



Le restaurant gourmand du Domaine de la Bretesche est sous la direction du chef Ludovic Le Forestier, passé chez les grands, tels Guerard ou Le Divellec.

Des parcours à déguster

DÉCOUVERTE Golf et gastronomie, deux activités à marier le temps d'une journée ou d'un week-end. Tour d'horizon des bonnes tables sur green, dont la plupart sont référencées dans le Guide Michelin.



Les 1 200 m² du clubhouse du golf de Vigneux, à Nantes, abritent un restaurant et une brasserie dirigés par le chef Nicolas Duval. DR



Le Château des Vigiers, en Dordogne, est une adresse « magique » où Didier Casaguana œuvre au restaurant et à la brasserie. DR

ALYETTE DEBRAY-MAUDUY
adebray@lefigaro.fr

Quel bonheur de se retrouver autour d'une bonne table après avoir marché quatre heures durant et pris un grand bol d'air. Même si, hélas, les restaurants de golf n'ont pas toujours excellente presse, certains ont su tirer leur épingle du jeu avec de belles surprises.

En Dordogne :
le Château des Vigiers

Il y a des adresses « magiques » que l'on ne donne de bouche à oreille... Entre Bergerac et Saint-Etienne, se dresse un fort perché, avec ses 27 tours majestueuses, ses 100 à 120 chambres de 50 chambres... « Hélas dans un château de 1000 ans et ses dépendances... et son restaurant gastronomique qui vient de découvrir une étoile au Guide Michelin.

Le parcours. Même s'il n'est pas un « resort » de championnat, ce lieu a su connaître une belle réputation dans la région bordelaise, grâce à un environnement de charme et à un excellent 9 trous. Les trois 9 trous - le Trophée, le Lac et les Vigiers - ont l'habitude d'être visités et de transporter le joueur tant au milieu des champs de courses, tant au pied du château et de ses terrasses abritées d'eau, tant en plein air des terrasses vallonnées. Le Golf des Vigiers doit aussi sa renommée aux nombreuses entreprises qu'il accueille. À l'instar d'ici à l'automne : deux compétitions nationales de 12 équipes, le Trophée des Nations Club puis le 26, le Trophée Élémentaire et le Trophée de la Fédération (19), ainsi que de nombreux tournois de clubs de golf.

La table. Avec ses commandes des Trophées depuis deux ans, Didier Casaguana est un amoureux des produits de terroir, qu'il choisit avec soin chez ses 500 producteurs. À l'instar de ses premiers clients de la province de la Côte à Saint-Germain ou de ses forages à l'instar de chez Didier Dubé. Il dirige aussi la brasserie Le Chalet, le restaurant plus « casual » du château. L'offre d'été des vins, c'est aussi le moment de dégustation animé par le sommelier Caroline Bouquet.

De 49 € à 119 € le grand jeu : à partir de 45 € le menu dégustation ; 102 € pour deux le soir en chambre double avec le petit déjeuner et le diner ; www.vigiers.com

En Loire-Atlantique :
le Domaine de la Bretesche

Ce Relais & Châteaux niché entre Nantes et La Baule s'articule comme un « resort à la française », conjuguant un art de vivre raffiné à une foule d'activités ludiques. Autour d'un château du XV^e siècle, il offre 31 chambres et cinq villas avec spa, tennis, pétanque, piscine intérieure et extérieure, golf et 200 hectares de forêt pour des balades à bicyclette. L'adresse est très prisée des joueurs qui souhaitent marier swing et gastronomie.

Le parcours. L'automne est la meilleure saison pour découvrir ces 18 trous tracés par Henry Cotton au milieu d'arbres centenaires, dont les feuilles se parent de leurs plus belles couleurs en septembre et octobre. Réputé pour son entretien manucuré, ce golf offre des départs fleuris d'azalées, d'hortensias et se borde d'ifs et de buis taillés au millimètre près. Avec le château en ligne de mire sur 6 trous, c'est magnifique. Une fois par mois, le club organise, avec le sommelier de l'hôtel, le Trophée des grands vins, un simple stableford ponctué de dégustations de bonnes bouteilles, accompagnées de charcuterie.

