

24 MAI – 5 JUIN 2026

Show culinaire • Live match • Live music • Animations



# Dossier de presse

## La cuisine française à l'honneur

Pierre Chomet – Pascal Barbot – Julien Duboué – Jessica Préalpato – Jeffrey Cagnes – Etienne Leroy – Mickaël Meziane  
Yves Camdeborde – Claire Heitzler – Juan Arbeláez – Denny Imbroisi – Alessandra Montagne – Christophe Adam



# SOMMAIRE

**L'ÉDITO D'AMÉLIE MAURESMO** 3

**ROLAND-GARROS, TERRE DE GASTRONOMIE** 4

**LE JARDIN DES CHEFS, UN ÉCRIN GOURMAND** 5

**2 SERVICES, 2 AMBIANCES** 6

**LES CHEFS** 7

Christophe ADAM	7
Juan ARBELÀEZ	8
Pascal BARBOT	9
Jeffrey CAGNES	10
Yves CAMDEBORDE	11
Pierre CHOMET	12
Julien DUBOUÉ	13
Claire HEITZLER	14
Denny IMBROISI	15
Etienne LEROY	16
Mickaël MEZIANE	17
Alessandra MONTAGNE	18
Jessica PRÉALPATO	19

**LE CALENDRIER** 20

# ÉDITO

## Amélie **MAURESMO**

DIRECTRICE DU TOURNOI DE ROLAND-GARROS



À Roland-Garros, la quête d'excellence, la volonté de bouger les lignes, ou encore l'envie de procurer toujours plus d'émotions aux spectateurs, nous animent constamment. Portés par cette ambition, nous lançons cette année le Jardin des Chefs, un espace dédié à la gastronomie ouvert à tous, situé dans le cadre exceptionnel du Jardin des Serres d'Auteuil.

Je suis particulièrement fière de ce projet, constituant l'une des grandes nouveautés de cette édition 2026 du tournoi. Il met en effet à l'honneur un domaine dans lequel la France excelle, et auquel je suis particulièrement sensible, la gastronomie.

Des chefs français de renom, cuisiniers et pâtisseries, donneront ainsi rendez-vous au public tout au long du tournoi. Je les remercie vivement d'avoir adhéré à ce projet avec autant d'enthousiasme et de participer à cette magnifique aventure qui n'en est, j'espère, qu'à ses prémices. A travers leurs plats, ces chefs vont, j'en suis convaincue, permettre de distiller des moments de bonheur aux spectateurs de la Porte d'Auteuil... tout simplement notre principal objectif en tant qu'organisateur d'événement sportif.



# Terre DE GASTRONOMIE

Bienvenue au Jardin des Chefs, la nouvelle destination gourmande de Roland-Garros ouverte à tous. Cet espace, qui sera situé dans le magnifique Jardin des Serres d'Auteuil à deux pas du court Simonne-Mathieu, met à l'honneur la gastronomie française. Cette dernière, qui constitue un marqueur fort depuis de nombreuses années au sein des espaces hospitalités de Roland-Garros avec Potel & Chabot, s'ouvre, à travers cette nouvelle offre, à un plus large public.

Les spectateurs auront ainsi l'opportunité de concilier sport et plaisir de la table lors de leur journée passée à Roland-Garros. Quelques-uns des plus grands chefs cuisiniers et pâtisseries français, dont certains sont détenteurs d'étoiles, se succéderont ainsi du 24 mai au 5 juin afin de proposer au public leurs plats signatures mais aussi des recettes exclusives.

Le casting se révèle en effet des plus prestigieux. Christophe Adam, Juan Arbeláez, Pascal Barbot, Jeffrey Cagnes, Yves Camdeborde, Pierre Chomet, Julien Duboué, Claire Heitzler, Denny Imbroisi, Etienne Leroy, Mickaël Meziane, Alessandra Montagne et Jessica Préalpato ont répondu à l'invitation du tournoi avec une seule ambition : régaler les papilles des spectateurs !





# UN écriin

GOURMAND

## mais pas seulement...

Au-delà d'être le rendez-vous des gourmets, le Jardin des Chefs constituera un lieu de vie particulièrement convivial. Dans une ambiance festive, les spectateurs auront en effet l'opportunité de s'octroyer un vrai moment de détente.

