



Fondée en 1998 par les golfeurs passionnés lausannois Pascal Germanier et Yves Hofstetter, l'Association Suisse des Golfeurs Indépendants (ASGI) a pour mission de fournir aux golfeurs sans club un statut reconnu par les golfs nationaux, leur permettant de jouer grâce à des forfaits journaliers. Ce concept innovant a rapidement trouvé sa place sur la scène du golf suisse, avec un effectif qui a atteint 20 000 membres en 2024.



Pascal Germanier  
General Manager, ASGI

#### La passion avant tout

Après le lancement de l'ASGI et sa parfaite intégration dans le golf suisse au début des années 2000, Pascal Germanier n'avait bien sûr pas oublié le potentiel de ce concept. Et c'est très naturellement qu'il a créé « Les Gastronomes », en collaboration avec le Golf des Bois : « Le président du club, Jean-Pierre Bouille, souhaitait lancer un événement dans l'environnement et l'ambiance typiques des Franches-Montagnes. Comme le monde équestre méfait inconnu (!), j'ai immédiatement pensé au Chef Georges Wenger, installé au Noirmont et crédité de 18 points au GaultMillau. La première édition s'est déroulée en 2004 et a immédiatement été adouée par les golfeurs ».

La validation de la formule, pour autant qu'il en fallait une, vint en 2007, avec « Les Chefs en Valais » : « C'était une nouvelle fois le fruit d'une discussion avec un ami, en l'occurrence le Chef Franck Reynaud, patron du restaurant Gastronomique l'Ours à Crans-sur-Sierre. L'idée était de réunir six stars de la cuisine au sein d'une compétition de golf, en collaboration avec le Golf de Leuk. Le défi était de taille, puisqu'il fallait installer des tentes sur le parcours, avec suffisamment de matériel et d'électricité pour servir des plats gastronomiques aux joueurs. Encore une fois, le succès a été immédiat ». À tel point que la manifestation est rapidement passée d'un à deux jours, pendant le week-end du Jeûne fédéral.

#### La place de la gastronomie à l'ASGI

L'ASGI a su marier le plaisir du golf à celui de la table, une association naturelle pour les épicuriens.

Les « Chefs » sont devenus une pièce maîtresse de son programme gastronomique. Le 15 janvier, sous un soleil valaisan, le Golf de Leuk a accueilli la 17<sup>ème</sup> édition des « Chefs ». Dès l'ouverture des inscriptions sur le site de l'ASGI, plus d'une centaine de golfeurs se sont précipités pour réserver une place, car l'événement, très prisé, a des places limitées. Le concept est simple : des équipes de quatre golfeurs parcourent 18 trous, dans une ambiance détendue, tout en dégustant tous les trois trous un plat gastronomique préparé par six Chefs, accompagné d'un vin choisi par eux-mêmes. À l'arrivée, un buffet de fromages et de desserts clôture cette journée inoubliable. Pour les gourmands, l'événement se déroule sur deux jours, permettant ainsi de découvrir les plats de douze restaurateurs renommés.

#### Incontournables Parcours Gourmands

Dans la continuité de cette philosophie, un nouveau développement est survenu dès 2009 : « Cette fois, l'idée était de trouver un club et un Chef de la même région, qui collaboreraient pour un événement sur une journée complète. Après une compétition de golf et une première surprise réalisée par le Chef au club-house, les golfeurs se réuniraient dans un restaurant pour une soirée mémorable ». Avec ce nouveau succès, le besoin d'une infrastructure plus professionnelle s'est fait sentir : « Nous avons signé un contrat avec un partenaire de cuisines haut de gamme, qui nous a fourni du matériel professionnel directement sur le golf. Le programme a ensuite pris de l'ampleur, s'étendant à toute la Suisse et contribuant à notre réputation dans l'organisation de manifestations

sophistiquées sur le plan organisationnel. Ce fut aussi une très belle carte de visite pour les clubs qui ne nous connaissaient pas encore très bien à l'époque ».

