

GOLF & GASTRONOMIE



Parcours
Gourmands

by ASGI

2024

PARCE QUE VOUS ÊTES **UNIQUE!**

WISEZ JUSTE.

Cité Gestion adopte une approche très individualisée de la gestion et du conseil patrimonial privé. Résolument orientée vers la protection et la croissance de votre patrimoine. Cité Gestion vous apporte l'expertise et la loyauté d'une relation personnelle basée sur la confiance et la discrétion.

www.cite-gestion.com

Dépositaire solide, autonome dans ses choix stratégiques et opérationnels, Cité Gestion est régulée par la FINMA.

GENÈVE

Rue de la Cité 15-17
CH - 1204 Genève
T +41 22 820 60 00

LAUSANNE

Place Saint-François 11
CH - 1003 Lausanne
T +41 (0)21 321 67 00

ZÜRICH

Bahnhofstrasse 78
CH - 8001 Zürich
T +41 (0)44 224 62 00

LUGANO

Via Francesco Soave 6
CH - 6900 Lugano
T +41 (0)91 910 68 21

CITÉ GESTION
PRIVATE BANK

Le «Duo Infernal» : Franck & Pascal

Dans le célèbre «Hôtel de Ville» de Crissier, il y a quelques règles non écrites. L'une d'entre elles est la suivante : «Reste toujours au restaurant. Renonce à tout engagement à l'extérieur». Fredy Girardet l'a imposée, ses successeurs Philippe Rochat, Benoît Violier et Franck Giovannini s'y sont vaillamment tenus. Et maintenant ? Franck cuisine quatre fois pour le Parcours Gourmands, désormais aussi au Domaine Impérial. C'est possible grâce à une personne qui va et vient chez Giovannini : le fondateur et éminence grise de l'ASGI, Pascal Germanier. Franck & Golf – ce n'est pas un business case. C'est le fruit d'une amitié de confiance qui dure depuis des années. Le duo infernal de Crissier.

Le plateau 2024 est une fois de plus excellent. Avec des premières passionnantes. Des talents prometteurs de GaultMillau sont présents pour la première fois : Romain Paillereau, Silvio Germann et Niklas Oberhofer.

Je recommande les deux tournois de mi-septembre à Leuk : «Les Chefs». Cela signifie qu'un chef de cuisine et un vigneron vous attendent tous les trois trous. Mauvais pour le score. Bon pour le moral !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir sur les Parcours Gourmands 2024 !

Je vous souhaite beaucoup de birdies. Et surtout, quelques heures inoubliables chez les meilleurs chefs du pays.

*Urs Heller,
Chefredaktor GaultMillau Schweiz*

Das «Duo Infernale»: Franck & Pascal

Im weltberühmten «Hôtel de Ville» gibt es ein paar ungeschriebene Gesetze. Eines lautet: «Bleib immer im Restaurant. Verzichte auf Engagements ausser Haus.» Fredy Girardet hat's vorgegeben, seine Nachfolger Philippe Rochat, Benoît Violier und Franck Giovannini hielten sich tapfer daran. Und jetzt? Franck kocht gleich dreimal für den Parcours Gourmands, neu auch in Domaine Impérial. Möglich macht's einer, der Giovannini bestens kennt: ASGI-Gründer Pascal Germanier. Franck & Golf – das ist kein Business Case. Das ist einer jahrelangen, vertrauensvollen Freundschaft geschuldet. Das Duo Infernale von Crissier.

Das Line-up 2024 ist einmal mehr hervorragend. Mit spannenden Premieren. Vielversprechende GaultMillau-Talente sind erstmals dabei: Romain Paillereau, Silvio Germann und Niklas Oberhofer.

Ich empfehle die zwei Turniere Mitte September in Leuk: «Les Chefs» lautet die Ansage. Heisst: An jedem dritten Loch stehen ein Küchenchef und ein Winzer. Schlecht für's Score. Gut für die Moral!

Viel Spass auf den Parcours Gourmands 2024!



Gault&Millau

Parcours Gourmands 2024

Dans chaque programme des Parcours Gourmands, nous essayons toujours de vous présenter des nouveaux Chefs, en plus des incontournables qui ont assis leur réputation. Le métier est difficile, tant les exigences de cette clientèle de connaisseurs sont grandes, et la moindre erreur est toujours détectée.

Par ailleurs, nous nous efforçons d'être présent dans toutes les régions, avec également de nouveaux parcours pour compléter cette offre. Et nous suivons de près les présentations et les articles de Gault&Millau, écrit par l'expert incontesté de la gastronomie : Urs Heller ! Ces 15 rendez-vous doivent s'étaler sur 5 mois, un challenge pour nous...

Un grand merci à vous tous, gastronomes golfeurs, de nous suivre avec votre fidélité et votre passion !

*Pascal Germanier,
Délégué du Comité de l'ASGI*



Parcours Gourmands 2024

Es ist unser Anspruch Ihnen in jedem neuen Parcours Gourmands Programm neue Küchenchefs zu präsentieren. Selbstverständlich bleiben die Unumgänglichen, welche ihren Ruf gefestigt haben, in der Serie bestehen. Den Erwartungen der Kenner gerecht zu werden ist schwierig, denn jeder Fehler wird entdeckt.