Cet espace sera divisé en deux parties distinctes. La première accueillera des ateliers où les chefs prépareront leurs plats salés ou sucrés sous les yeux du public. Un bar à cocktails proposant une nouvelle création signature, un stand de glaces Magnum sur lequel Christophe Adam réalisera des créations glacées inédites, ainsi qu'un stand de boissons y seront aménagés.

À l'arrière de cette zone, les spectateurs seront invités à profiter d'une terrasse de plus de 1 200 m<sup>2</sup>, où ils pourront déguster leurs plats en toute tranquillité. Le public y retrouvera également de nombreuses animations : blind test, live music, l'incontournable Smash Corner ainsi qu'une expérience de réalité virtuelle inédite dans une montgolfière permettant de découvrir le Stade vu du ciel. Pour ne rien manquer des matchs, deux écrans géants seront installés.





# 2 services ➔ 2 ambiances

Au Jardin des Chefs, le public aura le choix de venir déjeuner, prendre un goûter ou dîner.

Chaque jour, de 11h30 à 15h30, deux chefs s'activeront derrière les fourneaux afin de préparer, chacun, deux plats différents. Le pâtissier, réalisant le dessert du jour, sera, pour sa part, présent jusqu'à 18 heures et accueillera les spectateurs désireux de s'accorder une pause sucrée au cours de l'après-midi. Tout au long de la journée, le public pourra également y déguster la fameuse « balle de break », une pâtisserie fourrée au chocolat en forme de balle de tennis.

Le soir, de 18h00 à 22h00, l'esprit « Bodega » s'emparera du Jardin des Chefs avec des offres à partager signées Yves Camdeborde. Le célèbre chef proposera ainsi des plats dans le style tapas.



# CHEFS

## Christophe ADAM



Breton d'origine, Christophe Adam a su dès ses débuts se faire une place aux côtés des plus grands chefs dans des établissements prestigieux comme l'hôtel de Crillon, le Gavroche ou encore le Palace Beaurivage. Il a forgé sa renommée et sa notoriété en travaillant en tant que chef exécutif et directeur de la création pendant 15 ans pour le groupe Fauchon.

Tout a commencé en 2002 avec un éclair à la couleur et saveur particulière : l'éclair à l'orange. C'est le point de départ d'une grande et belle aventure pour le chef qui crée L'Éclair de Génie en 2012 fondé sur le concept avant-gardiste du mono-produit. Déclinés en plus de 500 variantes, les éclairs forment aujourd'hui l'ADN de l'enseigne. Dès 2019, Christophe Adam continue l'expansion de L'Éclair de Génie en créant une gamme complète de chocolaterie et de confiserie. Cinq ans plus tard, le créateur de génie continue de sublimer avec passion et finesse des desserts contemporains. Christophe Adam lance en 2017 son concept de restauration le Dépôt Légal. Un lieu symbolique, ouvert en continu proposant une cuisine fraîche et décomplexée. Les deux enseignes L'Éclair de Génie et Dépôt Légal comptent aujourd'hui une vingtaine de points de vente en France et à l'international (Europe, Asie, Moyen-Orient).



Sa  
présence



**03/06 et 04/06** DANS L'APRÈS-MIDI



## Les desserts proposés

Créations glacées inédites



# CHEFS

Juan



## ARBELÁEZ

Juan Arbeláez est installé depuis l'âge de 18 ans à Paris. Le jeune Colombien a alors su aiguiser ses couteaux auprès des plus grands, de Eric Briffard à Eric Frechon en passant par Pierre Gagnaire. Il se fait connaître du grand public en participant à la troisième saison de l'émission de télévision Top Chef, en 2012. En 2013, il ouvre son premier restaurant à Boulogne-Billancourt, Plantxa. Aujourd'hui, il est à la tête de 18 restaurants, où il retranscrit une cuisine conviviale, accessible et de partage. Chef, restaurateur, entrepreneur ou encore chroniqueur TV, Juan Arbeláez a su porter plusieurs casquettes, et continue avec brio. À 37 ans, Juan Arbeláez incarne cette nouvelle génération de chefs qui font bouger les lignes.



