

GOLF & GASTRONOMIE



Parcours
Gourmands

by  ASGI

2026

CITÉ GESTION

an EFG company

Le meilleur des deux mondes
Das Beste aus zwei Welten



Visez juste

Chez Cité Gestion, vous bénéficiez de la personnalisation et de la qualité de service d'un family office, renforcées par la sécurité d'une banque privée traditionnelle, grâce à notre alliance avec EFG International.

Zielen Sie genau

Bei Cité Gestion profitieren Sie von der individuellen Betreuung und der Servicequalität eines Family Office, verbunden mit der Sicherheit einer traditionellen Privatbank dank unserer Allianz mit EFG International.

EDITORIAL

L'agenda des golfeurs gourmets

Je m'émerveille chaque année des «Parcours Gourmands» que l'ASGI imagine pour ses membres et les foodies avertis. Les grandes figures de la gastronomie, à l'image de Franck Giovannini, sont toujours au rendez-vous, tandis que les talents émergents y sont révélés.

Cette saison, j'ai un coup de cœur tout particulier pour les tournois d'Andermatt. Le parcours de golf y est à la fois somptueux et exigeant, offrant un subtil équilibre entre beauté et défi. Quant aux chefs de cette station en plein essor, ils se surpassent, collectionnant étoiles et distinctions. «The Twins», Fabio Toffolon et Dominik Sato (The Chedi), ainsi que le brillant Valentin Sträuli, nouvelle étoile montante (Igniv), sont les stars du village. Tous participent aux «Parcours Gourmands»: l'occasion idéale d'aller à leur rencontre.

Je recommande également les deux tournois «Les Chefs» à Blumisberg (BE). Douze chefs confirmés, des vigneron d'exception et une atmosphère chaleureuse: que demander de plus?

Belle chasse aux birdies.

Et surtout, très belle dégustation.

Die Agenda der Gourmet-Golfer

Ich staune immer wieder, was für einen «Parcours Gourmands» die ASGI für ihre Mitglieder und für Foodies vorbereitet: Stars wie Franck Giovannini sind jedes Jahr dabei, Talente werden schnell entdeckt.

Diesmal empfehle ich Ihnen die Turniere in Andermatt ganz besonders: Der Golfplatz ist Beauty & Challenge zugleich. Die Köche der boomenden Station wachsen über sich hinaus, sammeln Sterne und Punkte im Dutzend. «The Twins» Fabio Toffolon und Dominik Sato (The Chedi) und neu auch Senkrechtstarter Valentin Sträuli (Igniv) sind die Stars im Dorf. Alle sind beim «Parcours Gourmands» dabei; man sollte sie kennenlernen!

Ich empfehle Ihnen auch die beiden Turniere «Les Chefs» in Blumisberg BE. Zwölf arrivierte Köche und hervorragende Winzer vor Ort? Was will ein Gourmet-Golfer mehr?

Viel Spass auf der Birdie-Jagd. Und am Tisch!

Urs Heller,
Chefredaktor
Gault&Millau
Schweiz

Gault&Millau



Ce qu'il y a de merveilleux et de fantastique dans la gastronomie, c'est qu'elle n'a pas de limite, qu'elle ne cesse d'évoluer, de se réinventer, de se recréer même. C'est tout un art, une passion, un travail que de pouvoir sublimer les produits! C'est pourquoi nous vous invitons vivement, au travers de notre programme, à découvrir de nouveaux Chef-fes, capables de vous faire vibrer!

Ces révélations devraient vous titiller, vous surprendre, tout comme un nouveau parcours de golf...

Et cette alliance de la gastronomie et du golf fonctionne plus spécialement avec les Parcours Gourmands, et apporte sans aucun doute son lot d'émotions et de plaisirs.

Alors venez, jouez et dégustez!

Was an der Gastronomie wunderbar und fantastisch ist, ist, dass sie keine Grenzen hat, dass sie sich ständig weiterentwickelt, sich neu erfindet und sogar neu kreiert. Es ist eine ganz besondere Kunst, eine Leidenschaft und eine Herausforderung, die Produkte zu veredeln!

