

**En direct sur**  
lefigaro.fr/golf

■ Suivez le retour sur le PGA Tour de Luke Donald, n°1 mondial, engagé au Northern Trust Open.

■ Découvrez Benjamin Hébert, grand espoir français.



Patricia Meunier-Leboucq  
GETTY IMAGES

**STAGES TOP NIVEAU AU MAROC**

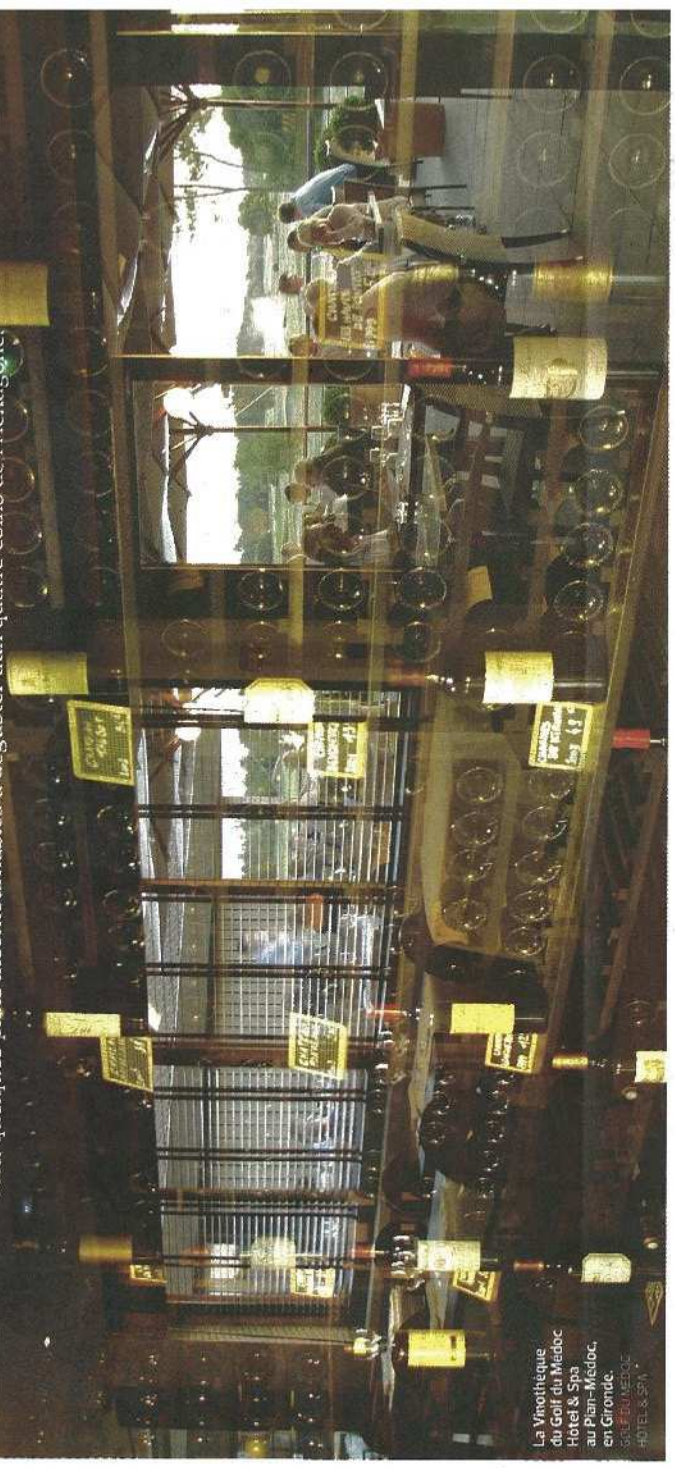
Pour perfectionner son swing aux côtés d'Olivier Ermond, l'entraîneur des circuits professionnels au Maragan Beach Resort d'El Jadida, au Maroc. Réservez pour la beauté

de son links âgé de Gary Player, ce golf vient d'ouvrir une académie de golf par le français Olivier Ermond. Toute l'année, des circuits privés, rendez-vous au Maragan Beach Resort d'El Jadida, au Maroc. Réservez pour la beauté

Nabisco Champri (notre photo) ou l'atelier (membres du circuit européen de 2000 à 2009) se succéderont. Ils dispenseront des conférences d'enseignement. [www.maraganibresort.com](http://www.maraganibresort.com)

# À la table des joueurs

Certains clubs doivent aussi leur notoriété à leurs spécialités gourmandes... Voici quelques plats incontournables à déguster aux quatre coins de l'Hexagone.



