



STARCHEF

## «Les Chefs»: Golfen & Schlemmen mit der ASGI

Drei Loch spielen, einen Gang geniessen: Sechs Spitzenköchen mit 104 Punkten auf den Greens in Neuchâtel.

19. September 2022

Text: Elsbeth Hobmeier | Fotos: Nicolas Righetti

**DIE FORMEL IST SCHLICHT GENIAL.** Beim Parcours Gourmands spielt eine Plausch-Golfpartie im Vierer-Scramble-Team, und nach jedem dritten Loch erwartet ein Spitzenkoch die Spieler an einem Stand mit schön gedecktem Tisch. Sechs Köche, sechs Amuse-bouches, sechs Gerichte, dazu die Weine von sechs Winzerinnen oder Winzer, die ihn persönlich kredenzen. Lockere Stimmung, alle sind gut drauf, die Gäste ebenso wie die Chefs und ihre Teams, es wird gescherzt, gelacht, geschlemmt - und dann hopp weiter zu den nächsten drei Löchern, um möglichst bald erneut einzukehren. ASGI, die Vereinigung der unabhängigen Golfer, machts möglich, anmelden kann sich jeder Golfer und jede Golferin. «Anfangs Jahr werden die Events jeweils ausgeschrieben. Die Plätze gehen immer weg wie die warmen Weggli», sagt

# Gault&Millau

Nicole Messerli, Eventmanagerin bei ASGI. Geschäftsführer Pascal Germanier ergänzt: «Auch die Chefs reissen sich darum mitzumachen. Wer einmal da war, will wieder kommen.» Seit 2009 werden diese Parcours Gourmands jedes Jahr durchgeführt. Ein Starchef aus der ersten Liga ist Gastgeber neben dem Platz. Er serviert im Golfclub einen Zwischengang, und dann abends im eigenen Restaurant ein grosses Dîner. Am Neuchâtel-Weekend - einmalig pro Jahr - ist es anders, und besonders aufregend: Am Sonntag sind sechs Köche mit ihren Winzern gelistet, am Montag gleich nochmals sechs. Grosses Bild oben: Didier de Courten, nochmals an den Töpfen.



Der Superstar war auch dabei: Franck Giovannini, Crissier.



Ein elegantes Pilz-Raviolo. By Franck Giovannini.

**JAGDZEIT. PILZZEIT. ERNTEDANKZEIT.** Bei Green 4 legt Didier de Courten, der grosse Walliser Koch, der sein Atelier in Sierre im nächsten Frühling schliessen wird, schon gleich zu Beginn eine veritable Kür hin: Sommerreh auf Polenta und Steinpilzen. «Bei uns fängt jetzt die Jagd an, das passt. Und ich wollte den Spielern zum Start ein kräftiges, warmes Fleischgericht servieren». Sagt es und dekoriert das schön rosa gebratene Stück Reh mit einem kleinen Kieferzweig. De Courten ist einer der Pioniere des Parcours, «ich war schon 2009 beim ersten Event in Leuk dabei, damals noch mit Roland Pierroz», erinnert er sich. Pierrot Ayer empfängt seine Gäste bei Green 7 gut gelaunt in Freiburger Sennentracht und mit einer Freiburger Cuchaule mit Gänseleber als Apéro-Häppchen, «eine Hommage ans berühmte Bénichon, unser Erntedankfest», erklärt er. Danach serviert er Zander aus dem Greizersee mit Artischocken und einer Thymian-Zitronensauce, dazu Wein von Jean-René Germanier aus Vétroz. Auch Franck Giovannini, der Star von Crissier, strahlt mit der Sonne um die Wette. Er hat sich für Pilze entschieden, für einen eleganten Raviolo mit Champignons, Steinpilz und Eierschwämmchen an einer wunderbaren Sauce. «Ich schaue immer zuerst was die anderen machen und fand: ein herbstliches Pilzgericht fehlte noch», lacht der Meister und prostet dem Winzer Raymond Paccot zu, der seinen Gästen den berühmten Féchy Le Brez einschenkt.



Wagyu-Hackbraten & Lachs aus dem Green Egg. Urs Messerli (l.) und Domingo S. Domingo, Mille Sens Bern.

**VON HACKBRATEN BIS HUMMER.** Am Green 12 war ein Duo aus Bern am Werk, Urs Messerli und Domingo S. Domingo vom Mille Sens. Sie setzten auf Heissrauchlachs auf Blini aus dem Green Egg mit Oona-Kaviar, danach Wagyu-Hackbraten mit Grillgemüse ebenfalls aus dem Green Egg. «Der edle Hackbraten ist unser Renner, die Business-Gäste ziehen ihn jedem Entrecôte und Filet vor», erklärt Domingo seine Menüwahl. Franziska Chervet vom Vully hat dazu ihre Cuvée d'Arzille ausgewählt. Eine ganz grosse Kiste bietet Damien Coche von der Domaine de Châteauvieux in Satigny beim schönsten Abschlag, der 16, wo man meint, den Ball bis zum See hinunter fliegen lassen zu können. «Ich nahm an, die Sonne schein heiss und komponierte extra für diesen Anlass etwas Frisches, Knackiges», sagt er und präsentiert eine Rolle mit Kalbstartar, einem sensationellen gefrorenen Kressegelée und einer konfierten Tomate. Bei ihm schenkt die Cave de Genève die Weine des Patrons Philippe Chevrier aus. Den gelungenen Schlusspunkt setzt Pierrick Suter mit einer Hummerkomposition an einer Noilly-Prat-Sauce, «ein Gericht, das auch unsere Gäste in Lucens über alles lieben», gut abgestimmt dazu der Chardonnay Le Rosy der Domaine Chambleau.

**GOLFER SIND GENIESSER.** Das wissen auch die Käsemeister von Sterchi aus La Chaux-de-Fonds. Vater Pierre-Alain und Sohn Loan Sterchi bauten ein Büffet mit Trouvaillen aus der Schweiz, Italien und Frankreich auf, das die müden Krieger nach dem 18. Loch gleich wieder munter machte. 25 Käsesorten lockten, darunter ein mit Savagnin affiniertes Tomme und ein von Barolo-Trester eingehülltes Pestum aus Italien. Auch der dazu gereichte Champagner von Billecart-Salmon und die Zigarren von Tres Hermanos sorgten für Superstimmung. ASGI-Geschäftsführer Pascal Germanier:

# Gault&Millau

«Dieser Event ist ganz grosse Werbung für die teilnehmenden Köche. Die Leute sind so begeistert, dass sie oft spontan einen Tisch in deren Restaurant buchen - oder zumindest bald danach». Die «Mannschaftsaufstellung» für das «Les Chefs»-Turnier am zweiten Tag war genauso beeindruckend: Mathieu Bruno, Là-Haut Chardonne; Dominique Gauthier, Le Chat-Botté Genève; Franck Reynaud, Pas de l'Ours Crans Montana; Jérémy Desbraux, Maison Wenger Le Noirmont; Benoît Carcenat, Valrose Rougemont; Claude Frôté, Le Bocca Saint-Blaise.



Auch Top-Winzer waren auf dem Golfplatz. Raymond Paccot lässt sich feiern.

>> [www.asgi.ch](http://www.asgi.ch)

**Stichworte:** [ASGI](#), [Big Green Egg](#)