



LES NEWS | SOUTENU PAR L'ASGI

Quand le golf flirte avec la gastronomie

Giovannini était l'une des stars du parcours gourmand 2024 de l'ASGI avec 12 chefs et 196 points.

par Knut Schwander | Publié il y a 23 heures

DJ BOBO ET MATHIEU JATON. Nappes blanches et gazon vert intense, le golf club de Leuk en Valais était à la fête, dimanche et lundi. Sur le green, des golfeurs, évidemment, mais aussi des chefs: car - mais oui! - c'était le traditionnel rendez-vous gastronomique des Parcours Gourmands by ASGI, l'Association des Golfeurs Indépendants. Deux jours dédiés aux sportifs épicuriens qui viennent s'offrir un parcours jalonné à chaque troisième trou d'une tente immaculée où un grand chef leur propose un accord met et vin de haut vol. De plus, sur le green, il y avait plus d'une célébrité. DJ Bobo, notamment, et Mathieu Jatton. Pour le directeur du Montreux Jazz Festival c'était une première: «J'ai adoré!» a-t-il constaté, arrivé au 18ème trou, «J'ai également admiré la logistique, tant celle des chefs et de leurs brigades que celle des organisateurs. Et puis, cela m'a permis de découvrir des chefs que je ne connaissais pas. Les repeneurs du Cerf à Cossonay, par exemple». Romain Dercile et François Gauthier étaient au trou numéro 6 et ils lui ont proposé, comme à tous les participants, un omble chevalier confit aux senteurs de reine des prés. Un plat au dressage millimétré, d'une parfaite délicatesse et d'un remarquable équilibre. De quoi enthousiasmer les joueurs.



Pascal Germanier, General Manager de l'ASGI, au départ.

196 POINTS SUR LE GREEN! «Comme chaque fois, c'est un succès», se réjouit Pascal Germanier, General Manager, aux côtés de Nicole Messerli et de Sébastien Pannatier, les deux exécutive managers de l'Association des Golfeurs Indépendants (ASGI), organisateur de ces deux jours de tournois au Golf de Leuk, en Valais, «Il y a une centaine de participants, la météo est de la partie et les chefs sont au rendez-vous». Les chefs? Ils étaient douze à avoir fait la route et ils totalisent 196 points au GaultMillau: [Pierrick Suter](#) (Lucens, VD), [Pierrot Ayer](#) (Fribourg), [Franck Giovannini](#) (Crissier), [Franck Reynaud](#) (Crans-Montana), [Domingo S. Domingo](#) et [Urs Messerli](#) (Berne), [Marie Robert](#) (Bex), [Daniel Lehmann](#) (Emmenmatt), [Martin Bieri](#) (Gstaad), [Fabien Foare](#) (Crissier), [Romain Paillereau](#) (Fribourg-Bourguillon), [Romain Dercile](#) (Cossonay), [Michael Rochat](#) (Lutry-La Conversion). Une vraie piste aux étoiles sur le green qui débutait par un clin d'œil vitaminé, une belle pomme, au stand Léguriviéra, sponsor de la manifestation et fournisseur privilégié des chefs romands.

196 POINTS SUR LE GREEN! «Comme chaque fois, c'est un succès», se réjouit Pascal Germanier, General Manager, aux côtés de Nicole Messerli et de Sébastien Pannatier, les deux exécutive managers de l'Association des Golfeurs Indépendants (ASGI), organisateur de ces deux jours de tournois au Golf de Leuk, en Valais, «Il y a une centaine de participants, la météo est de la partie et les chefs sont au rendez-vous». Les chefs? Ils étaient douze à avoir fait la route et ils totalisent 196 points au GaultMillau: [Pierrick Suter](#) (Lucens, VD), [Pierrot Ayer](#) (Fribourg), [Franck Giovannini](#) (Crissier), [Franck Reynaud](#) (Crans-Montana), [Domingo S. Domingo](#) et [Urs Messerli](#) (Berne), [Marie Robert](#) (Bex), [Daniel Lehmann](#) (Emmenmatt), [Martin Bieri](#) (Gstaad), [Fabien Foare](#) (Crissier), [Romain Paillereau](#) (Fribourg-Bourguillon), [Romain Dercile](#) (Cossonay), [Michael Rochat](#) (Lutry-La Conversion). Une vraie piste aux étoiles sur le green qui débutait par un clin d'œil vitaminé, une belle pomme, au stand Léguriviéra, sponsor de la manifestation et fournisseur privilégié des chefs romands.

UN JOLI COUP DE STRESS. Daniel Lehmann, le chef du [Moosegg](#), l'établissement familial qui fête cette année ses 120 ans, participait pour la première fois. Pour lui, ce lundi ensoleillé a néanmoins commencé par un coup de stress: «La plaque ne chauffait pas comme prévu... ce qui n'est pas idéal quand on s'apprête à servir un dashi!», lance le chef, l'œil rieur, qui n'est cependant pas du genre à se laisser démonter. «Heureusement, on a su faire façon de la technique et tout s'est ensuite bien passé», conclut-il, ravi, devant ses convives qui ne l'étaient pas moins. Il faut dire que son dashi est un vrai tableau gourmand avec ses tomates confites de Burgdorf, ses petits raviolis vert tendre et ses shitakés. Le dimanche, au trou 18, les joueurs fatigués - mais d'autant plus joyeux que chaque chef avait choisi un ou deux vins pour hydrater ses convives - arrivaient chez Fabien Foare ([Millennium](#), Crissier). L'occasion d'admirer le dressage du cochon de lait au kimchi et pak choi grillé: pour dessiner la spirale de sauce qui tapissait le fond de l'assiette, le chef a en effet eu recours à un tour, un peu comme ceux des potiers, mais adapté à la cuisine et à la pâtisserie: un réel spectacle! Au service d'une bouchée d'une incroyable gourmandise. L'année passée, en tous les cas, sa prestation lui a amené du monde au restaurant par la suite.



Fabien Foare, chef du Millennium à Crissier, avec son fameux pâté en croûte.

Photos: Louis Dasselborne



Knut Schwander Responsable du GaultMillau en Suisse Romande depuis bientôt un quart de siècle, Knut a fait de sa passion son métier. [En savoir plus](#)