



dossier de presse

10.04.24

Dossier de Presse

avril 2024



BIENVENUE AU GOLF DE LA BRESSE



Niché au cœur de la *Dombes*, le *Golf de la Bresse* rouvre les portes de son *Club House* et de son restaurant, *Le Jacques*, après des travaux confiés aux équipes du *studio Saint-Lazare*.

Laure Dalloz, petite-fille du fondateur reprend le flambeau en 2019. Soucieuse de préserver l'Histoire initiée par son grand-père et saluer sa mémoire, elle fait appel au *studio Saint-Lazare* pour imaginer ce nouveau chapitre. La famille est souvent la clé de voûte des projets qui animent *Saint-Lazare*. Préserver le patrimoine est toujours au cœur de leur démarche, ainsi *Le Jacques 2024* reste fidèle à son ancêtre tout en lui apportant une modernité juste et mesurée.

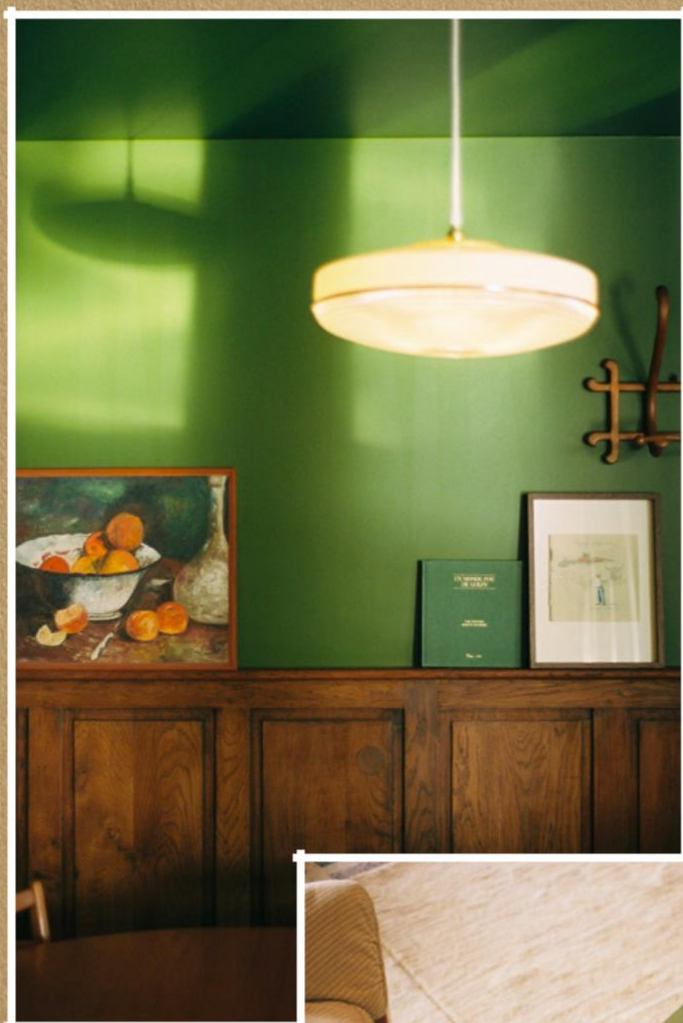
LE JACQUES, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Baptisé en hommage à Jacques Dalloz, le restaurant du Golf de la Bresse propose une découverte des saveurs régionales.

La carte se compose de recettes typiques et plats gourmands, évidemment déclinés au gré des saisons et faisant la part belle aux produits frais, labellisés et en circuit-court, Saveurs de l'Ain.

En s'appuyant sur l'origine des produits, ce label regroupe des producteurs et artisans ayant en dénominateur commun, des produits estampillés Ain. Le Jacques fait partie des Tables Remarquables du guide Teritoria, dont Alain Ducasse est le président, et bénéficie du titre de Maître Restaurateur.