Aus diesem Grund laden wir Sie herzlich ein, im Rahmen unseres Programms neue Küchenchefs und -chefinnen zu entdecken, die Sie begeistern können!

Diese Enthüllungen sollten Sie anregen und überraschen, genau wie ein neuer Golfplatz... Und diese Verbindung von Gastronomie und Golf funktioniert besonders gut mit den Parcours Gourmands und bringt zweifellos eine Vielzahl von Emotionen und Genüssen mit sich.

Also kommen Sie, spielen Sie und geniessen Sie!

Pascal Germanier,
General Manager





FRANCK GIOVANNINI
Restaurant de l'Hôtel de Ville – Crissier

PRÉSENTATION

Une symbiose parfaite entre golf & gastronomie.

Les Parcours Gourmands allient la passion du golf à l'art de la haute gastronomie dans un format d'événements exclusifs.

Sur les parcours de golf soigneusement sélectionnés, l'expérience de ces tournois est unique, dans une formule Texas Scramble conviviale, par équipe de 4 joueurs.

PARCOURS GOURMANDS

Un terrain de golf réputé et un grand chef de renom de 15 à 19 points au GaultMillau (GM) s'unissent pour proposer une expérience culinaire et golfique inégalée. L'apothéose gastronomique se découvre en soirée au restaurant du Chef pour un menu d'exception qui vient clore une journée inoubliable dans la convivialité.

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 accords mets et vins.

Programme de la journée

Dès 9h00 : Accueil des participants, café - croissants. Départs aux tees 1 & 10 (dès 12 équipes). Texas Scramble en flights de 4.

Après 9 trous : Accueil au champagne puis collation gourmande préparée par le chef en accord avec les vins du sommelier. Café et cigare pour les amateurs.

Après le parcours, agape sur la terrasse du golf.

18h45 : apéritif et remise des prix au restaurant du chef.

19h30 : Menu Gastronomique avec accords mets et vins.

env. 23h00 : fin de la manifestation.

DÉCOUVERTES

Les Parcours Gourmands « Découvertes » sont conçus pour offrir un voyage culinaire aux participants qui souhaitent découvrir de nouvelles tables.

Après 9 trous, une collation est proposée par le restaurant du golf. Le voyage gustatif se termine au restaurant du Chef par un menu gastronomique d'exception.

Les tarifs d'inscription incluent :

- Frais d'inscription et le green-fee.
- Apéritif et remise des prix.
- Menu gastronomique avec les vins et minérales.

Programme d'une journée

Dès 9h00 : Accueil des participants, café - croissants. Départs aux tees 1 & 10 (à partir de 12 équipes). Texas Scramble en flights de 4.

Après 9 trous collation préparée par le restaurant du golf.

18h45 : apéritif et remise des prix au restaurant du Chef.

19h30 : Menu Gastronomique avec accord des vins

env. 23h00 : fin de la manifestation.

LES CHEFS

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

Programme de la journée

Dès 8h30 : Accueil des participants, café - croissants.

Départs aux tees 1 & 10. Texas Scramble en flights de 4.

Tous les 3 trous, dégustation des plats de l'un des 6 chefs de la journée.

Retour du parcours : champagne, fromage et dessert au clubhouse.

19h00 : remise des prix.

env. 19h30 : fin de la manifestation.



GRANDES
ÉCOLES

Pierrick Suter

PIERRICK SUTER

Restaurant Hôtel de la Gare – Lucens

PRÄSENTATION

Die Parcours Gourmands sind ein exklusives Eventformat, das die Leidenschaft für Golf mit der Kunst der gehobenen Küche verbindet.

Auf ausgewählten Golfplätzen bieten die Events ein einzigartiges Turniererlebnis, welche in der umgänglichen Formel Texas Scramble, in 4er Flights gespielt werden.

PARCOURS GOURMANDS

Ein renommierter Golfplatz und ein bekannter 15 bis 19 GaultMillau (GM) Spitzenkoch geben sich die Hand. Die Zwischenverpflegung wird durch den Meister und sein Team auf dem Golfplatz zubereitet, wie auch serviert.