Wir bemühen uns in allen Regionen der Schweiz präsent zu sein. Darüber hinaus versuchen wir neue Golfplätze einzubeziehen, um das Angebot zu erweitern. Dabei verfolgen wir aufmerksam die Präsentationen und Artikel von Gault&Millau, geschrieben vom unbestrittenen Experten der Gastronomie: Urs Heller! Diese 15 Termine müssen sich über fünf Monate erstrecken, eine Herausforderung für uns...

Ein grosses Dankeschön an Sie, Ihr Golf-Gastronom, dass Sie uns mit Ihrer Treue und Leidenschaft folgen!

ASGI



Hole-in-One

OMEGA Seamaster Aqua Terra, Co-Axial Master Chronometer 41 mm, d'une valeur de CHF 5'900.-, offerte pour chaque **hole-in-one** réalisé lors d'une compétition des «Parcours Gourmands».

Hole-in-One

Für jedes erzielte **Hole-in-one** während der «Parcours Gourmands»: OMEGA Seamaster Aqua Terra, Co-Axial Master Chronometer 41 mm, im Wert von CHF 5'900.- geschenkt.

Programme d'une journée

Matin

Départs aux tees 1 et 10 (dès 12 flights).
Collation à mi-parcours par le Chef.

18 h 45

Apéritif au Restaurant du Chef avec proclamation des résultats.

19 h 30

Menu gastronomique au Restaurant du Chef.

Règlement

Formule de jeu

Texas Scramble à 4, full handicap. Exact hcp: 54. Playing hcp limité à 36.0.

Minimum 3 départs par joueur.

Classement

Les 3 premières équipes en net, la première en brut, ainsi qu'une équipe au tirage au sort sont récompensées. Les équipes avec un pro jouent hors compétition. Un lot leur sera toutefois remis si le résultat obtenu les aurait placées dans les prix.

Inscription

Les Parcours Gourmands sont ouverts à tous les golfeurs licenciés dès 18 ans. Les inscriptions sont prises par ordre d'arrivée et sont possibles en individuel ou en équipe.

L'ASGI complète les équipes si besoin.

Départs

Amateurs: jaune/rouge.

Pros: blanc/bleu (Seniors: jaune/rouge).

Tarifs

Les tarifs d'inscription incluent:

- Frais d'inscription et le green-fee.
- Collation à mi-parcours par le Chef.
- Apéritif et remise des prix.
- Menu gastronomique avec les vins et minérales.

Les membres du club organisateur bénéficient d'un rabais de CHF 50.-.

Les compétitions ont lieu par tous les temps.

Un parcours non terminé ne donne pas droit à un quelconque remboursement ou dédommagement.

L'ASGI s'autorise le droit d'apporter tout changement nécessaire au bon déroulement du programme.

Tagesprogramm

Am Morgen

Start auf Tee 1 und 10 (ab 12 Flights).

Zwischenverpflegung des «Chefs».

18.45 Uhr

Apéro im Restaurant des Spitzenkochs mit Preisverleihung.

19.30 Uhr

Nachessen mit einem «Menu Gastronomique».

Reglement

Spielformel

Texas Scramble zu viert. Anrechnung des vollen Handicaps.

Exact HCP: 54. Playing HCP limitiert auf 36.0.

Min. 3 Abschlüge pro Spieler.

Klassierung

Die ersten drei Netto-Teams, das erste Brutto-Team sowie ein weiteres ausgelostes Team werden mit Preisen ausgezeichnet. Teams mit einem Pro spielen ausser Konkurrenz. Es wird ihnen jedoch ein Preis verliehen, wenn sie aufgrund des erzielten Ergebnisses in der Preiskategorie wären.

Anmeldung

Die Parcours Gourmands stehen allen lizenzierten Golfern ab 18 Jahren offen. Die Anmeldungen sind einzeln oder als Team möglich und werden nach Eingangsdatum bearbeitet.

Die ASGI erlaubt sich, unvollständige Teams zu ergänzen.

Abschlüge

Amateure: Gelb / Rot.

Pros: Weiss / Blau (Senioren: Gelb / Rot)

Tarif

Der jeweilige Pauschalbetrag des gewählten Events beinhaltet:

- Greenfee und Matchfee.
- Zwischenverpflegung des «Chefs».
- Apéro und Preisverleihung.
- Menu Gastronomique inklusive Weine und Mineral.

Mitglieder des organisierenden Clubs profitieren von einer Preisreduktion von CHF 50.-.

Die Turniere finden bei jeder Witterung statt. Eine unvollendete Runde gibt kein Anrecht auf Rückerstattung.

Die ASGI ist für den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung besorgt und behält sich vor, notwendige Programmänderungen einzuleiten.



Tirage au sort

Un Big Green Egg Large d'une valeur de CHF 3'000.- sera tiré au sort parmi tous les participants à la fin de la série Parcours Gourmands.

Verlosung

Ein Big Green Egg Large im Wert von CHF 3'000.- wird am Ende der Parcours Gourmands Serie unter allen Teilnehmern verlost.