### 3 questions à Juan Arbeláez

**Comment avez-vous été amené à participer au Jardin des Chefs ?**

Les équipes de Roland-Garros m'ont contacté. C'était pour moi une évidence de venir. J'avais vraiment envie de faire partie de l'équipe du Jardin des Chefs. Tous les ans, je viens en tant que spectateur. Roland-Garros est une fête. J'adore le tennis. C'est un tournoi où la gastronomie a toujours été présente, notamment au Village pendant le tournoi. J'ai beaucoup de chance de participer à cette aventure. J'ai vécu à Boulogne-Billancourt pendant de nombreuses années. J'étais ainsi voisin du tournoi. J'y ai encore un restaurant et les spectateurs de Roland-Garros viennent souvent déjeuner ou dîner.

**Que représente pour vous Roland-Garros ?**

C'est le savoir-faire à la française. Des gens du monde entier viennent à Roland-Garros. Comme la gastronomie française, Roland-Garros est renommé dans le monde entier. Ce tournoi incarne le savoir vivre, le savoir recevoir à la française, qui s'exprime sur un terrain de jeu exceptionnel. C'est un rendez-vous annuel immanquable.

**Au niveau culinaire, que vous inspire Roland-Garros ?**

Je peux vous garantir qu'il y aura du soleil, de l'acidité, du piment dans mes plats et que ce sera généreux.

Sa présence



05/06 EN SOIRÉE  
18H00 - FIN DES MATCHS

Les plats  
et desserts  
proposés



Tentacules de maïs,  
paprika fumé  
Burger Angus,  
cheddar fumé et sauce césar  
Chocolat blanc, fraise,  
crumble paprika et verveine



# CHEFS

## Pascal BARBOT

Dès l'âge de sept ans, Pascal Barbot, qui grandit à Vichy en Auvergne, savait qu'il voulait devenir chef cuisinier. Sa formation débute par un apprentissage chez Maxim's à Paris, Les Saveurs à Londres et Troisgros à Roanne. C'est auprès de celui qu'il estimera être son mentor, le chef Alain Passard, à L'Arpège, qu'il apprend à traiter et respecter les produits les plus basiques. C'est également au sein de cette adresse mythique que Pascal Barbot fait la connaissance de son futur acolyte Christophe Rohat, avec qui il s'associe afin d'ouvrir l'Astrance en juillet 2000.

Le chef, à la tête de son établissement dès l'âge de 27 ans, décroche tout juste 5 ans plus tard, la note de 19/20 dans le guide Gault & Millau, ainsi que le titre de Chef de l'année. L'Astrance, remporte trois étoiles Michelin en 2007. En 2019, le restaurant situé rue Beethoven déménage à quelques encâblures, rue de Longchamp. Le mois de décembre 2022 signe le début d'un nouveau voyage pour Pascal Barbot et Christophe Rohat, imprégné de renouveau. La première étoile Michelin du nouvel Astrance arrive deux mois seulement après l'ouverture.



Sa  
présence



du 24/05 au 26/05 11H30 - 15H30

30/05 18H00 - 21H00

31/05 et 1<sup>er</sup>/06 11H30 - 15H30



## Les plats proposés



Gnocchis cuisinés dans un bouillon / légumes croquants /  
sabayon romarin / huile de piment & cacahuètes

Brochette de poitrine de cochon fermier confite / salade de  
lentilles / moutarde à l'ancienne et oignon rouge

# CHEFS

## Jeffrey CAGNES



Jeffrey Cagnes est le chef pâtissier et fondateur de la Maison Jeffrey Cagnes Paris. Après avoir notamment redonné ses lettres de noblesse à la plus ancienne pâtisserie de Paris, ou encore après avoir travaillé aux côtés de Jean-François Piège, il décide de lancer en 2021 son propre établissement, au cœur du 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris (24 rue des moines). Un an plus tard, il ouvre une deuxième boutique dans son quartier de cœur, le 2<sup>e</sup> arrondissement, située rue Montorgueil. En 2023, il ouvre une boutique unique, entre Place de l'Opéra et Place de la Madeleine. Le chef y voit l'opportunité d'y étendre son champ d'expression et illustrer pleinement sa créativité, autour de pâtisseries aux parfums tantôt latins, tantôt orientaux. Une vision qui rend hommage aux créations pâtissières du bassin méditerranéen, si cher à son cœur. En 2024, le chef Jeffrey Cagnes, ouvre sa quatrième boutique, la première en banlieue parisienne, à Levallois-Perret. En 2025, il y inaugure également son premier atelier de pâtisserie où il transmet son savoir-faire aux passionnés de pâtisserie.