Der kulinarische Höhepunkt findet am Abend im Restaurant des Chefs statt und das «Menu Gastronomique» rundet den Tag in einem stilvollen und geselligen Rahmen ab.

Im Preis inbegriffen:

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

Tagesprogramm

Ab 9.00 Uhr: Empfang der Teilnehmer beim Welcome-Desk im Clubhaus, Café – Croissants.

Start des Turniers auf Tee 1 & 10 (ab 12 Flights). Texas Scramble in 4er Flights.

Nach 9 Loch: Champagner-Empfang mit Gourmand-Zwischenverpflegung, zubereitet durch den Chef und mit den Weinen des Sommeliers harmoniert. Kaffee und Zigarren.

Nach der Runde kleine Verpflegung auf der Golfterrasse.

18.45 Uhr: Apéro und Preisverleihung im Restaurant des Chefs.

19.30 Uhr: Menu Gastronomique mit Weinbegleitung.

ca. 23.00 Uhr: Ende der Veranstaltung.

«DÉCOUVERTES»

Das Konzept «Découvertes» sind speziell konzipierte Events, welche den Teilnehmern eine kulinarische Entdeckungsreise bieten, welche Neues entdecken möchten.

Die Zwischenverpflegung wird vom jeweiligen Golfrestaurant zubereitet und die Reise findet bei einem Gourmet-Menu am Abend im Restaurant des Chefs den Abschluss.

Im Preis inbegriffen:

- Greenfee und Matchfee.
- Apéro und Preisverleihung.
- Menu Gastronomique inklusive Weine und Mineral.

Tagesprogramm

Ab 9.00 Uhr: Empfang der Teilnehmer beim Welcome-Desk im Clubhaus, Café – Croissants.

Start des Turniers auf Tee 1 & 10 (ab 12 Flights). Texas Scramble in 4er Flights.

Nach 9 Loch: kleiner Snack zubereitet durch das Golfrestaurant.

18.45 Uhr: Apéro und Preisverleihung im Restaurant des Chefs

19.30 Uhr: Menu Gastronomique mit Weinbegleitung

ca. 23.00 Uhr: Ende der Veranstaltung.

LES CHEFS

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

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!

Tagesprogramm

Ab 8.30 Uhr: Empfang der Teilnehmer beim Welcome-Desk im Clubhaus, Café – Croissants.

Start des Turniers auf Tee 1 & 10. Texas Scramble in 4er Flights.

Alle 3 Löcher Verkostung von Gerichten eines der 6 Köche des Tages.

Nach der Runde: Champagner, Dessert und Käse im Clubhaus.

19.00 Uhr: Preisverleihung im Clubhaus.

ca. 19.30 Uhr: Ende der Veranstaltung.

LA NOUVELLE BMW iX3

JUSQU'À 805 KM D'AUTONOMIE.



Le plaisir de conduire

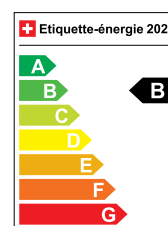


1^{re} place jury d'experts
**Voiture suisse
de l'année 2026**

Emil Frey SA
1023 Crissier
emilfrey.ch/crissier

Emil Frey SA
1022 Chavannes
emilfrey.ch/chavannes

Emil Frey SA
1110 Morges
emilfrey.ch/morges



BMW iX3 50 xDrive, 16,3 kWh/100 km, 0 g CO₂/km, Cat. B. Autonomie selon WLTP.

PROGRAMME



FRANCK GIOVANNINI
GC DOMAINE IMPÉRIAL

Mercredi 13 mai
Mittwoch, 13. Mai

CHF 790.-*

11
Page/Seite



PIERRICK SUTER
GC VUISSENS

Mercredi 27 mai
Mittwoch, 27. Mai

CHF 590.-*

Page/Seite

13



SILVIO GERMANN
OSGC NIEDERBÜREN

Mercredi 17 Juin
Mittwoch, 17. Juni

CHF 690.-*

15
Page/Seite



FRANCK GIOVANNINI
GC LAUSANNE

Mercredi 1^{er} juillet
Mittwoch, 1. Juli

CHF 790.-*

Page/Seite

17

* Rabais de CHF 50.- pour les membres du club hôte et CHF 10.- de rabais pour les membres ASGI.
CHF 50.- Rabatt für Mitglieder des organisieren den Clubs und CHF 10.- Rabatt für ASGI-Mitglieder.