FRANCK GIOVANNINI

Golf Club de Lausanne

Mercredi 15 et jeudi 16 mai
Mittwoch, 15. und Donnerstag, 16. Mai



CHF 790.-
CHF 740.-*

Page / Seite 9

ROMAIN PAILLERAU

G&CC Blumisberg

Mardi 28 mai
Dienstag, 28. Mai



CHF 690.-
CHF 640.-*

Page / Seite 11

JÉRÉMY DESBRAUX

GC Les Bois

Mercredi 5 et jeudi 6 juin
Mittwoch, 5. und Donnerstag, 6. Juni



CHF 690.-
CHF 640.-*

Page / Seite 13

ANDREAS CAMINADA

GC Alvaneu Bad

Mercredi 19 juin
Mittwoch, 19. Juni



CHF 790.-
CHF 740.-*

Page / Seite 15

BENOÎT CARCENAT

GC Gstaad-Saanenland

Vendredi 28 juin
Freitag, 28. Juni



CHF 690.-
CHF 640.-*

Page / Seite 17

SILVIO GERMANN

OSGC Ostschweizerischer GC

Mercredi 10 juillet
Mittwoch, 10. Juli



CHF 690.-
CHF 640.-*

Page / Seite 19

FRANCK GIOVANNINI

GC Domaine Impérial

Mercredi 17 juillet
Mittwoch, 17. Juli



CHF 790.-
CHF 740.-*

Page / Seite 21

* Tarif pour membres du club hôte.
* Tarif für Mitglieder des Gastclubs.

PHILIPPE CHEVRIER

G&CC Maison Blanche

Jeudi 15 août
Donnerstag, 15. August



CHF 690.-
CHF 640.-*

Page / Seite 27

FRANCK REYNAUD

GC Crans-sur-Sierre

Mercredi 21 août
Mittwoch, 21. August



CHF 690.-
CHF 640.-*

Page / Seite 29

NIKLAS OBERHOFER

G&CC HITTAU

Jeudi 29 août
Donnerstag, 29. August



CHF 690.-
CHF 640.-*

Page / Seite 31

ROLF FLIEGAUF

GC Gerre Losone

Mercredi 2 octobre
Mittwoch, 2. Oktober



CHF 790.-
CHF 740.-*

Page / Seite 33



13 événements tout au long de l'année:

11 journées associant un golf de prestige de 18 trous et un Chef de grande renommée, de 15 à 19 points GaultMillau.

La collation à la mi-parcours est préparée par le Chef et un menu gourmand dans l'établissement du Chef vient clore la journée.

2 journées avec un parcours de 18 trous et un panel de 6 Chefs.

13 Events in allen Regionen der Schweiz:

Elfmal geben sich ein renommierter Golfplatz (18-Loch) und ein bekannter 15 bis 19 GaultMillau (GM) Spitzenkoch die Hand.

Die Zwischenverpflegung wird durch den Meister und sein Team zubereitet wie auch präsentiert.

Ein «Menu Gastronomique» im Restaurant des «Chefs» rundet den Tag ab.

Zweimal findet auf einem 18-Loch Platz die Begegnung mit einem Reigen von sechs Spitzenköchen statt.



POUR RÉUSSIR, MISEZ SUR LE PLAISIR.

BMW EFFICIENT DYNAMICS – PLUS DE PUISSANCE,
MOINS DE CONSOMMATION.

Au golf, ce n'est qu'en alliant une précision hors du commun à une efficacité maximale que l'on atteint son objectif. Il en va de même pour BMW EfficientDynamics. Tous les modèles BMW sont équipés de série du pack Technologie, qui garantit une conduite optimale.

Emil Frey SA
1023 Crissier
bmw-efsa-crissier.ch

Emil Frey SA
1022 Chavannes
bmw-efsa-lausanne.ch

Emil Frey SA
1110 Morges
bmw-efsa-morges.ch

Dimanche 15 et lundi 16 septembre Sonntag, 15. und Montag, 16. September

Links Leuk Golfresort

2 journées avec un parcours de 18 trous et un panel de 6 Chefs.
Zweimal findet auf einem 18-Loch Platz die Begegnung
mit einem Reigen von sechs Spitzenköchen statt.

Dimanche 15 septembre Sonntag, 15. September

Franck Giovannini (19 GM)
Hôtel de Ville, Crissier



Pierrick Suter (17 GM)
Hôtel de la Gare, Lucens



**Urs Messerli &
Domingo S. Domingo** (15 GM)
«mille sens», Bern



Marie Robert (16 GM)
Le Café Suisse, Bex



Pierrot Ayer (16 GM)
Le Pérolles, Fribourg



Franck Reynaud (18 GM)
Hostellerie du Pas de l'Ours,
Crans-Montana



Lundi 16 septembre Montag, 16. September

Martin Bieri (16 GM)
The Mansard, Gstaad



Fabien Foare (15 GM)
Millennium, Crissier



Romain Paillereau (17 GM)
Trois Tours, Bourguillon



Daniel Lehmann (16 GM)
Moosegg, Emmenmatt



Romain Dercile (17 GM)
La Fleur de Sel, Cossonay



Michael Rochat (14 GM)
Ô Bistrot de Lavaux,
La Conversion





Ein guter Name im Verkauf von ausgezeichneten Weinen

Eine internationale Leaderin im Verkauf von ausgezeichneten Weinen und dies seit über 30 Jahren. BV Vins bietet Ihnen ein umfassendes Angebot von klassischen Jahrgangsweinen zu Konkurrenzpreisen, Neuausgaben und Primeur Weine.