Sa  
présence



02/06 et 03/06 11H30 - 18H00



### Les desserts proposés



Tarte citron basilic et huile d'olive

Chou craquelin vanille et sauce  
chocolat comme une profiterole



# CHEFS

## Yves CAMDEBORDE

Né à Pau en 1964, Yves Camdeborde est l'un des chefs de file de la cuisine de bistrot, qualifiée de « bistronomie ». Alors que ses parents tiennent une charcuterie, Yves Camdeborde décide de se consacrer à la cuisine. Il devient alors apprenti cuisinier et obtient un CAP avant de poursuivre son apprentissage dans les cuisines du Ritz jusqu'en 1986, chez Maxim's, au restaurant La Marée, prestigieuse maison de poisson, à La Tour d'Argent et à l'hôtel de Crillon. Il a été formé - entre autres - par Christian Constant, originaire, comme lui, du Sud-Ouest. Après avoir ouvert la Régalade (Paris 14<sup>e</sup>) en 1992 à deux pas de la Porte d'Orléans, où il va révolutionner le monde de la restauration parisienne avec la bistronomie, il rachète un hôtel en 2005 où il ouvre le Comptoir du Relais Saint-Germain à Odéon. En 2010, il devient l'un des jurés de l'émission de télévision « Masterchef » pendant 4 saisons.



Sa présence



Du 24/05 au 28/05

15H30 - 21H00

29/05 et 30/05

11H30 - 17H00

Du 31/05 au 03/06

15H30 - 21H00

04/06

11H30 - 21H00

05/06

15H30 - FIN DES MATCHS

### 3 questions à Yves Camdeborde

**Qu'est-ce qui vous a plus dans le projet du Jardin des Chefs ?**

Je suis arrivé dans l'aventure du Jardin des Chefs par passion pour le tennis. J'ai encore le souvenir de la victoire de Yannick Noah. J'ai eu la chance de pouvoir assister à cet événement dans le stade, au dernier rang des tribunes et cela reste l'un des grands moments de sport que j'ai vécu. J'ai trouvé ce projet génial car il permet de mettre encore plus de convivialité et de festivité dans le tournoi, en alliant l'excellence du tennis et de la gastronomie. Je trouve cela très pertinent. Roland-Garros est l'un des plus grands événements sportifs nationaux au même titre que le Tour de France ou le Tournoi des Six Nations. Je suis donc très heureux d'accompagner ce projet.

**Qu'allez-vous proposer au public ?**

Pour la Bodega des chefs, nous allons proposer dans le style des tapas espagnols, des mets que l'on pourra picorer du bout des doigts. L'objectif est de proposer de la qualité, de l'émotion et de la convivialité, avec notamment un sandwich «végé» dans un pain brioché avec une rémoulade d'œufs, câpres et roquettes, un fabuleux jambon noir de Bigorre, mais aussi des mets plus impertinents, avec par exemple, un houmous

### Les plats proposés



Offres à partager / Tapas

travaillé de façon plus contemporaine avec des chips de sarrasin, emblème de la Bretagne. Nous avons ainsi essayé de toucher tous les territoires français afin de les adapter à l'esprit Bodega.

**Cuisiner devant le public de Roland-Garros est un exercice qui vous a séduit ?**

Oui, car c'est une revalorisation de notre travail, du terroir français. Nous allons pendant quinze jours être des ambassadeurs de la gastronomie française et transmettre ainsi au public français mais surtout au public étranger le bien manger et l'art de vivre à la française dont nous sommes très fiers. Dans la carrière de cuisinier, nous n'avons pas souvent la chance de travailler dans des cadres aussi emblématiques que Roland-Garros, même si j'ai eu la chance d'évoluer dans de très belles cuisines. Là, nous serons dans un lieu mythique. C'est une vraie fierté. Cela va nous apporter une pression positive nous permettant de sublimer les produits.