Mars 2024, fin des travaux et début du réaménagement. Les équipes Saint-Lazare fourmillent pour donner à ce lieu toute sa superbe. Mobilier et luminaire dessinés sur-mesure, réemploi des éléments historiques, art-program exclusif, curation issue *des collections a.s.l.* et *objets chinés*. Tout est réuni pour conférer au club house et au restaurant ce je-ne-sais-quoi qui traverse les époques sans jamais se démoder. *Un pied dans la modernité, l'autre dans le patrimoine.*

Les nouveaux espaces prennent vie au sein d'une magnifique bâtisse préservée aux allures de ferme bressane et s'inscrivent dans une palette chromatique *faisant référence à la région*. Les tons sont enveloppants : brun, forêt, ocre, crème et viennent répondre à *des matières nobles et confortables* comme le velours lisse, un épais coton, du lin, du laiton, du cuir capitonné, de la pierre de Bour-gogne, un Terrazzo coulé à l'italienne ou de la faïence. Les essences de bois sont variées et adaptées à leurs fonc-tions ; pin, chêne, noyer pour la douceur et du teck, ultra résistant pour l'exté-rieur et les conditions parfois rudes. Les différents espaces ; restaurant, salle de bridge, bibliothèque, salon, bar et salle de réception sont parsemés



de tapis Kilim chinés tout comme le mobilier d'appoint ; les canapés, fauteuils, guéridons, luminaires et accessoires de décoration. Une importance émotionnelle est apportée à *chaque détail*. Du livre présent dans la bibliothèque curatée par Saint-Lazare jusqu'au savon pour se laver les mains dans les vestiaires, rien n'est laissé au hasard.



PASSONS À TABLE

Vaste espace de 220 mètres Carrez, il se sépare en deux entités aux impressionnantes hauteurs sous plafonds dont la charpente historique est repeinte en blanc. D'une part, le restaurant et de l'autre la salle de réception, tous deux réunis par un sol en Terrazzo tricolore qui donne le ton. Côté pile, une immense baie vitrée de plus de 50 mètres de long sillonne le lieu pour s'ouvrir sur l'extérieur et sa vaste terrasse pouvant accueillir 80 couverts. On se sent happé, corps et âme, par cette nature omniprésente. Avec ses salons d'été, ses bains de soleil et sa guirlande lumineuse qui serpente sur la pergola, l'espace extérieur de 470 mètres Carrez n'est rien de moins qu'une invitation à la lenteur.

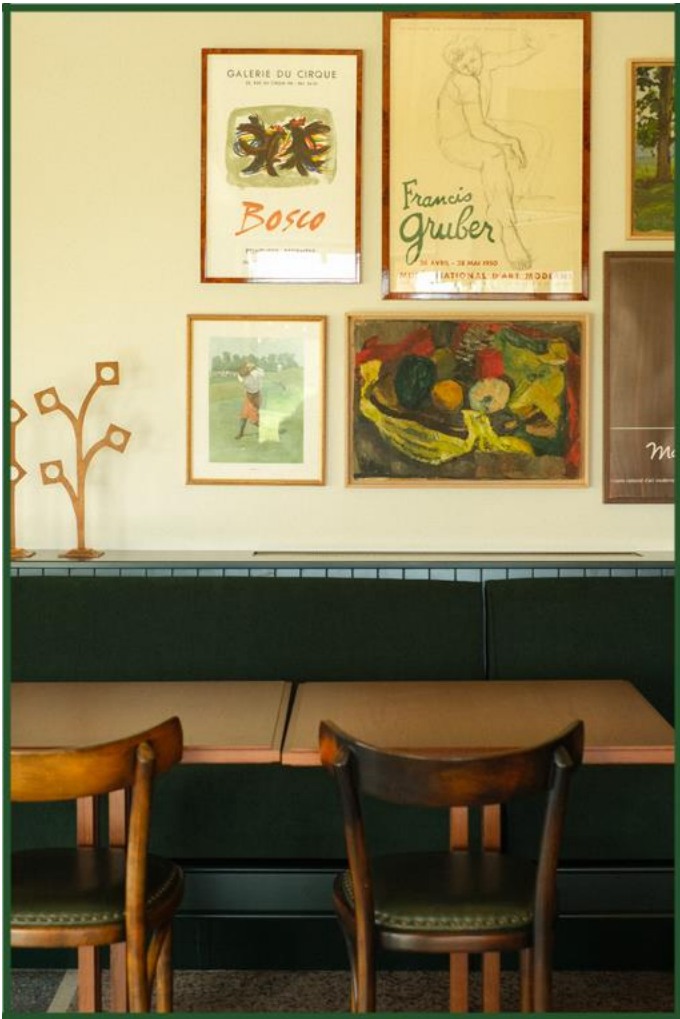




← Côté face, on découvre la cuisine professionnelle, totalement repensée pour le confort de la brigade. Comme pour la baie vitrée, un effet dedans-dehors se ressent instantanément grâce à une verrière réalisée sur mesure par un artisan de la région. Le plan de travail, en marbre brun, fait écho au mobilier inox et aux carreaux de faïence tangerine de la cuisine.