La Vignothèque du Golf du Médoc Hôtel & Spa au Pomeroy, en Gironde. [www.pomeroy.com](http://www.pomeroy.com)

**ALVETTE DEBRAY-MAUDUY**

**GASTRONOMIE** Les accros de la petite balle blanche sont également de bons vivants. Ils aiment se retrouver autour d'une bonne table et trinquer avec leurs partenaires. Voici notre sélection d'adresses pour prolonger la partie.

**Le buffet**

► **de l'Évian Masters Golf Club** Bressé de 11 h 30 à 15 h 30 au Châlet du Golf à Evian (Haute-Savoie), il fait l'hommage à la gastronomie des gourmands de la région... Par beau temps, le restaurant a déjà accueillé 210 couverts, son record d'affluence. Pour commencer, des salades toutes simples mais d'une grande fraîcheur (tomates mozzarella, quinoa...) des charcuteries de montagne, finement tranchées mais aussi du saumon fumé, du carpaccio... Pour suivre, un plat chaud, des fromages régionaux (abondance, reblochon...) et un chariot de desserts à tomber, avec une mention très bien pour les tartes aux fraises rouges, en saison.  
**On aime** : les spécialités asiatiques (nouilles sautées, rouleaux de printemps...) que le club a pris l'habitude de servir depuis l'arrivée massive des Coréennes à l'Évian Masters.  
**Le parcours** : on ne présente plus ces 18-irons manucurés, très techniques, surplombant le lac Léman et accueillant

**FRANÇOIS SIMON**

Chic, aujourd'hui, mes amis m'entraînent au restaurant du Golf national, la vitrine de la Fédération, à Saint-Quentin-en-Yvelines ! C'est toujours bien

chaque année, les meilleures joueuses du monde.  
À partir de 35 € le green, fee, 29,50 € le buffet complet.  
[www.evianmastersexperience.com](http://www.evianmastersexperience.com)

► **La bavette black Angus du Paris International Golf Club**

Juste grillé, persillé à souhait, servi avec des frites et des pains légers, ce morceau importé d'Écosse fond sous la lanterne. Le restaurant du golf parisien, le Belvédère, s'approvisionne à Rungis, chez Metzger. L'un des plus gros négociants de black Angus de l'Hexagone, fournisseur de grandes tables comme celles de l'Altier Robertson ou du George V.

**On aime** : le grand style de la salle à manger et de sa terrasse dominant le golf.  
**Le parcours** : l'unique tracé signé Jack Nicklaus en France, théâtre de plusieurs Open de France féminins, alterne trous à l'américaine où l'eau est omniprésente et trous boisés et vallonnés. Piéton de la chaîne Blue Green, il est maintenant réservé à ses membres, sauf durant l'été. Le restaurant en revanche est ouvert aux visiteurs.  
18,50 € la bavette, [www.paris-golf.com](http://www.paris-golf.com)

► **Le poulet de Bresse à la crème du Golf de la Bresse**

Logique de proposer parmi les spécialités du golf de Condoisiat (Ain) la seule volaille AOC au monde réputée pour son

goût et sa chair fondante. Le chef Denis Grötzky la fait cuire quarante-cinq minutes dans de la crème liquide et la sert avec un gratin dauphinois et des légumes de saison.

**On aime** : un autre classique du cru, les grenouilles à la persillade.

**Le parcours** : un 18 trous de style américain, planté au milieu de la Dombes, la région aux mille étangs. La porte y est bien rythmée avec de nombreux dog-legs, des greens en file et des fairways bossés.  
À partir de 35 € le green-fee, 20 € le poulet, 21 € les grenouilles.  
[www.golfdebresse.fr](http://www.golfdebresse.fr)

► **Le gâteau au chocolat de Saint-Germain-en-Laye**

Il faut toujours garder une petite place pour ce gâteau en chocolat, moelleux à souhait. Il est servi depuis 1987 dans les menus de châtaine des Yvelines so british. La recette vient de la mère de Jean-Pierre Desbrosses, qui dirigea le club pendant vingt-cinq ans. Son secret : pas de farine, pas de crème et une cuisson au bain-marie qui lui donne tout son fondant.  
**On aime** : le café gourmand avec son cœur de moelleux... pour ceux qui préfèrent la version light.  
**Le parcours** : un classique de la région parisienne, à l'ambiance typiquement anglo-saxonne. Le tracé, planté en 1920, s'étire dans la forêt, avec des hautes her

bers en bordure de fairways et 123 bunkers.  
100 € le green-fee, dimanche au vendredi, 5 € le gâteau au chocolat.  
[www.golfstgermain.com](http://www.golfstgermain.com)

