



VÉRITABLE EXPLOIT SPORTIF : 800 personnes sont mobilisées pendant le tournoi pour préparer 5 500 couverts par jour.

Le traiteur de luxe est un habitué de Roland-Garros où ses champions du goût assurent un service... gagnant.

Trente-trois ans qu'il joue les traiteurs de luxe au tournoi de tennis de Roland-Garros. Autant dire que Potel & Chabot a l'habitude de combler les papilles gustatives des célébrités diverses et variées accueillies au Village. Lors de la finale messieurs du 9 juin prochain, le menu fera partie des musts du genre : corail de homard, l'un en biscuit, l'autre en frais-chœur, sabayon au champagne, puis veau rôti à la cendre de légumes, voile de girolles et zébulon de salade, avant la sélection du maître fromager. Et pour terminer, Saturne caramel aux mangues confites et crémeux chocolat aux éclats de cacahuètes. Le tout arrosé, côté blanc, de meursault 2003 premier cru Charmes, domaine Aegerter, et, côté rouge, de pommard premier cru Les Bertins 2009, domaine Chantal Leseure.

Potel & Chabot : les papilles montent au filet

MARTINE ROBERT



Depuis le début de la compétition, le 26 mai, Potel & Chabot a mobilisé ses équipes : dans son QG du XVI^e arrondissement, 5 500 couverts sont préparés pour être servis chaque jour à Roland-Garros. Pour le leader français de la réception, cette prestation relève quasiment de l'exploit sportif... D'ailleurs il a ses propres médaillés, tels le chef pâtissier Marc Rivière, champion du monde en 2009, ou encore Patrick Roger de Campagnolle en charge des ateliers de décors en sucre et de sculpture sur glace : il en a été le champion du monde en 2000 et en 2002 et a été même médaillé aux JO de Salt Lake City, car sans être une épreuve officielle, la sculpture sur glace fait partie du festival artistique et culturel des JO ! « Roland-Garros est un événement nécessitant une organisation hors normes : du Village au Club des loges, en passant par le court Philippe-Chatrier, 800 collaborateurs sont mobilisés, certains pendant plusieurs mois, pour offrir des moments d'exception aux invités de ces opérations de relations publiques très prisées », observe le PDG

Franck Jeantet. Chaque espace est personnalisé, chaque partenaire choisit sa décoration. Potel & Chabot organise avant le tournoi un show-room où les clients font leur « marché », tant pour le menu que pour la décoration florale, l'art de la table ou le mobilier. Il faut dire que le chef cuisinier, Jean-Pierre Biffi, est un artiste qui travaille avec des étudiants de l'École des beaux-arts de Paris pour enrichir sa créativité et faire de ces moments gastronomiques un « théâtre des sens ».

DANS LES ASSIETTES, DES « HISTOIRES » À DÉGUSTER

Les 250 cuisiniers et pâtissiers ont pour mission de privilégier les produits du terroir et de l'agriculture raisonnée. A Roland-Garros, les vedettes ont pour nom asperges du pays Cathare, cerises de Céret, fraises de La Baule, foies gras IGP Sud-Ouest, tomates de M. Bastelica, agneau fermier des pays d'Oc... La sélection s'effectue au plus près de la saison : les asperges sont servies en début de tournoi, les melons la deuxième semaine. Côté sucré abricots et fruits rouges sont à l'honneur. Côté salé : aubergines confites à l'orange, petits pois relevés de dés de rhubarbe, céleri au chocolat blanc... Chaque plat a été imaginé pour raconter une « histoire » autour de trois goûts, pas un de plus.