PROGRAMM



THE TWINS DOMINIK & FABIO

GC ANDERMATT

Mercredi 29 juillet
Mittwoch, 29. Juli

CHF 450.-*

19

Page/Seite



DÉCOUVERTE



VALENTIN STRÄULI

GC ANDERMATT

Jeudi 30 juillet
Donnerstag, 30. Juli

CHF 400.-*



DÉCOUVERTE

Gault&Millau Suisse

Découverte de l'année en 2026
Entdeckung des Jahres 2026

21

Page/Seite



JÉRÉMY DESBRAUX

GC LES BOIS

Mercredi 19 août
Mittwoch, 19. August

Jeudi 20 août
Donnerstag, 20. August

CHF 690.-*

23

Page/Seite



Gault&Millau Suisse

Cuisinier de l'année 2026
Koch des Jahres 2026



FRANCK REYNAUD

GC CRANS-SUR-SIERRE

Mercredi 26 août
Mittwoch, 26. August

CHF 690.-*



25

Page/Seite

* Rabais de CHF 50.- pour les membres du club hôte et CHF 10.- de rabais pour les membres ASGI.
CHF 50.- Rabatt für Mitglieder des organisieren den Clubs und CHF 10.- Rabatt für ASGI-Mitglieder.

LES CHEFS

LES CHEFS

G&CC BLUMISBERG

Dimanche 20 septembre
Sonntag, 20. September

CHF 590.-*



Franck Giovannini
Hôtel de Ville, Crissier



Domingo S. Domingo & Urs Messerli
« Mille sens », Bern



Romain Dercile
La Fleur de Sel,
Cossonay



Page/Seite

26



Pierrick Suter
Hôtel de la Gare, Lucens



Daniel Lehmann
Boutique Hotel Moosegg,
Emmenmatt



Julien Ayer
Le Pérolles, Fribourg



Franck Reynaud
Hostellerie du Pas de l'Ours,
Crans-Montana



Reto Lampart
Lampart's, Val Lumnezia



Björn Inniger
Alpenblick, Adelboden

LES CHEFS

G&CC BLUMISBERG

Lundi 21 septembre
Montag, 21. September

CHF 590.-*



Page/Seite

27



Sascha Spring
Seepark, Thoune



Pascal Steffen
Roots, Bäle

Mathieu Bruno
Le Stamm QoQa, Bussigny

104 personnes / Personen

C-DERMA[®]

By Céline. [♥]



Trouver nos produits sur
www.swisscannamed.shop



Offre exclusive ASGI
-25% pour les membres
avec le code: **ASGI26**

FRANCK GIOVANNINI

Domaine Imperial



Mercredi 13 mai
Mittwoch, 13. Mai

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

Franck Giovannini

Restaurant de l'Hôtel de Ville

1023 Crissier – www.restaurantcrissier.com

CHF 790.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

68 participants / Teilnehmer



Domaine Impérial





La sélection qui fait la différence
Die Auswahl, die den Unterschied macht



www.svr vins.ch



PIERRICK SUTER

GC Vuissens



Mercredi 27 Mai
Mittwoch, 27. Mai

«La Table des Suter» est une «love brand» depuis plus de 30 ans déjà. Parce que Pierrick Suter fait constamment de la bonne cuisine à un niveau élevé de 17 points. Parce que sa femme Jane-Lise est une hôtesse parfaite. Suter aime la mer: des moules dans une soupe au cresson. Loup sauvage au beurre de citronnelle. Tartare & sashimi de homard. Spécialité de la maison: le grandiose chariot de fromages, avec plus de 30 excellentes variétés!