# CHEFS

## Pierre CHOMET

Né en 1989 au Chesnay, Pierre Chomet grandit à Quévert, près de Dinan, en Bretagne. Attiré par la cuisine dès son plus jeune âge, il intègre le lycée hôtelier de Dinard puis poursuit sa formation à Paris. Sa carrière débute au sein du prestigieux palace Le Bristol à Paris, où il travaille sous la direction du chef Éric Frechon. En 2012, il rejoint La Vague d'Or à Saint-Tropez, dirigée par le chef triplement étoilé Arnaud Donckele. L'année suivante, il s'envole pour Londres et intègre l'Atelier de Joël Robuchon, où il rencontre sa future épouse, Cristina Tejada. Le couple poursuit son aventure culinaire à Bangkok, participant à l'ouverture de l'Atelier Joël Robuchon dans la capitale thaïlandaise, puis au Chef's Table, un restaurant doublement étoilé. En 2021, Pierre Chomet se fait connaître du grand public en participant à la douzième saison de Top Chef en France. En décembre 2022, il ouvre, avec sa femme, leur premier restaurant à Paris : AMBOS (signifie les deux en espagnol). Cette table est inspirée par leurs origines et leurs voyages : Amérique du Sud, Italie, Espagne, France (Paris, Bretagne, Provence), Royaume-Uni, Thaïlande. Deux ans plus tard, ils décident d'ouvrir un bar à tapas nommé TINA, toujours à Paris.



Sa  
**présence**



**du 24/05 au 26/05** 11H30-15H30  
**02/06 et 03/06** 11H30-15H30



## Les plats proposés

**Ajo blanco / haricots verts / mélisse / ventrèche de thon : gaspacho d'amande, haricots verts croquants, pousses de mélisse.**

**Galette saucisse : galette de blé noir, saucisse thaïlandaise, pickles et condiment sriracha.**

# CHEFS

## Julien DUBOUÉ

Originaire des Landes, Julien Duboué commence son apprentissage chez Jean Cousseau, au Relais de la Poste à Magescq avant d'arriver à Paris en 2001 chez Alain Dutournier au Carré des Feuillants. Après des passages remarquables au George V ou encore à New York chez Daniel Boulud, il ouvre son premier restaurant Afaia dans le 15<sup>e</sup> arrondissement de Paris, bistrot dans lequel il propose des produits frais et locaux du Sud-Ouest. Il ouvre en 2010 un nouvel établissement Dans les Landes où il a l'idée de décliner sous forme de tapas les plats de sa région.

C'est en 2014 qu'il ouvre le restaurant A Noste, près de la Bourse à Paris, qui fait voyager dans sa région à travers deux ambiances différentes : l'espace tapas, convivial et festif, ainsi que l'espace La Table proposant une carte plus gastronomique.

Il lance en avril 2018 un nouvel établissement, BOULOM. Acronyme de « Boulangerie Ou L'On Mange », ce restaurant de 500m<sup>2</sup>, situé dans le 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris détonne. En devanture une boulangerie – pâtisserie de tradition qui laisse place à une large salle de restaurant avec des buffets gargantuesques et le tout à volonté.

Il ouvre un second restaurant BOULOM à Bayonne en octobre 2025, associé avec son ami chef pâtissier Matthieu Mandard.



### Les plats proposés

Asperges des Landes, maltaise  
d'oranges sanguines

Escabèche de cabillaud  
aux abricots et verveine



Sa  
présence



27/05 et 28/05

11H30-15H30

29/05

18H00 – FIN DES MATCHS



## 3 questions à Julien Duboué

### Comment êtes-vous arrivé au Jardin des Chefs ?

J'y suis arrivé par l'intermédiaire de mes copains Denny Imbroisi et Mickaël Meziane. Nous travaillons souvent ensemble, et quand c'est autour du sport, c'est encore mieux. Quand on m'a proposé de préparer à manger dans un lieu comme Roland-Garros, j'ai évidemment dit oui.

### Que représente pour vous Roland-Garros ?

C'est un lieu mythique, parisien, français. J'y viens chaque année. J'adore cet endroit même si je ne joue pas au tennis. C'est vraiment une chance de pouvoir y officier en tant que cuisinier cette année.

### Au niveau culinaire, qu'est-ce que Roland-Garros vous a inspiré ?

Je vais proposer des créations spécifiques. Ce sera encore le printemps, nous allons préparer quelque chose de plutôt végétal, dans l'esprit sportif, avec notamment une asperge blanche des Landes avec une sauce maltaise, réduction d'oranges sanguines et quelques condiments. J'espère que le public va aimer ce qu'on leur proposera. Je pense que nous allons passer aussi un bon moment entre chefs car on s'entend tous bien.