► **Le Petit Clément du Lys Chantilly**

Imaginé par le restaurateur des lieux, Philippe Piprot, ce gourmandise - qui porte le prénom de son fils - est une profiture au chocolat, revisité avec des macarons à la place des noix. À déguster aussi : les desserts d'Emma et de Valentin - nom de ses filles. Un feuilleté aux fraimboises d'une légèreté incroyable et une verrine de fraises, glace vanille et chantilly, très rafraichissante. Les 900 membres de ce club de l'Oise en raffolent.  
**On aime** : le poisson du jour pour sa cuisson toujours bien vue ; la nouvelle déco du clubhouse, suite au rachat du golf par Xavier Niel... l'ambiance.

**Le parcours** : loin de toute nuisance, deux tracés bucoliques - Les Chênes et Les Bouleaux - dessinés dans la forêt avec des fairways longs, plats et semés d'innombrables bunkers.  
À partir de 50 € le green-fee en semaine, 6,50 € le dessert.  
[www.club-lys-chantilly.com](http://www.club-lys-chantilly.com)

► **Le gâteau à l'orange de Chantacato**

On a toujours connu ce dessert dans ce club mythique de Saint-Jean-de-Luz (Pyrénées-Atlantiques), fier de la famille Lacoste. « C'est la mère de Jean Delgado, un pro de renom, qui a lancé cette spécialité espagnole. Un genre de quatre-quarts, légèrement imbibé de jus d'orange et recouvert d'une fine couche de sucre cristallisé. La recette s'est ensuite transmise de restaurateur en restaurateur », se souvient Camille Lacoste, la présidente du club. À déguster pour le goûter.

**On aime** : le Chantacato, pour l'accéder, ce cocktail inventé au bar C à base de grenadine, jus d'orange, et Perrier et dont le concept s'inspire étonnamment de celle des murs creux de l'house.  
**Le parcours** : un des quatre « grands golfs de la région. Dessiné par Hans à s'étire au pied de la Rhonne au d'une forêt de pins. Du 4 au 7 a 2012, il renouera avec les grands irons en recevant le 1<sup>er</sup> Acoustic Open France, une épreuve du Circuit européen féminin (LFF).  
78 € le green-fee, 6 € le gâteau et 10 € le dessert.  
[www.chantacato.com](http://www.chantacato.com)

► **La carte des vins du Golf du Médoc** (Gironde). C'est évidemment la carte ne propose que du médoc, vins étrangers fabriqués par des châteaux. On y trouve une soixante d'incontournables gras (Mouton Rothschild, Beychevelle, etc.) et des crus bourguignons de renom. Son vrai plus, c'est de proposer des vins à 200 €. Comme un Châteauneuf-du-Pape, grand cru de la région Rhône-Liège 2006, grand cru de la région Rhône-Liège 2003 du Château Pichon Longueville à 59 €. On aime : les visites des caves de vité par le restaurant.  
**Le parcours** : amour du vin obli portent tous le nom d'un domaine des 3<sup>e</sup> meilleur club français par le Rolex des 1000 plus beaux parcs du monde, ces deux tracés de championnat régulièrement des tournois 280 € par personne les deux nuits de green-fee et deux visites de la Réservation : 05 56 70 31 31.  
[www.linet-golf-du-medoc.com](http://www.linet-golf-du-medoc.com)

## Le Golf national, le nez dans le gazon

aurait pu lire la semaine écoulée en touches de toutes sortes : blanchâtres, grises, sombres, ambiguës. Un vrai poème, finalement cocasse et drôle même entortillé. Dans ce genre de cas, il faut vite lever les yeux sur le ciel, les nuages blancs lever les horres surtout lorsque le buffet de desserts baille à l'air libre. Lons-

nous affligent le dimanche soir, dans les émissions antérieures. On pourrait même imiter la voix avec la morose en stress : « Et là... le désastre ! » Grigor froid limite gerbe, réassurance de légèreté mesurées par les réchauffements façon plug dans le bunker, frites