusement tous les partenaires de l'Open d'Orléans sans qui ce tournoi n'existerait pas. Il a en particulier remercié **Monsieur Christophe CHAILLOU**, Président d'Orléans Métropole, qui a décidé de devenir le **5^{ème} partenaire GOLD du tournoi 2020**.

UNE ANNÉE 2020 PARTICULIÈRE

- **Des mesures spécifiques**

L'ATP a fourni aux tournois un **cahier des charges adapté à la situation sanitaire actuelle** à des fins d'information et d'orientation. Celui-ci ainsi que les mesures du Gouvernement et de la Préfecture servent de guide pour l'organisation de cette 16^{ème} édition de l'Open d'Orléans dans les meilleures conditions sanitaires.

En étroite collaboration avec la direction du tournoi, Sandrine BATTISTELLA, en charge du Plan de Sécurité Sanitaire (PSS) de l'Open d'Orléans, a été désignée afin d'assurer la mise en place et le respect des actions sanitaires.

- **32 joueurs au lieu de 48**

Cette année, l'ATP a repassé à 32 le nombre de joueurs figurant au tableau final.

32 joueurs en simple, 16 joueurs en qualification et 12 paires de double participeront cette année au tournoi.

L'Open d'Orléans et la Fédération Française de Tennis pourront attribuer **3 Wild Cards pour le tableau final en simple** (soit une de plus qu'habituellement) ; **3 en qualification et 1 en double**. Au regard du nombre de joueurs et du positionnement du tournoi dans l'agenda ATP, le cut du tableau final sera certainement très élevé. Le tournoi s'attend donc à recevoir beaucoup de demandes de Wild Cards à l'approche de l'événement. La priorité sera évidemment donnée aux joueurs français.

- **2 sites au lieu de 3**

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 sur 2 sites :

- **Le Court Central du Palais des Sports** qui accueillera tous les matchs de simple, de double et de qualifications.
- **L'US Saint Cyr en Val Tennis** accueillera les entraînements qui se dérouleront sur ses deux courts de tennis couverts fermés au public.

Exceptionnellement, cette année, le CJF Tennis de Fleury les Aubrais à Saran n'accueillera ni entraînements, ni qualifications.

- **Un tableau signé Bénédicte DEROUEN**

Pour cette 16^{ème} édition, Didier GERARD a fait appel aux pinceaux d'une **artiste de Versailles, Bénédicte DEROUEN**, pour peindre le tableau qui sera remis au vainqueur du tournoi en simple. Sur cette œuvre dans les tons noir et bleu, on observe un joueur en préparation d'un revers. On devine le court central bleu de l'Open d'Orléans.

Diplômée de l'Académie Charpentier en publicité graphique et photographie, directrice artistique puis concepteur – rédactrice en agence de conseil en publicité, elle partage aujourd'hui son temps entre la peinture, le modèle vivant, le sport, le conseil couleur aux architectes et sa famille. Elle traite généralement le sport sur des fonds colorés et abstraits.

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

7 jours 8 chefs : chaque jour, un Chef différent cuisinera pour les convives présents dans les restaurants du Palais des Sports.

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 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 Cavalière 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 A RETENIR :

- **Jeudi 24 septembre : ouverture de la billetterie en ligne** sur www.opendorleans.com
- **Mardi 10 novembre à 11h** : conférence de presse pour la présentation des joueurs à l'Open Space
- **Samedi 28 novembre** : tirage au sort du tableau final à la Chancellerie, place du Martroi
- **Samedi 28 et dimanche 29 novembre** : qualifications (sans public) au Palais des Sports
- **Lundi 30 novembre– dimanche 6 décembre** : 16^{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