# CHEFS

## Claire HEITZLER



Pour Claire Heitzler, tout a commencé dans son village natal de Niedermorschwihr en Alsace, où, signe du destin, elle habite face à la boutique de Christine Ferber, la reine des confitures. C'est là dans les senteurs de confitures et de chocolat que sa vocation se révèle. Elle intègre l'École Hôtelière. Mais elle poursuit son rêve de pâtisserie et entre en apprentissage chez le chocolatier-pâtissier Thierry Mulhaupt à Strasbourg.

Elle entre ensuite chez Troisgros à Roanne. C'est là qu'elle comprend l'importance des bons produits et du travail des producteurs locaux. Devenue cheffe pâtissière, Claire Heitzler vit sa première expérience internationale à Londres, au Greenhouse et à l'Orangerie, avant d'être sollicitée par Alain Ducasse pour l'ouverture de son restaurant BEIGE Tokyo en 2004. Son parcours l'emmène ensuite à Dubaï, au Park Hyatt pendant près de 3 ans. En 2010, le restaurant étoilé Lasserre lui donne carte blanche pour accompagner son renouveau. Elle crée la Séquence sucrée, un menu 100% sucré, initiative avant-gardiste qui met en lumière ses talents.

Claire Heitzler est sacrée « Cheffe pâtissière de l'année » en 2012 par le magazine Le Chef, puis par Gault & Millau en 2013. Elle remporte le Prix de l'Excellence du meilleur Pâtissier par l'association Relais Desserts en 2014. Elle rejoint ensuite la maison Ladurée.

En 2021, elle ouvre à Levallois-Perret une boutique qui correspond à ses valeurs : un concept chic et gourmand, qui réunit respect du goût, des saisons, du travail des agriculteurs et de l'environnement.



Sa  
présence



du 24/05 au 26/05 11H30 - 18H00



Les desserts  
proposés



Charlotte aux framboises  
et verveine

Gourmandise cerise pistache



# CHEFS

## Denny IMBROISI



Denny Imbroisi, chef italien passionné, découvre la cuisine à 14 ans dans le restaurant familial à Mantoue. Après une formation dans des établissements prestigieux comme le San Domenico (Italie) et auprès de Mauro Colagreco, William Ledeuil et Alain Ducasse en France, il se distingue par sa créativité et sa maîtrise des techniques. En 2015, il ouvre IDA à Paris, fusionnant tradition italienne et créativité. S'ensuivent Epoca, Malro, Quindici et Cucucina, des adresses devenues incontournables, ainsi que Il Corallo à l'île Maurice.

En 2025, il concrétise un rêve avec l'ouverture de son restaurant Ischia à Paris (15<sup>e</sup>), un hommage à ses racines calabraises du sud et à l'île italienne qui l'inspire tant, symbole de son amour pour la péninsule et sa richesse gastronomique.

Denny Imbroisi met en valeur la cuisine italienne en France avec passion et créativité, alliant tradition et modernité.



Sa  
présence



du 27/05 au 28/05

11H30 - 15H30

29/05

18H00 - 22H



### Les plats proposés

Pita aux polpettes al sugo  
di Mamma Silvana

Riz vénéré, œuf poché, sucrine,  
vinaigre balsamique, sarrasin



# CHEFS

## Étienne LEROY



Sacré champion du Monde de la Pâtisserie en 2017, Étienne Leroy s'impose comme l'un des visages de la nouvelle génération de chefs pâtisiers. Sa victoire sur le thème du rock a confirmé sa précision et son audace. Passionné depuis l'adolescence par l'infnie richesse de textures, de couleurs et de saveurs qu'offre la pâtisserie, il a bâti son parcours au sein de maisons prestigieuses, du Café Pouchkine à Paris à l'Hôtel du Cap Eden Roc Cap d'Antibes. Depuis 2022, il est le chef pâtissier de Lenôtre, où il met son talent au service d'une pâtisserie qui conjugue tradition et innovation.