Ce concept a tout de suite été baptisé « Parcours Gourmand » ; il compte cette année 11 dates, avec des Chefs incontournables comme Giovannini, Andreas Caminada ou Philippe Chevrier, ainsi que de jeunes et créatifs cuisiniers, à l'image de Niklas Oberhofer ou Benoît Carcenat. « Les habitués nous en voudraient de changer la formule », poursuit le General Manager de l'ASGI. « Ils sont tellement motivés qu'ils jouent par tous les temps, puisque le golf a cette qualité de s'adapter à la météo, même dans des climats fortement perturbés. Par ailleurs, les événements sont ouverts à tous les joueurs, suisses ou étrangers, membres de clubs ou de l'ASGI et de niveaux de jeu différents. ».

#### Une recette subtile

Qu'il s'agisse des Parcours Gourmands ou des « Chefs », l'organisation est la clé du succès. Les premières démarches se déroulent jusqu'à une année avant le rendez-vous et mettent à contribution pas moins de 6 collaborateurs, à différents stades du processus : « C'est grâce à toute l'équipe de l'ASGI que ce concept s'est développé, mais surtout à deux organisateurs hors pair : Nicole Messerli-Haldi et Sébastien Pannatier. ».

En termes de fréquentation, il est essentiel d'imposer des limites. Pour l'événement « Les Chefs », nous avons déjà accueilli jusqu'à 130 participants, mais

cela a mis les cuisiniers à rude épreuve, frôlant leurs capacités maximales. C'est pourquoi nous avons opté pour un retour à une jauge idéale de 112 participants par jour, soit 224 sur l'ensemble du week-end du Jeûne fédéral. Par ailleurs, les Chefs doivent parfois contenir leur générosité naturelle, car s'ils sont tentés de multiplier les portions par étape, il est important de maintenir l'équilibre entre les plats et les vins. Sinon, la satiété peut vite faire basculer l'expérience du plaisir à l'inconfort.

Il est aussi crucial de rappeler que l'organisation de ce programme gastronomique représente un investissement considérable pour l'ASGI. Cet engagement est toutefois pleinement justifié par les retombées positives qu'il engendre. Cependant, de nombreuses dépenses ne sont pas directement repercutées sur les participants, ce qui en fait un modèle peu attractif pour des organisateurs privés. Ainsi, la concurrence dans ce domaine est quasiment inexistant.

#### Le plaisir des Chefs

Avec la présence de 12 des plus grands chefs suisses au golf de Leuk, l'événement « Les Chefs » est un incontournable pour les amateurs de gastronomie et de golf. Les principaux intéressés sont eux-mêmes ravis de cette rencontre.

Pierrick Suter plaisait avec Pierrrot Ayer, tandis que Marie Robert discute avec « Dieu », le surnom respectueux qu'elle donne à Franck Giovannini. De leur côté, Franck Reynaud, Urs Messerli et Domingo S. Domingo échangent joyeusement. Au fond, c'est une journée ordinaire pour eux !

Cet aréopage de légendes culinaires totalise précisément 101 points GaultMillau, ce qui représente une moyenne impressionnante de 16,8 points par chef. Malgré cela, l'ambiance reste décontractée et conviviale. Organisé par l'Association Suisse des Golfeurs Indépendants, cet événement n'est pas une compétition gastronomique où chacun tente de briller, mais un rendez-vous gastronomique et sportif que les chefs apprécient pour sa bonne humeur, son esprit amical, et ses particularités, notamment le défi de cuisiner en plein air.

« Les Chefs », nom sobre donné par l'ASGI, réunit depuis 2007 les plus grandes figures de la gastronomie helvétique. Principalement sur le parcours de Leuk, mais aussi à Emmental, Interlaken et Neuchâtel, ces chefs réputés présentent pendant deux jours un plat et un verre de vin à 224 golfeurs privilégiés. Pas moins de 12 chefs sont à l'œuvre. En parlant de cuisine, trois tentes sont stratégiquement placées sur le parcours valaisan, permettant aux golfeurs de faire un arrêt de 15 minutes tous les trois trous. Chaque tente est occupée par deux chefs, qui collaborent dans la bonne humeur. Cette installation temporaire permet de réaliser six plats d'exception, accompagnés de six verres de vin soigneusement sélectionnés par les maîtres. Un enchaînement unique dans l'histoire de la gastronomie suisse.

