



LES CHEFS

Golf et gastronomie avec l'ASGI

Jouer trois trous, savourer un plat: six grands chefs totalisant 104 points sur les greens de Neuchâtel.

21. Septembre 2022

Texte: Elsbeth Hobmeier Photos: Nicolas Righetti

UNE FORMULE TOUT SIMPLEMENT GÉNIALE. A chaque troisième trou, un grand chef attend les joueurs derrière une table soigneusement dressée: c'est l'originale formule des Parcours Gourmands de l'ASGI, l'association des golfeurs indépendants. Il s'agit de parties de golf récréatives qui se jouent par équipe de quatre, en scramble, mais où les bonnes choses vont par six. Six cuisiniers, six amuse-bouches, six plats, le tout accompagné des vins de six viticulteurs ou viticultrices qui le servent en personne. Et tout cela dans une ambiance décontractée, où tout le monde est de bonne humeur, les convives comme les chefs et leurs équipes. On plaisante, on rit, on se régale et puis hop, on passe aux trois trous suivants. «Ces événements sont annoncés en début d'année et les places se vendent toujours comme des petits pains», explique Nicole Messerli, responsable des événements de l'ASGI. Son directeur Pascal Germanier

Gault&Millau

ajoute: «Les chefs aussi se bousculent pour y participer. Ceux qui y sont venus une fois y reviennent». Depuis 2009, ces Parcours Gourmands remportent un succès renouvelé chaque année, avec un chef vedette qui sert un plat intermédiaire au club de golf, puis un grand dîner, le soir, dans son propre restaurant. Le programme du week-end annuel à Neuchâtel, lui, est particulièrement riche: le dimanche et le lundi, ce sont à chaque fois six chefs et six viticulteurs qui jalonnent le parcours.

Grande photo en haut: Didier de Courten aux fourneaux sous la tente.



Le chef aux 19 points était également présent: Franck Giovannini, Hôtel de Ville de Crissier.



Un élégant ravioli aux champignons. Par Franck Giovannini.

CHASSE, CHAMPIGNONS. VENDANGES. Au green 4, Didier de Courten, le grand cuisinier valaisan qui fermera son Atelier à Sierre au printemps prochain, épate son public avec un chevreuil d'été sur polenta et cèpes. «Chez nous, c'est le début de la chasse: ça tombe bien! Car je voulais servir aux joueurs un plat de viande chaud et consistant», explique-t-il en agrémentant le morceau de chevreuil idéalement rosé d'une petite branche de pin. De Courten est l'un des pionniers du parcours: «J'étais déjà présent en 2009 lors du premier événement à Loèche, avec Roland Pierroz», se souvient-il. Pierrot Ayer accueille ses convives au green 7. De bonne humeur, en tenue d'armailli fribourgeoise et avec une cuchaule fribourgeoise au foie gras en guise d'apéritif, il propose «Un hommage à la fameuse Bénichon, notre fête des moissons», explique-t-il. Il sert aussi du sandre du lac de la Gruyère avec des artichauts et une sauce au thym et au citron, accompagné de vin de Jean-René Germanier à Vétroz. Puis, les joueurs arrivent chez Franck Giovannini, la star de Crissier, qui lui aussi rayonne sous le soleil. Il a opté pour les champignons, pour une élégante raviole aux champignons de Paris, cèpes et chanterelles, accompagné d'une sauce envoûtante. «Je regarde toujours ce que font les autres. C'est ainsi que j'ai vu qu'il manquait un plat de champignons d'automne», lance-t-il en riant et en trinquant avec le vigneron Raymond Paccot, qui verse son fameux Féchy Le Brez aux convives attablés.



Rôti de viande hachée Wagyu & saumon du Green Egg. Urs Messerli (à gauche) et Domingo S. Domingo, Mille Sens Berne.

DU PAIN DE VIANDE AU HOMARD. Au green 12, c'est un duo bernois qui attend les joueurs: Urs Messerli et Domingo S. Domingo du Mille Sens. Ils ont misé sur du saumon fumé à chaud sur des blinis et rehaussés de caviar Oona, puis sur du rôti haché de Wagyu entouré de légumes grillés au Green Egg. «Ce noble rôti haché est notre produit phare, nos clients le préfèrent aux entrecôtes et filets», explique Domingo. Venue du Vully, Franziska Chervet a choisi sa cuvée d'Arzille pour lui donner la réplique. Et voilà Damien Coche chef du Domaine de Châteauevieux, à Satigny. Au départ n°16, le plus spectaculaire puisqu'il donne l'impression de pouvoir faire voler la balle jusqu'au lac, il attend les convives-joueurs: «Comme le soleil brille, j'ai composé quelque chose de frais et de croquant spécialement pour l'occasion», dit-il en présentant un rouleau de tartare de veau, une sensationnelle gelée de cresson gelée et une tomate confite. A ses côtés, la Cave de Genève sert les vins du patron, Philippe Chevrier. C'est Pierrick Suter qui termine en beauté le parcours avec une composition de homard accompagnée d'une sauce au Noilly-Prat: «Un plat que nos hôtes, à Lucens, aiment par-dessus tout». Il est assorti d'un Chardonnay Le Rosy du Domaine Chambleau.

GOLFEURS GOURMANDS. Pour redonner courage aux joueurs au 18ème trou, les maîtres fromagers de La Chaux-de-Fonds, Pierre-Alain et Loan Sterchi. Père et fils ont dressé un buffet riche en trouvailles. 25 fromages venus de Suisse, d'Italie et de France, dont une tomme affinée au savagnin et un pestum d'Italie enrobé de marc de barolo. Le champagne Billecart-Salmon et les cigares Tres Hermanos ont également contribué à créer une super ambiance. Pascal Germanier, directeur de l'ASGI: «Cet événement

Gault&Millau

offre une très grande visibilité aux cuisiniers participants. Les gens sont tellement enthousiastes qu'ils réservent souvent une table le jour même dans leur restaurant, ou alors il le font peu après». La «composition de l'équipe» pour le tournoi «Les Chefs» du deuxième jour était tout aussi impressionnante: 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.



Des vigneron de haut niveau étaient également présents sur le terrain de golf, dont Raymond Paccot (Domaine La Colombe).

>> www.asgi.ch

Mots-clés: ASG, IBig Green Egg