La salle compte jusqu'à 60 places assises. Les tables, rondes ou carrées selon les espaces, sont en noyer et ont été dessinées par Saint-Lazare. Les chaises font, quant à elles, partie de l'héritage du lieu. Capitonnées de cuir forêt, elles offrent une ambiance club des plus appropriées. Pour la salle de réception, les équipes Saint-Lazare ont imaginé et fabriqué, avec l'aide d'un ébéniste local, une grande table de plus de 4 mètres de long à partir d'un plancher de pin upcyclé. Pouvant accueillir jusqu'à 14 convives, elle se veut modulable, tantôt buffet, tantôt tablée. Cet espace est ponctué par différents coins salons et complété par une banquette dessinée sur-mesure, tout comme un jeu de suspensions cubiques à la structure métallique ultra fine et enrobée de lin, qui permet une ambiance lumineuse diffuse.



DANS L'ASSIETTE



Le Jacques propose une carte pétrie de saveurs régionales ! Véritable signature, les grenouilles en persillade sont un incontournable, tout comme l'iconique poulet de Bresse à la crème. Ou encore le gâteau à l'orange qui fait la réputation de la région. Tous les légumes sont livrés par le maraîcher local, les viandes et poissons, sélectionnés avec soin avant d'être choyés par une brigade passionnée du terroir.



AU COIN DU FEU

Ici, le bar a été totalement repensé autour d'un élément historique que la famille tenait à conserver : le comptoir. Cette pièce maîtresse en chêne massif s'orne d'un dragon sculpté tel un bas-relief ancestral. Autour de cet élément, Saint-Lazare a dessiné un ciel de bar en laiton accompagné d'une structure d'arrière-bar en miroir piqué pour lui insuffler un esprit de fête. La bibliothèque regorge d'ouvrages précieusement sélectionnés par Saint-Lazare et les équipes du Golf de La Bresse. Enlacés par des serre-livres chinés, des ouvrages sur la nature, la chasse, le golf, les champignons, la région, la gastronomie... sont à discrétion des clients. On y retrouve également une sélection dédiée aux enfants sur les mêmes thèmes. Douillettement lovés dans les fauteuils et canapés, on profite du feu allumé dans cette immense cheminée, d'un verre ou simplement d'un instant de détente avant de se lancer dans un 18 trous !

Peut-on imaginer un club house sans son salon de lecture bar-bibliothèque où les bûches crépitent dans l'âtre ? La réponse est non.





PRÉSERVATION DU PATRIMOINE ET DE LA BIODIVERSITÉ

Le Jacques et le Golf de la Bresse appartiennent à un lieu unique, qui fait partie de l'histoire intime de la région. Cette région tant aimée par Jacques Dalloz, dont il tombe sous le charme dans les années 60. C'est à cette période qu'il fait l'acquisition de ces terres de chasse bénéficiant d'une faune et d'une flore exceptionnelles. Passionné de nature, il est conscient du privilège de posséder un tel espace à la fois sauvage et bucolique. A la fin des années 80, il décide de transformer cet écrin de verdure en golf. Sa géographie positionnera le Golf de La Bresse en une destination golfique incontournable de la région. Mais attention, pas à n'importe quel prix. Jacques Dalloz veut un espace unique ; deux parcours, l'un de 6 trous, l'autre de 18, respectueux en tous points des engagements envers l'environnement. Et c'est une réussite.





C'est un golf rare par sa conception. On dénombre 90 hectares entourés d'arbres et d'étangs. Aucune route ne sillonne la zone, c'est un pur espace de respiration situé dans la Dombes qui est la plus grande zone piscicole de France en eau douce. Plus de 1000 étangs artificiels ont été créés par les moines dont 10 se situent sur le golf. Un habitat et un terrain de vie préservés pour les faisans, les passereaux et les renards qui jouent à cache-cache avec les golfeurs !

En 2022, grâce à une conscience écologique accrue et seulement 3 ans après la reprise par sa petite-fille, le Golf de la Bresse obtient

la labellisation Argent pour le programme Golf pour la Biodiversité. Ce label est initié par la Fédération Française de Golf et le Muséum national d'histoire naturelle. Une belle récompense pour le travail des équipes qui œuvrent au quotidien pour préserver nature et biodiversité. Le Label est l'outil qui reconnaît et valorise le travail mis en œuvre par le club pour la biodiversité. Il s'appuie sur le triptyque « je connais, j'agis, je sensibilise ». Le greenkeeper maîtrise totalement l'écosystème du golf. Il contrôle l'irrigation des terrains pour respecter les règles en vigueur et mieux encore.