«La Table des Suter» ist ein «Love Brand», seit über 30 Jahren schon. Weil Pierrick Suter auf hohem 17-Punkteniveau konstant gut kocht. Weil seine Frau Jane-Lise eine perfekte Gastgeberin ist. Suter mag das Meer: Miesmuscheln in der Kresse-Suppe. Wilder Loup an Zitronengrasbutter. Tatar & Sashimi vom Hummer. Spezialität des Hauses: Der grandiose Käsewagen, mit über 30 exzellenten Sorten!

Urs Heller

Pierrick Suter

Restaurant Hôtel de la Gare

1522 Lucens – www.gare13.ch

CHF 590.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

64 participants / Teilnehmer



GC VUISSENS





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

SILVIO GERMANN

OSGC Niederbüren



Mercredi 17 juin
Mittwoch, 17. Juni

Silvio Germann, élève modèle du «Caminada Group», exerce son propre métier au lac de Constance. Avec passion et succès.

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

Urs Heller



Silvio Germann

Mammertsberg

9306 Freidorf – www.mammertsberg.ch

CHF 690.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

48 participants / Teilnehmer



OSGC Niederbüren

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.

Geschmack für meinen Genuss

An der Seite von Geschmacksprofis liefert FRISCHER, ein Unternehmen der Léguriviera Gruppe, jeden Tag in Basel aussergewöhnliches Obst und Gemüse, das je nach Jahreszeit zu leckeren Menüs inspiriert.



adveo.ch

FRANCK GIOVANNINI

GC Lausanne



Mercredi 1^{er} juillet
Mittwoch, 1. Juli

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

Franck Giovannini

Restaurant de l'Hôtel de Ville

1023 Crissier – www.restaurantcrissier.com

CHF 790.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

68 participants / Teilnehmer



GC Lausanne





chanoyu

CELEBRATE TEA



Exclusive offer ASGI Members:
enjoy 25% off our entire
website with code: **ASGI26**



www.chanoyu-tea.ch



THE TWINS DOMINIK & FABIO

GC Andermatt

L'ennui n'a pas sa place dans le quotidien des «Twins». Le soir, Dominik Sato et Fabio Toffolon cuisinent au «The Chedi» à Andermatt, où leur table est distinguée par 18 points GaultMillau et deux étoiles Michelin. À midi, au moins l'un des deux embarque dans le «Gütsch-Express» pour aller cuisiner à 2'340 mètres d'altitude. Baptisée «The Japanese at Gütsch», leur table d'altitude propose une cuisine japonaise d'une rare précision : sakizuke, madai et langoustine impériale se savourent, par beau temps, sur la terrasse ensoleillée.

Langweilig wird es den «Twins» nicht. Abends kochen Dominik Sato und Fabio Toffolon in «The Chedi» Andermatt für 18 GaultMillau-Punkte und zwei Michelin-Sterne, mittags steigt mindestens einer von ihnen in den «Gütsch-Express», kocht auf 2'340 Meter. «The Japanese at Gütsch» heisst ihre hochalpine Filiale: «Sakizuzke», «Madai» und Kaisergranat, bei schönem Wetter auf der Sonnenterrasse.

Urs Heller



Mercredi 29 juillet
Mittwoch, 29. Juli



DÉCOUVERTE

The Twins Dominik & Fabio

The Japanese – The Chedi Andermatt

6490 Andermatt – www.thechediandermatt.com

CHF 450.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

40 participants / Teilnehmer



GC Andermatt

Miele

Kennt keine Rivalen.
Sans rivale.



Eine neue Art. Die Miele Outdoor-Küche.
Un nouveau règne. La cuisine d'extérieur Miele.

VALENTIN STRÄULI

GC Andermatt



Jeudi 30 juillet

Donnerstag, 30. Juli

Comment faire revivre un quartier entièrement nouveau? «Avec Andreas Caminada», s'est dit Samih Sawiris, le roi du village d'Andermatt, qui a ouvert un restaurant «Igniv» pour le chef culte. Pour son quatrième «Igniv», Caminada a également sorti un talent de son chapeau: Valentin Sträuli est aux fourneaux, son amie Hannah van den Nieuwenhuizen est l'hôtesse. «We love to share», disent-ils et, dès le début, ils ont concocté un menu à partager très prometteur.