Möchten Sie einen Teil oder Ihre ganze Sammlung verkaufen, können wir Ihnen einen sehr guten Preis offerieren.

Unabhängig davon wie gross oder wie speziell Ihre persönlichen Weinbedürfnisse sind, BV Vins ist Garant für herausragende Weine.

Une réputation d'excellence dans les vins fins

Spécialiste mondial dans la vente de vins fins depuis 30 ans, BV Vins offre un large assortiment de vieux millésimes, de vins d'aujourd'hui et de primeurs à des prix compétitifs.

Si vous désirez vendre une partie ou la totalité de votre cave, nous achetons vos vins au meilleur prix avec un paiement immédiat.

Quels que soient vos besoins, nos experts pourront naturellement vous conseiller.

BV
Vins
30 ANS

Mercredi 15 et jeudi 16 mai
Mittwoch, 15. und
Donnerstag, 16. Mai

Golf Club de Lausanne

Franck Giovannini

Restaurant de l'Hôtel de Ville

1023 Crissier – www.restaurantcrissier.com

GaultMillau: 19 | Guide Michelin: 3

” ”

Une brigade géante. Une carte géante.
Un cœur énorme ! Franck Giovannini
est une icône de la scène suisse. Et son restaurant
est toujours complet. Deux fois par jour.

Eine riesige Brigade. Eine riesige Karte.
Ein riesiges Herz! Franck Giovannini ist eine Ikone
der Schweizer Szene. Und sein Restaurant immer
ausgebucht. Zweimal täglich.

Urs Heller

” ”



CHF 790.- CHF 740.- (Membres du club / Mitglieder)

FRANCK GIOVANNINI
GC Lausanne



Enjoy the Green.



Mit Big Green Egg kannst Du räuchern, braten, dünsten, backen und grillieren. Ganz einfach. Alles in einem einzigen schönen und langlebigen Kochgerät von allerhöchster Qualität. Die Keramik wurde mit einer

einzigartigen NASA-Technik hergestellt, was es zu einem überragenden Kochgerät macht, das stärker ist und eine unschlagbare Wärmeisolierung garantiert. Das Original seit 1974. Big Green Egg. Nur in Grün erhältlich.

Big Green Egg
BIGGREENEGG.CH

Mardi 28 mai
Dienstag, 28. Mai

Golf & Country Club Blumisberg

Romain Paillereau

Restaurant des Trois Tours

1722 Bourguillon – www.trois-tours.ch

GaultMillau: 17 | Guide Michelin: 1

ROMAIN PAILLEREAU
G&CC Blumisberg

” ”

Les vrais foodies l'ont suivi dans la «nature sauvage», dans la «Pinte des Mossettes» isolée. Aujourd'hui, il cuisine aux «Trois Tours» à Fribourg. Une auberge élégante, un jardin somptueux.

Echte Foodies sind ihm in die «Wildnis» gefolgt, in die abgelegene «Pinte des Mossettes». Jetzt kocht er im «Trois Tours» in Fribourg. Elegante Auberge, prächtiger Garten.

” ”

Urs Heller



CHF 690.- CHF 640.- (Membres du club / Mitglieder)

CHAMPAGNE
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE



REPRÉSENTÉ ET DISTRIBUÉ PAR SPIRIT TRADING
1400 YVERDON-LES-BAINS

TÉL : 076 386 08 13 INFO@SPIRIT-TRADING.CH

Boutique en ligne : WWW.CHAMPAGNE-DRAPPIER.CH

Mercredi 5 et jeudi 6 juin
Mittwoch, 5. und
Donnerstag, 5. Juni

Golf Club Les Bois
Jérémy Desbraux
Maison Wenger

2340 Le Noirmont – www.maisonwenger.ch
GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 2

” ”

Succéder à l'icône Georges Wenger au Noirmont? Une tâche herculéenne! Jérémy, formé à Crissier, l'a fait. Avec ses propres idées, avec une équipe très motivée.

Nachfolger von Ikone Georges Wenger in Le Noirmont? Eine Herkulesaufgabe! Jérémy, in Crissier ausgebildet, hat's geschafft. Mit eigenen Ideen, mit einem hochmotivierten Team.

Urs Heller

” ”



CHF 690.- CHF 640.- (Membres du club / Mitglieder)

JÉRÉMY DESBRAUX
GC Les Bois



Titleist
#1 ball in golf.®

©2023 Acushnet Company

SURPASSEZ-VOUS



NOUVELLES PRO V1® & PRO V1x®

Surpassez-vous grâce aux nouvelles Pro V1 et Pro V1x, avec plus de distance, plus de régularité et un contrôle inégalé.