Le Golf : DÉCOUVERTE, INITIATION, PRATIQUE



Les parcours, de 18 et 6 trous, s'étendent sur les 90 hectares du domaine jouissant d'un calme absolu. Dessiné par l'architecte Jeremy Pern en 1990, les parcours sont plongés dans l'atmosphère Bressane alternant étangs et forêts. Les trous 11 et 12, bordés par l'étang principal du domaine sont les trous signature.

PARCOURS 18 TROUS

Par 72, longueur de 6 131m

Un tracé assez plat avec de larges fairways. Sa technicité surgit à l'approche des greens souvent surélevés, pentus et rapides. De nombreux étangs viennent perturber l'œil des golfeurs. Après trois premiers trous de mise en jambes, la stratégie et la sagesse sont les maîtres mots sur un parcours qui compte une variété de trous, dont 9 doglegs et des greens extrêmement bien défendus.

PARCOURS 6 TROUS

Par 22, longueur de 1 364m

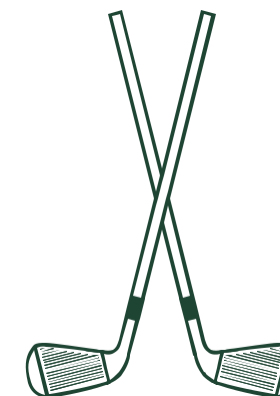
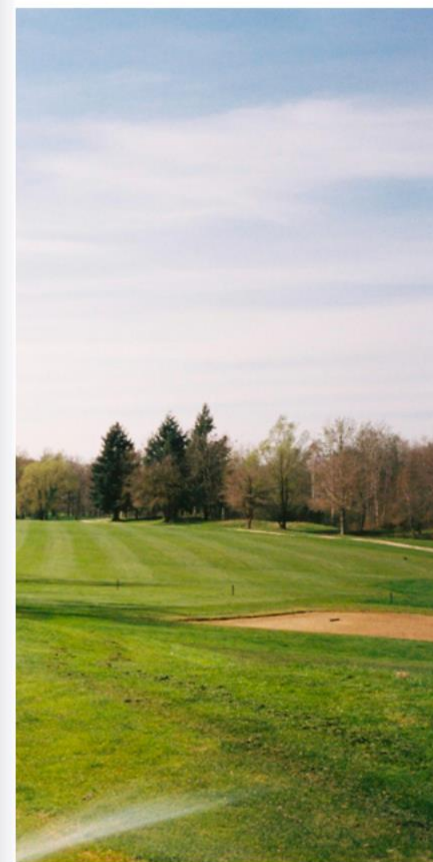
Petit parcours idéal pour les débutants ou pour l'entraînement. On retrouve tous les attributs d'un véritable parcours de golf. Deux départs à chaque trou, fairways, obstacles d'eau, bunkers et greens. Un parcours à faire seul, entre amis ou en famille.

PRACTICE

Le practice sur eau du Golf de la Bresse mesure 210 mètres et peut accueillir 40 postes dont 5 abrités. Cette infrastructure permet d'alterner entraînements tapis, tee-line synthétique et zone d'herbe.

L'ÉCOLE DU GOLF DE LA BRESSE

Les équipes mettent au service des passionnés ou des débutants un enseignement de qualité et adapté à tous les niveaux. Les enseignants sont tous diplômés d'État (PGA France) et ont pour but de transmettre le goût du jeu aux mini comme aux grands golfeurs.





UNE ÉQUIPE ENGAGÉE ET PASSIONNÉE



LAURE DALLOZ

Laure Dalloz est la petite-fille du fondateur, Jacques Dalloz et, est aujourd'hui à la tête de deux golfs : le Domaine du Gouverneur et le Golf de La Bresse. Ces deux établissements ont été créés il y a plus de 30 ans par sa famille. En tant que directrice générale, Laure a pour ambition de dépoussiérer l'image du golf et d'offrir aux clients et membres une expérience unique dans ses deux établissements. Laure naît et grandit près de Genève.