### Les desserts proposés



Entremet kiwi concombre

Entremet vanille torréfiée,  
pralin et cœur baba au rhum

Sa  
présence



27/05 et 28/05 11H30 - 18H00

29/05 18H00 - FIN DES MATCHS



# CHEFS

**Mickaël**



**MEZIANE**

Formé auprès des plus grandes brigades de la gastronomie française (Joël Robuchon, Alain Senderens) Mickaël Meziane a ouvert à seulement 25 ans le restaurant La Passerelle, situé sur les bords de Seine à Issy-les-Moulineaux, dans un cadre lumineux mêlant grand bar, mur végétal et terrasse. Derrière ce décor apaisant se dessine une cuisine de caractère, exigeante et généreuse, entièrement tournée vers la saisonnalité, avec une carte renouvelée régulièrement au rythme des arrivages et des producteurs. Rigueur du produit et précision du geste sont les deux piliers d'une table remarquée par les guides Michelin et Gault & Millau, où chaque assiette raconte, avec sincérité, la passion du chef.



## Les plats proposés



**Cigare d'épaule d'agneau confite  
8 heures, moutarde & cumin,  
garniture aromatique, feuille de  
brick croustillante, houmous**

**Gaspacho de petits pois  
à la menthe, feta**

**Sa  
présence**



**02/06 et 03/06** 11H30 - 15H30



# CHEFS

## Alessandra MONTAGNE



Alessandra Montagne est une cheffe d'origine brésilienne, née à Rio de Janeiro et élevée par ses grands-parents fermiers dans un village sans eau ni électricité. Cette enfance en autarcie forge très tôt son rapport à la cuisine, basé notamment sur le respect du produit.

Arrivée à Paris, elle débute d'abord dans le milieu médical comme assistante de direction, avant de se reconvertir dans la cuisine. Elle fait ses armes auprès de chefs reconnus comme William Ledeuil et Adeline Grattard, ainsi que dans des maisons comme la Grande Épicerie.

En 2012, elle ouvre son premier restaurant, Tempero, dans le 13<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Sa cuisine engagée, locavore et anti-gaspillage lui permet de se faire remarquer rapidement sur la scène gastronomique parisienne. En 2021, elle inaugure Nosso dans ce même arrondissement, une nouvelle adresse qui incarne une vision collective et humaine de la cuisine. Cette dernière est influencée par ses origines brésiliennes et son ancrage en France. Elle valorise des produits de saison, sourcés en circuit court.



Sa  
présence



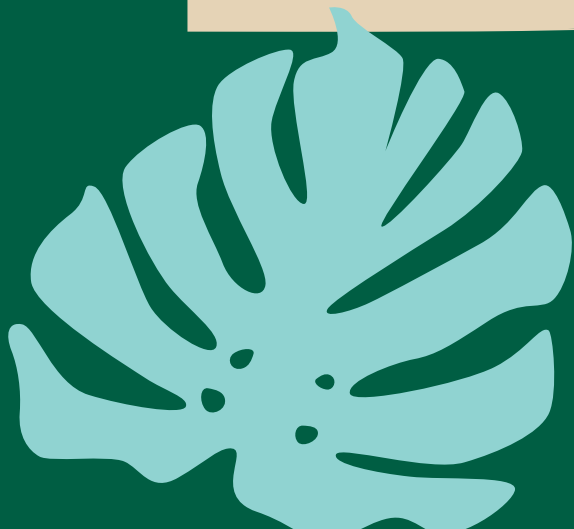
30/05 18H00 - 21H00

31/05 et 1<sup>er</sup>/06 11H30 - 15H30

## Les plats proposés

Asperges blanches, boutargue  
râpée, mayonnaise à la ciboulette  
et crème de cresson

Poisson mijoté au lait de coco,  
oignons, poivrons et tomates,  
servi avec du riz



# CHEFS

Jessica



**PREALPATO**

Figure incontournable de la pâtisserie contemporaine, Jessica Préalpato s'est imposée par une approche radicalement différente. Elle a fait profondément évoluer les codes de la pâtisserie en plaçant le vivant, le produit et la saisonnalité au cœur de sa démarche. Formée dans les grandes maisons et révélée au Plaza Athénée, elle développe une pâtisserie cuisinée, sensible et précise, où la naturalité devient un marqueur fort.

Élue Meilleure cheffe pâtissière du monde en 2019, elle poursuit aujourd'hui son engagement à l'hôtel San Régis dans le 8<sup>e</sup> arrondissement de Paris, où elle signe les goûters de l'hôtel avec une pâtisserie de saison fidèle à sa recherche du goût juste.