Mercredi 19 juin
Mittwoch, 19. Juni

Golf Club Alvaneu Bad

Andreas Caminada

Schloss Schauenstein

7414 Fürstenu – www.schauenstein.ch

GaultMillau: 19 | Guide Michelin: 3

ANDREAS CAMINADA
GC Alvaneu Bad

” ”

Quand il s'agit de golf, le propriétaire du château ne dit jamais non. Trois restaurants à Fürstenu GR, des filiales à Bad Ragaz, Zurich, Bangkok et bientôt Andermatt. Et son propre magazine.

Geht's um Golf, sagt der Schlossbesitzer nie nein. Drei Restaurants in Fürstenu GR, Filialen in Bad Ragaz, Zürich, Bangkok und demnächst in Andermatt. Eigene Zeitschrift.

” ”
Urs Heller



CHF 790.- CHF 740.- (Membres du club / Mitglieder)

Authenticity, Purity & Excellence!




PREMIUM  MINERALS
SEMBRANCHER

© Stéphane Berthe

Vendredi 28 juin
Freitag, 28. Juni

Golf Club Gstaad-Saanenland

Benoît Carcenat

Hotel Valrose

1659 Rougemont – www.valrose.ch

GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 2

BENOÎT CARCENAT
GC Gstaad-Saanenland

” ”

Personne ne change ses menus aussi souvent que lui ! Benoît veut atteindre les sommets avec sa jeune équipe. Un tuyau : son «café» à Rougemont VD. Cuisine de brasserie, style Benoît.

Keiner wechselt seine Menüs so häufig wie er! Benoît will mit seinem jungen Team ganz nach oben. Geheimtipp: Sein «Café» in Rougemont VD. Brasserie-Küche, Benoît-Style.

Urs Heller

” ”



CHF 690.- CHF 640.- (Membres du club / Mitglieder)



EIN UNVERGESSLICHER GESCHMACK, ECHT SCHWEIZERISCH

Für einen unvergesslichen Geschmack zählt jedes Detail. Unsere Partnerköchin Silvia Manser kombiniert mit akribischer Sorgfalt unsere Kaffees mit den besten Produkten aus ihrer Region. Zu entdecken sind ihre aussergewöhnlich einfallsreichen Gerichte in ihrem Restaurant Trube, mitten in der wunderschönen Natur des Appenzellerlandes.



NESPRESSO
PROFESSIONAL

Mercredi 10 juillet
Mittwoch, 10. Juli

OSGC Ostschweizerischer GC

Silvio Germann

Mammertsberg

9306 Freidorf – www.mammertsberg.ch

GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 2

SILVIO GERMANN

OSGC

” ”

Si jeune et déjà «Cuisinier de l'année» de GaultMillau ! Silvio Germann, élève modèle du «Caminada Group», exerce son propre métier au lac de Constance. Avec passion et succès.

So jung und schon GaultMillaus «Koch des Jahres»!

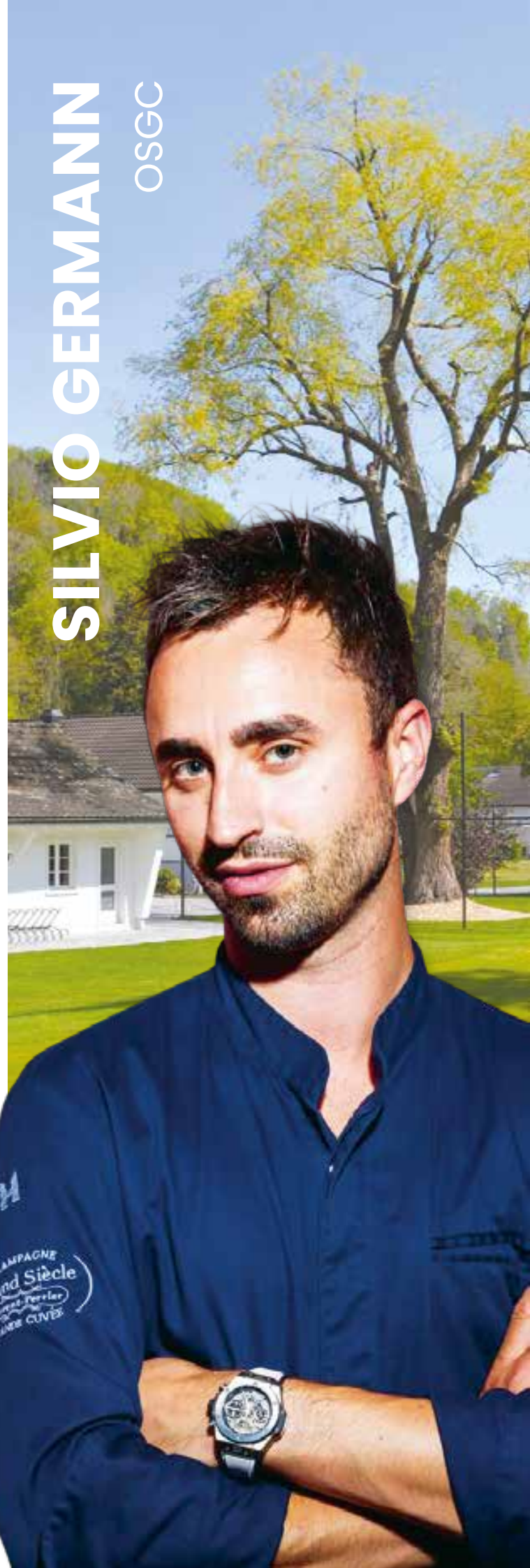
Silvio Germann, Musterschüler in der «Caminada Group», macht am Bodensee sein eigenes Ding. Mit Leidenschaft und Erfolg.