La table. Deux ans après l'arrivée du chef Ludovic Le Forestier (passé chez les grands tels Guérard, Le Divellec...), le restaurant gourmand de la Bretesche a retrouvé son étoile au Guide rouge. Ce chef met merveilleusement en scène les produits locaux, le poisson bien évidemment (turbot et pulpe d'artichaut) mais aussi le cochon de lait de Bretagne (confit aux épices). Bien vu pour les nombreux menus, allant de 40 € à 99 €. De 55 € à 83 € le green-fee ; à partir de 454 € par personne la nuit avec le petit déjeuner, un diner au Montaigu, un soin au spa pour madame et un green-fee pour monsieur ; www.bretesche.fr

En Ile-de-France :
le golf de Saint-Mandé

Un petit château et de grand hôtel, un bel air plein soleil - ville de Saint-Mandé, à Paris - à partir de la fin des années de la Défense. Avec ses 18 trous et ses produits de terroir d'été, un club des courses, qui défient chaque année plus de 1 000 joueurs - un record - et 20 000 spectateurs sur l'un des plus grands terrains d'entraînement d'Ile-de-France. Au château, le cadre s'aime d'exceptionnel avec la terrasse surplombant le

trouve dans l'annexe avec une table et-
particulier dans le restaurant au Guide
Michelin.

Le poisson. Les 4 brasses (par 12) sont un
petit jardin en plein cœur de la ville. Mi-
guy Robert Berthelot, le chef, offre cinq
parcs à trois parcs et un par trois tech-
niques avec de l'eau et les seaux change
tout et des services directs, bordés de
chaises, bancs, puits... À côté, le
parc de 40 places, sur trois étages,
multiplie les zones collectives et indivi-
duelles pour les restaurants qui evolu-
ent et perfectionnent à l'heure de dé-
jeuner. Du 12 au 28 septembre, le golf
regroupe ses journées portes ouvertes
avec deux heures d'initiation offerte
aux amateurs.

La table. Les commandes des Terraces
de l'Impératrice, Christian Le Nour,
chef de L'adresse pendant plus de 20
ans au 12 rue de la République à
Paris au restaurant 16, dans le
11^e arrondissement. C'est lui qui élé-
vée les normes de la carte de restaurant
et du week-end, la réalisation revient à
son successeur. On y trouve des plats de
jour très beaux, tels le châteaui-
carré de veau jusque, le parmentier
de veau croustillé avec sauce, côté week-
end, de délicieux crêpes-moules sautées
et un merveilleux moules frites. Un
bon plan pour goûter après le week-
end : le menu du jour à 23 € (entrée plat ou
plat dessert).

De 20 € à 40 € le grand jeu : 1 275 €
l'abonnement annuel avec 47 heures de
cours, l'accès au parcours en semaine et
une demi-journée de club offerte (- 20%
pendant les journées portes ouvertes) ;
www.16golf.com

À Nantes : le golf de Vigonnes

Le club de vacances - l'un des plus
vieux de la région - propose 180 abon-
nements et a pour ambition d'offrir à tous

adhésions comme visiteurs, un service
de qualité. L'adresse est tout près de
la gare, table et - accès sur le golf -
par une offre de cours de initiation à com-
pléter avec le golf de golf.

Le poisson. On aime par un bon poisson
comme anglais, Frank Perrotin, ce
« large golf » en pleine nature à côté
dans une forêt d'arbres centenaires,
chaises, puits et ruelles. Travaux de part
et d'autre par le club de Golf, le club
n'est pas long mais très technique avec
un excellent bagage, un service
volontaire et un petit groupe. Les Ter-
races et un excellent dégustation au
le poisson ainsi que son Championnat
de France de cuisine, dégustés tous
dans un cadre de nuit, avec les amé-
ricains plus de club.

La table. Les 1 200 m² de clubhouse
incluent un restaurant et une terrasse,
tous deux dirigés par le chef Nicolas He-
ral, ex-maître à l'Hôtel Herminette de
La Roche. La table gastronomique est
l'annexe au Guide Michelin pour 2013
avec des spécialités comme le vol-au-
vent de vol-au-vent, le suprême de pin-
tade ou le véritable gâteau sauté. Le
plan - les cours de cuisine à thème pro-
posés au golfier après le match, par
groupe de 8 maximum.

De 20 € à 40 € le grand jeu : 40 € le
cours de cuisine : www.golfclubnantes.fr