Wie belebt man einen völlig neuen Ortsteil? «Mit Andreas Caminada», sagte sich Andermatts Dorfkönig Samih Sawiris und eröffnete für den Kultchef ein Restaurant «Igniv». Caminada zauberte auch für sein viertes «Igniv» ein Talent aus dem Hut: Valentin Sträuli steht am Herd, seine Freundin Hannah van den Nieuwenhuizen ist die Gastgeberin. «We love to share» sagen die beiden und zauberten schon zum Start ein vielversprechendes Menü zum Teilen auf den Tisch.

Urs Heller

Valentin Sträuli

IGNIV by Andreas Caminada

6490 Andermatt – www.igniv-ander matt.ch.ch

CHF 400.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

40 participants / Teilnehmer



GC Andermatt

Gault&Millau Suisse

Découverte de l'année 2026 en Suisse alémanique
Entdeckung des Jahres 2026 in der Deutschschweiz



DÉCOUVERTE



CHAMPAGNE

DRAPPIER

MAISON FAMILIALE 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

JÉRÉMY DESBRAUX

GC Les Bois



Mercredi 19 août
Mittwoch, 19. August

Jeudi 20 août
Donnerstag, 20. August

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

Jérémy Desbraux

Maison Wenger

2340 Le Noirmont – www.maisonwenger.ch

CHF 690.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

56 participants / Teilnehmer



GC Les Bois

Gault&Millau Suisse

Cuisinier de l'année 2026

Koch des Jahres 2026






PREMIUM  MINERALS
SEM BRANCHER


PREMIUM  MINERALS
SEM BRANCHER

sembrancher
eau minérale naturelle

Swiss Alpine Purity. From Peak to Pin!

www.sembrancher.com

FRANCK REYNAUD

GC Crans-sur-Sierre



Mercredi 26 août
Mittwoch, 26. August

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



Franck Reynaud

Hostellerie du Pas-de-l'Ours

3963 Crans-Montana – www.pasdelours.ch

CHF 690.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

56 participants / Teilnehmer



GC Crans-sur-Sierre



Franck Giovannini

LES CHEFS

G&CC Blumisberg



Domingo S. Domingo & Urs Messerli

Dimanche 20 septembre
Sonntag, 20. September



Romain Dercile

«Les Chefs»? C'est sans doute la formule la plus originale de la scène golfique suisse. Douze chefs confirmés veillent au bien-être des golfeurs au Golfclub Blumisberg, pendant que des vignerons d'exception débouchent leurs meilleures bouteilles. Au programme: Franck Giovannini, Domingo S. Domingo & Urs Messerli, Romain Dercile, Pierrick Suter, Daniel Lehmann, Mathieu Bruno, Julien Ayer, Franck Reynaud, Reto Lampart, Björn Inniger, Sascha Spring et Pascal Steffen.

Urs Heller



Pierrick Suter

Les chefs présents le dimanche Anwesende Chefs am Sonntag



Daniel Lehmann

CHF 590.-

CHF 50.- Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.- Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

104 participants / Teilnehmer



Julien Ayer



G&CC Blumisberg

LES CHEFS

G&CC Blumisberg

Lundi 21 septembre
Montag, 21. September

«Les Chefs»? Das ist die verrückteste Formel in der Schweizer Golfszene: 12 arrivierte Köche kümmern sich auf dem Golfclub Blumisberg um das Wohl der Golfer, Top-Winzer öffnen ihre besten Flaschen. Im Line-up: Franck Giovannini, Domingo S. Domingo & Urs Messerli, Romain Dercile, Pierrick Suter, Daniel Lehmann, Mathieu Bruno, Julien Ayer, Franck Reynaud, Reto Lampart, Björn Inniger, Sascha Spring und Pascal Steffen.