#### Marie Robert et son univers

Marie Robert et son associé Arnaud Gorse ont pris d'assaut le monde de la gastronomie il y a treize ans, en ouvrant Le Café suisse à Bex. « Cuisinière de l'année » 2019, participe à « Les Chefs » pour la troisième fois. La jeune femme ne boude pas son plaisir, sous les caméras de la RTS qui s'est invitée spontanément sur les greens : « C'est très sympa de sortir du cadre du restaurant et d'amener notre philosophie de la gastronomie en plein air ! » Le plat est préparé en avance avec sa brigade et dressé sur place. Le défi de la journée réside dans la vitesse d'exécution. Pour son équipe, l'événement est une expérience enrichissante, tandis que les golfeurs, souvent des épicuriens, apprécient ce moment de dégustation et de détente.



#### La fidélité de Franck Giovannini

Franck Giovannini, l'un des Chefs les plus respectés de Suisse, participe à l'événement depuis 2007. « Je viens chaque année, poussé par Pascal Germanier ! Mais c'est un véritable plaisir de pouvoir m'évader », plaisante-t-il. Ce rendez-vous est l'occasion pour Giovannini de proposer un plat de qualité en dehors du cadre exigeant de son restaurant. « C'est un défi, mais aussi une belle expérience pour la brigade qui se dévoue pour l'événement ». Le contact avec les golfeurs est décontracté, et l'atmosphère conviviale permet aux Chefs de s'éloigner de la pression quotidienne.

#### Pierrick Suter, le golfeur

Golfeur passionné, Pierrick Suter a participé à plus de quinze éditions des « Chefs ». Il se souvient de ses débuts modestes, avec seulement deux tables sous une tente et sans électricité. Aujourd'hui, avec une meilleure organisation et la participation de 12 Chefs, l'événement est scindé en deux jours, permettant aux Chefs et aux participants de mieux profiter de l'expérience.

#### Pierrrot Ayer, la bonne humeur

Non golfeur mais amateur de bonne chère, Pierrrot Ayer participe pour la septième fois. « Je partage la tente avec mon ami Suter, et c'est l'occasion idéale pour échanger et boire un verre ! » Pour Ayer, la fidélité des Chefs à cet événement est un élément important. Il souligne qu'il est rare de se retrouver entre grands cuisiniers dans une telle ambiance, où chacun peut profiter sans pression.

#### Franck Reynaud, le précurseur

Franck Reynaud est l'un des fondateurs de « Les Chefs », ayant collaboré avec Pascal Germanier dès le début. « J'ai surtout encouragé les Chefs à participer, ce qui a facilité l'organisation », explique-t-il. Pour Reynaud, cet événement est l'occasion de faire découvrir sa cuisine à un nouveau public tout en renforçant les liens avec les golfeurs, particulièrement les Suisses allemands, qui sont selon lui plus ouverts à l'innovation culinaire.

#### Domingo S. Domingo et Urs Messerli, un duo d'excellence

Domingo S. Domingo et Urs Messerli, qui dirigent Mille Sens à Berne, participent également à l'événement. Messerli, qui a travaillé pendant 15 ans dans un restaurant de club de golf, comprend bien l'esprit des golfeurs : « Ce sont des épicuriens qui apprécient la qualité de la gastronomie ». Ils ont également choisi de cuisiner avec des grills Big Green Egg, un défi technique qui reflète la belle harmonie entre tous les participants.

Le succès de l'ASGI réside dans sa capacité à innover tout en répondant aux attentes de ses membres. En associant sport et gastronomie, l'association a créé une offre unique qui séduit golfeurs et gourmets. Loin des modèles traditionnels des clubs de golf, l'ASGI propose une alternative où le plaisir et la convivialité priment, tout en maintenant un niveau d'exigence élevé tant sur le plan sportif que culinaire.

Le fondateur Pascal Germanier résume parfaitement cette vision : « Le golf et la gastronomie partagent un même esprit de précision et de passion. Nous avons simplement réuni ces deux mondes pour offrir à nos membres des moments inoubliables, sur le green et à table. » C'est cette philosophie qui continue de guider l'ASGI, et qui lui assure un avenir radieux dans le paysage du golf suisse.

#### L'ASGI en chiffres

- Création: 1998
- Nombre de membres en 2024: 20'000
- Cotisation annuelle: de CHF 0.- à CHF 380.- (gratuite pour les enfants de membres)
- Licence nationale et internationale: Oui - Swiss Golf Card
- Événements par année: 130+

Plus d'informations sur  
[www.asgi.ch](http://www.asgi.ch)