Urs Heller

” ”



CHF 690.– CHF 640.– (Membres du club / Mitglieder)



Tout est dans la garniture!

Aux côtés des professionnels du goût, Léguriviera livre chaque jour des fruits et des légumes d'exception qui inspirent des menus savoureux, au gré des saisons.

Pour que le plaisir et le bien-être restent au cœur de vos assiettes, contactez-nous.



Léguriviera
GROUPE
Fruits et légumes d'exception



VEVEY
CAROUGE PRÈS GENÈVE



BASEL



ACLENS



ROMANEL-
SUR-MORGES



VEVEY
MONTREUX



BULLE

T. 058 595 95 00
info@leguriviera-groupe.ch
www.leguriviera-groupe.ch

Mercredi 17 juillet
Mittwoch, 17. Juli

Golf Club du Domaine Impérial

Franck Giovannini

Restaurant de l'Hôtel de Ville

1023 Crissier – www.restaurantcrissier.com

GaultMillau: 19 | Guide Michelin: 3

” ”

Une brigade géante. Une carte géante.
Un cœur énorme ! Franck Giovannini
est une icône de la scène suisse. Et son restaurant
est toujours complet. Deux fois par jour.

Eine riesige Brigade. Eine riesige Karte.
Ein riesiges Herz! Franck Giovannini ist eine Ikone
der Schweizer Szene. Und sein Restaurant immer
ausgebucht. Zweimal täglich.

Urs Heller

” ”



CHF 790.- CHF 740.- (Membres du club / Mitglieder)

FRANCK GIOVANNINI
Domaine Impérial



Dimanche 15 septembre Sonntag, 15. September

Links Leuk Golfresort

Rien que pour votre plaisir ! Six Chefs exclusifs et leurs six encaveurs de choix viennent rehausser et sublimer le jeu du golf. Après chaque 3 trous, entrez dans l'univers magique de chacun de ces Chefs et dégustez savoureusement un de leur mets. Une expérience unique et inoubliable !

Les chefs présents le dimanche Anwesende Chefs am Sonntag

Franck Giovannini (19 GM)
Hôtel de Ville, Crissier



Pierrick Suter (17 GM)
Hôtel de la Gare, Lucens



**Urs Messerli &
Domingo S. Domingo (15 GM)**
«mille sens», Bern



Marie Robert (16 GM)
Le Café Suisse, Bex



Pierrot Ayer (16 GM)
Le Pérolles, Fribourg



Franck Reynaud (18 GM)
Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans-Montana

Lundi 16 septembre Montag, 16. September

Links Leuk Golfresort

Ein einmaliges Vergnügen! Sechs Spitzenköche und ihre Lieblings-Weinbauer tragen das Golfspiel in eine andere Sphäre und zelebrieren ihre Magie. Nach jedem dritten Loch treten Sie über die unsichtbare Schwelle eines Künstlers und geniessen dessen köstliches Mahl. Ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis!

Urs Heller

Les chefs présents le lundi Anwesende Chefs am Montag



Fabien Foare (15 GM)
Millennium, Crissier

Martin Bieri (16 GM)
The Mansard, Gstaad



Romain Paillereau (17 GM)
Trois Tours, Bourguillon



Michael Rochat (14 GM)
Ô Bistrot de Lavaux, La Conversion

Romain Dercile (17 GM)
La Fleur de Sel, Cossonay



C-DERMA[®]

By Céline[®]

SWISS MADE BEAUTY BRAND

A TROUVER SUR
WWW.SWISSCANNAMED.SHOP



EGALEMENT CHEZ MANOR, JELMOLI, LOEB,
WWW.HAAR-SHOP.CH, WWW.IMPO.CH, OU ENCORE PLUSIEURS PHARMACIES



AMBIANCE



chanoyu

CELEBRATE TEA



SWISS BRAND



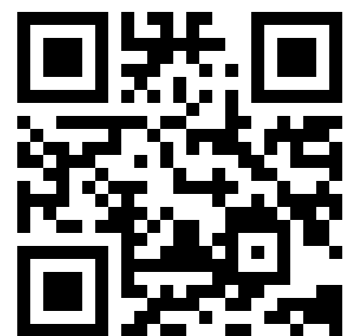
ORGANIC TEA



**ECO-RESPONSIBLE
PACKAGING**



**SELECTION OF AND
HOMEMADE CREATION**



BY ONLINE : CHANOYU-TEA.CH

Jeudi 15 août
Donnerstag, 15. August

Golf & Country Club
de Maison Blanche

**Philippe Chevrier &
Damien Coche**

Domaine de Châteaueux

1242 Satigny (Genève) – www.chateaueux.ch
GaultMillau: 19 | Guide Michelin: 1

” ”
L'homme est à la fois cuisinier et entrepreneur.