## Les desserts proposés



Cheesecake framboise, gel de cédrat et verveine

Citron frais et confits, condiment yuzu kakigori kalamansi

Sa présence



**30/05** 18H00 - 21H00

**31/05 et 1<sup>er</sup>/06** 11H30 - 18H00



## 3 questions à Jessica Préalpato

**Comment avez-vous été amenée à participer au Jardin des Chefs ?**

Quand le tournoi m'a parlé du Jardin des Chefs, j'ai tout de suite été intéressée pour le faire car j'aime beaucoup Roland-Garros. J'y viens tous les ans. J'avais donc envie de participer à ce très bel événement. Quand j'ai su que beaucoup d'autres chefs participaient, cela m'a aussi donné très envie. C'est un projet canon.

**Que représente pour vous Roland-Garros ?**

C'est un bel événement sportif. Ce projet manquait jusque-là à Roland-Garros. À Londres, il y a un vrai engouement avec les chefs et les desserts pendant Wimbledon. Je me dis qu'on peut faire la même chose ici. L'idée est vraiment super de mettre en avant des chefs et de mixer l'univers de la gastronomie et celui du tennis.

**Travailler devant le public est un challenge qui vous a séduit ?**

J'ai déjà participé à l'événement Taste of Paris, qui a lieu également à Lyon désormais. Ce sont des rendez-vous qui sont conviviaux. Nous sommes proches des gens, ce qui n'est pas le cas habituellement lorsque nous sommes en cuisine. C'est vraiment sympa de pouvoir parler aux clients, de communiquer sur nos pâtisseries dans un cadre aussi magnifique que celui de Roland-Garros. Je vais proposer un cheesecake framboise verveine, le deuxième est un dessert autour du citron et du yuzu. Ce sont deux desserts qui sont créés spécialement pour le Jardin des Chefs et que l'on va monter en « last minute » devant le public.



# Le CALENDRIER



	ATELIER SALÉ 1	ATELIER SALÉ 2	ATELIER SUCRÉ	OFFRE BODEGA
DIMANCHE 24 MAI	Pierre CHOMET 11h30 - 15h30	Pascal BARBOT 11h30- 15h30	Claire HEITZLER 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
LUNDI 25 MAI	Pierre CHOMET 11h30 - 15h30	Pascal BARBOT 11h30 - 15h30	Claire HEITZLER 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
MARDI 26 MAI	Pierre CHOMET 11h30 - 15h30	Pascal BARBOT 11h30 - 15h30	Claire HEITZLER 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
MERCREDI 27 MAI	Denny IMBROISI 11h30 - 15h30	Julien DUBOUÉ 11h30 - 15h30	Etienne LEROY 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
JEUDI 28 MAI	Denny IMBROISI 11h30 - 15h30	Julien DUBOUÉ 11h30 - 15h30	Etienne LEROY 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
VENDREDI 29 MAI	Denny IMBROISI 18h00 - 22h00	Julien DUBOUÉ 18h00 - FDM*	Etienne LEROY 18h00 - FDM*	Yves CAMDEBORDE 11h30-17h00
SAMEDI 30 MAI	Pascal BARBOT 18h00 - 21h00	Alessandra MONTAGNE 18h00 - 21h00	Jessica PRÉALPATO 18h00 - 21h00	Yves CAMDEBORDE 11h30-17h00
DIMANCHE 31 MAI	Pascal BARBOT 11h30-15h30	Alessandra MONTAGNE 11h30-15h30	Jessica PRÉALPATO 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
LUNDI 1 <sup>ER</sup> JUIN	Pascal BARBOT 11h30-15h30	Alessandra MONTAGNE 11h30-15h30	Jessica PRÉALPATO 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
MARDI 2 JUIN	Pierre CHOMET 11h30-15h30	Mickaël MEZIANE 11h30-15h30	Jeffrey CAGNES 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
MERCREDI 3 JUIN	Pierre CHOMET 11h30-15h30	Mickaël MEZIANE 11h30-15h30	Jeffrey CAGNES 11h30-18h00	Yves CAMDEBORDE 15h30 - 21h00
JEUDI 4 JUIN				Yves CAMDEBORDE 11h30-21h00
VENDREDI 5 JUIN	Juan ARBELÁEZ 18h00 - FDM*	Juan ARBELÁEZ 18h00 - FDM*	Juan ARBELÁEZ 18h00 - FDM*	Yves CAMDEBORDE 15h30 - FDM*

\* Fin des matches.