Urs Heller

Les chefs présents le lundi

Anwesende Chefs am Montag

CHF 590.-

CHF 50.- Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.- Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

104 participants / Teilnehmer



Franck Reynaud



Reto Lampart



Björn Inniger

GaultMillau Suisse
Découverte de l'année 2026
en Suisse alémanique
Entdeckung des Jahres 2026
in der Deutschschweiz



Sascha Spring

GaultMillau Suisse
Green Chef
of the Year 2026



Pascal Steffen



Mathieu Bruno





**CHF 65.-
Remboursés**

**CHF 65.-
rückerstattet**

ASSURANCE SANTÉ COMPLÉMENTAIRE HELSANA: DES RABAI, DES AVANTAGES, DES ÉCONOMIES !

En adhérant à l'ASGI, réalisez un hole-in-one et profitez de nombreux avantages !

- Jusqu'à 7% de rabais sur une sélection d'assurances complémentaires (Top, Sana, Completa, Hospital Flex, demi-privée et privée)
- Jusqu'à CHF 65.- remboursés sur votre cotisation annuelle
- Le conseil et l'accompagnement des experts en assurance maladie de Qualibroker-Swiss Risk & Care

Avec des primes parmi les mieux positionnées en Suisse, Helsana a obtenu la deuxième place lors de comparaisons nationales. C'est l'occasion parfaite de réduire vos coûts tout en bénéficiant d'une couverture de qualité.

HELSEANA- KRANKENZUSATZVERSICHERUNG: RABATTE, VORTEILE, ERSPARNISSE!

Mit der ASGI-Mitgliedschaft schlagen Sie ein Hole-in-one und profitieren von zahlreichen Vorteilen !

- Bis zu 7 % Rabatt auf eine Auswahl an Zusatzversicherungen (Top, Sana, Completa, Hospital Flex, halbprivat oder privat)
- Bis zu CHF 65.- auf Ihre Jahresmitgliedschaft zurückerstattet
- Die Beratung und Begleitung durch die Krankenversicherungsexperten von Qualibroker-Swiss Risk & Care

Mit Prämien, die in der Schweiz zu den besten gehören, belegte Helsana in nationalen Vergleichen den zweiten Platz. Dies ist die perfekte Gelegenheit, um die Ihnen entstehenden Kosten zu senken und gleichzeitig von einer hochwertigen Deckung zu profitieren.

Pour découvrir
cette offre exclusive,
scannez le Code QR



Um dieses exklusive Angebot
in Anspruch zu nehmen,
scannen Sie den QR-Code





AMBIANCE



Editeur / Herausgeber:
ASGI Association Suisse des Golfeurs Indépendants

Responsable / Verantwortlich für den Inhalt:
Pascal Germanier

Impression / Druck: Esprit du Luxe

Tirage en 2026 / Druck 2026: 5'000 ex.

Photos / Fotos: zVg von GaultMillau & ASGI



J.LINDBERBERG

RÉGLEMENT / REGLEMENT

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).

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

Rabais de CHF 10.- pour les membres ASGI.

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.

Reglement

Spielformel

Texas Scramble zu viert. Anrechnung des vollen Handicaps. Exact HCP: 54. Playing HCP limitiert auf 36.0.

Min. 3 Abschlüsse 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.

Abschlüsse

Amateure: Gelb / Rot.

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

Mitglieder des Gastgeberclubs profitieren von einer Preisreduktion von CHF 50.-.

ASGI-Mitglieder erhalten CHF 10.- Rabatt.

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.

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».

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.




OMEGA

Quel est votre prochain coup?

Was ist Ihr nächster Schlag?

 2Km/h

Vous pensez / Du denkst

7 Iron

 12Km/h

Réalité / Wirklichkeit

6 Iron

La donnée change la décision

Die Daten verändern die Entscheidung



groupe

e-novinfo

IT & CLOUD SOFTWARE TELEPHONY AUGMENTED AGENCY CYBER SECURITY

e-novinfo.ch

PARCOURS GOURMANDS PARTNERS

PREMIUM PARTNERS



PARTNERS



ORGANISATION



PATRONAGE





EVERY MAJOR
MASTERED

Ω
OMEGA

SEAMASTER AQUA TERRA
Co-Axial Master Chronometer