Le chef Chevrier? 19 points au Domaine de Châteaueux à Satigny GE. Philippe se met autant que possible lui-même aux fourneaux et dispose d'une brigade solide et bien rodée dont Damien Coche est l'homme le plus important.

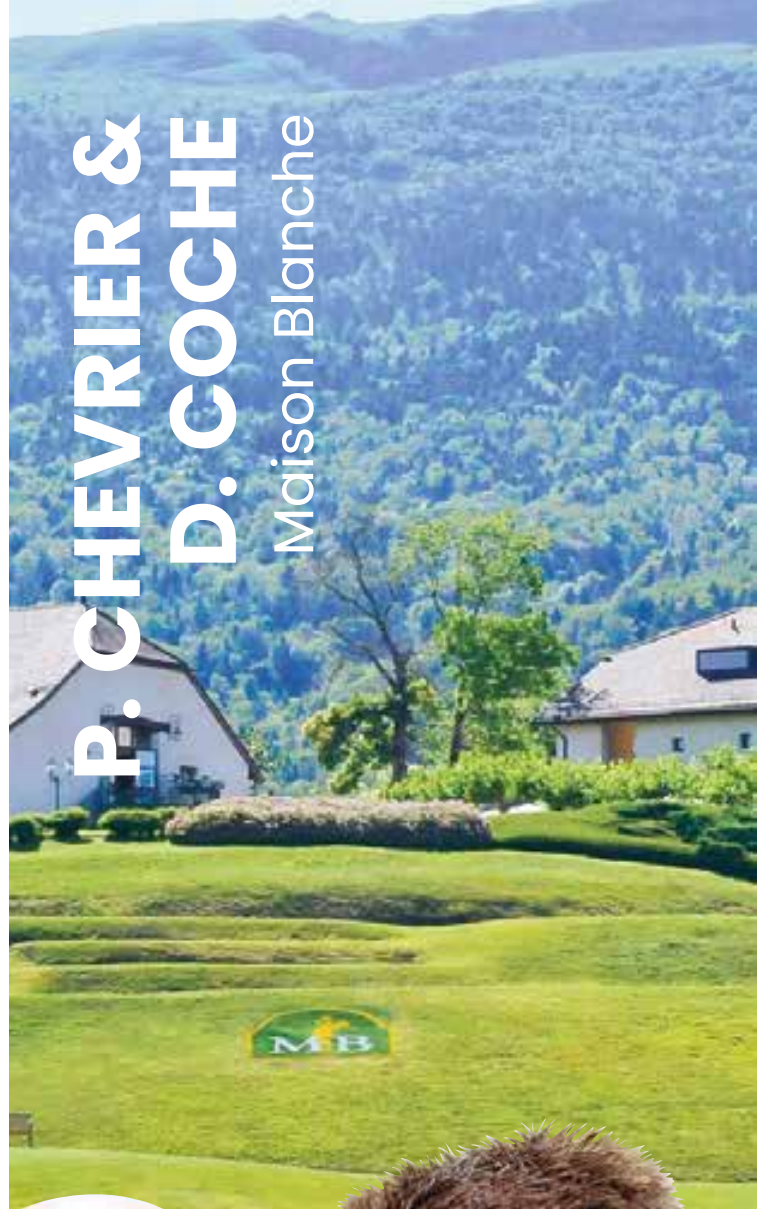
Der Mann ist Koch und Unternehmer zugleich.
Der Koch Chevrier? 19 Punkte in der Domaine de Châteaueux in Satigny GE. Philippe steht wenn immer möglich selbst am Herd, leistet sich eine starke und gut eingespielte Brigade: Damien Coche ist ein wichtigster Mann.

” ”
Urs Heller



CHF 690.- CHF 640.- (Membres du club / Mitglieder)

**P. CHEVRIER &
D. COCHE**
Maison Blanche



J.LINDBERBERG



Mercredi 21 août
Mittwoch, 21. August

Golf Club Crans-sur-Sierre

Franck Reynaud

Hostellerie du Pas-de-l'Ours

3963 Crans-Montana – www.pasdelours.ch

GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 1

” ”

Le roi de Crans ! Cela fait maintenant 30 ans que le meilleur chef du canton du Valais cuisine au «Pas de l'Ours». Il vaut de l'or pour la station. GaultMillau recommande également son «Bistrot».

Der King von Crans! Seit 30 Jahren kocht der beste Koch im Kanton Wallis jetzt schon im «Pas de l'Ours». Er ist Gold wert für die Station. GaultMillau empfiehlt auch sein «Bistrot».

Urs Heller

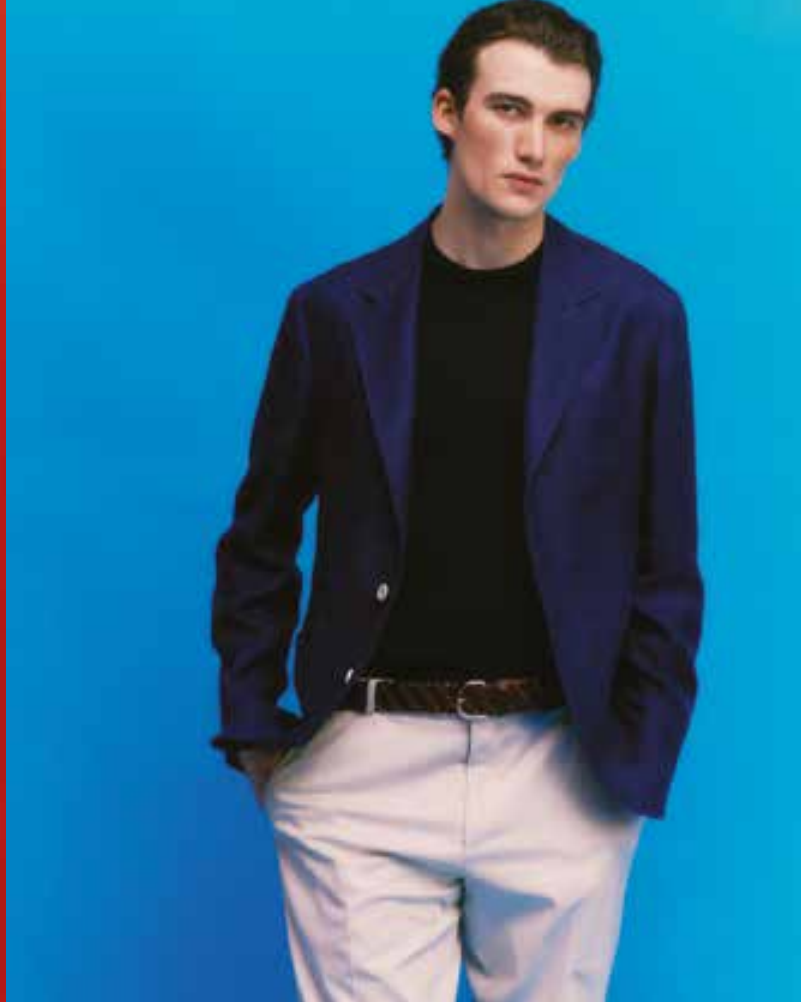
” ”



CHF 690.- CHF 640.- (Membres du club / Mitglieder)

FRANCK REYNAUD
GC Crans-sur-Sierre





BONGENIE GRIEDER

Jeudi 29 août
Donnerstag, 29. August

Golf & Country Club Hittnau

Niklas Oberhofer

Epoca by Tristan Brandt

8032 Zürich – www.epoca.sonnenberg-zurich.ch

GaultMillau: 17 | Guide Michelin: 1

NIKLAS OBERHOFER
G&CC Hittnau

” ”

Le jeune chef cuisinait déjà de manière passionnante à Flims; le Parkhotel a malheureusement fermé. Prochaine étape : «Sonnenberg» à Zurich. Il a pris un bon départ.

Der junge Chef kochte bereits in Flims aufregend gut; das Parkhotel ging trotzdem Konkurs. Nächste Chance: «Sonnenberg» Zürich. Der Start ist ihm geglückt.

Urs Heller

” ”



CHF 690.- CHF 640.- (Membres du club / Mitglieder)



Miele



Une technologie intuitive,
adaptée à vos besoins.

Nous développons nos appareils encastrables de cuisine de manière à ce que vous puissiez laisser libre cours à votre créativité. C'est cela la qualité en avance sur son temps.

Miele. Immer Besser.

Mercredi 2 octobre
Mittwoch, 2. Oktober

Golf Gerre Losone

Rolf Fliegau

Hotel Giardino

6612 Ascona – www.giardino-ascona.ch

GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 2

ROLF FLIEGAUF

Gerre Losone



” ”

Deux fois 18 points, deux fois deux étoiles :
Rolf Fliegau cuisine à Ascona en été,
à Champfer-St. Moritz en hiver. Un chef
formidable. Et un promoteur de la relève
de premier ordre..

Zweimal 18 Punkte, zweimal zwei Sterne:
Rolf Fliegau kocht im Sommer in Ascona,
im Winter in Champfer-St. Moritz. Toller Chef.
Und ein erstklassiger Nachwuchsförderer.

” ”

Urs Heller



CHF 690.- CHF 640.- (Membres du club / Mitglieder)



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



L'instinct d'exception.

Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. champagne-billecart.fr

Importateurs pour la Suisse

**SMITH
& SMITH**
smithandsmith.ch

VINOTHEQUE.CH
la-vinotheque.ch

FAVRE-TEMPIA
favre-tempia.ch



AMBIANCE

TEAM COLLECTION 2024

Une équipe - une tenue !

NEW

Commandez la nouvelle
« **Team Collection** »
J.Lindeberg pour votre flight !



J.LINDBERG



Commandez ici

PARTNERS

PREMIUM PARTNERS



Emil Frey SA
Crissier - Lausanne - Morges

Miele

CITÉ GESTION
PRIVATE BANK

PARTNERS



BONGENIE GRIEDER



www.treshermanos.com



NESPRESSO



LONGCHAMP
PARIS



Léguriviera
GROUPE
Fruits et légumes d'exception



ORGANISATION

PATRONAGE





RORY MCILROY'S
CHOICE

Ω
OMEGA

SEAMASTER AQUA TERRA