Une fois le baccalauréat en poche elle part 6 mois à Londres, au Sketch chez Pierre Gagnaire. Le coup de cœur pour le métier est immédiat, elle intègre alors l'école hôtelière de Lausanne. En 2014, elle réalise un stage à Shanghai dans un café Français puis, à New York dans le restaurant d'un hôtel 5*. En 2018, fraîchement diplômée, Laure souhaite consolider ses connaissances dans l'hôtellerie et rejoint les équipes de réception à l'Hoxton. 8 mois plus tard, elle est appelée pour rejoindre un projet de restructuration au Domaine du Gouverneur et au Golf de La Bresse dont elle prend les rênes en 2019.



LOÏC HENRY

Chef Le Jacques

Chef et golfeur depuis 8 ans, son parcours est guidé par ses deux passions. C'est à Nancy qu'il suit une formation hôtelière qui l'initie à la cuisine et au métier de chef. Plus tard, il œuvre dans un complexe sportif lié au golf, c'est là qu'il trouve sa voie, ce sport ne le quittera plus ! De 2016 à 2018 il officie pour un golf de la région lilloise. Il y occupe les postes de commis puis, chef de partie. Depuis 2018, Loïc a posé ses valises en Bresse, par amour de la région. Encore un ! D'abord chef de partie, puis second, il est maintenant le chef en titre. Sa préférence ? Les cuissons longues comme le paleron, la blanquette ou la carbonnade. Axé sur les produits

régionaux, il privilégie notamment les poulets de Bresse du domaine de la Pérouse. Côté viande, l'andouillette de veau est son choix favori. Quant aux légumes, il plébiscite la carotte dont il apprécie la polyvalence et la façon dont elle se transforme à volonté.



NICOLAS BESANÇON

Directeur du golf

Suivant son grand père sur les fairways du Golf de Lyon Verger, Nicolas a commencé le golf dès l'âge de 7 ans. Membre du Golf de 1984 à 1999, il gravit les échelons sportifs tout au long de ces années. Vice-Champion de France Benjamins en 1989, champion de France par équipes avec son club en 1995, 1996 & 1997, il intègre le creps

de Montpellier en 1999 et obtient son diplôme du Brevet d'État d'Éducateur Sportif en 2001. Après 12 ans d'enseignement au Golf du Médoc à Bordeaux, il s'engage dans l'entrepreneuriat en rachetant une structure d'entraînement (practice) à Bordeaux de 2012 à 2015. La nature et les fairways lui manquent... En complément de son activité d'enseignement, Nicolas se spécialise dans les séjours golfs, notamment dans les îles britanniques, et joue les meilleurs Links Irlandais, Ecosais & Anglais. Participant à l'inauguration du Golf de Saint-Émilion en tant qu'enseignant de 2015 à 2017, Nicolas réintègre, fin 2017, sa région d'origine pour s'installer au Golf de la Bresse. Directeur du golf depuis 2018, il travaille à la montée en gamme du site, porte des projets de développement et distille sa vision pour le parcours.



LAURENT BERTHOLIO

Green keeper

Engagé pour la biodiversité et le respect de la nature qui l'entoure, Laurent a commencé sa carrière dans le golf au *Golf du Lac d'Annecy* en formation intendant de parcours de golf. Il est ensuite resté 12 ans intendant au golf de Domont, dans le Val d'Oise. En 2018 il quitte la région parisienne pour l'Auvergne Rhône Alpes et nous rejoins comme Greenkeeper du Golf de la Bresse. Son métier est, avec ses équipes, d'accompagner le parcours pour offrir les meilleures conditions de golf tout en respectant l'environnement unique qui l'entoure. Sa mission quotidienne est de s'adapter à la pousse du gazon, à la fréquentation et aux conditions météorologiques pour obtenir



la quintessence de la nature et son épanouissement le plus naturel possible. Savoir observer est l'une de ses grandes qualités, savoir anticiper, l'une de ses grandes compétences. « La nature est notre outil de travail, il faut la respecter, se conformer au vivant, à son rythme et la laisser nous guider pour n'en tirer que le meilleur. La nature guide mon travail, c'est notre plus grande force et à la fois notre plus grand challenge pour passer les épreuves auxquelles nous sommes confrontées. »

LE STUDIO SAINT-LAZARE

Depuis 2000, le studio de branding et d'architecture Saint-Lazare, fondé par Clémentine Larroumet et Antoine Ricardou, se passionne pour les lieux habités. Ils sont notamment à l'origine de projets d'hospitalité comme le Barn en forêt de Rambouillet, les Sources de Cheverny, La Maison Fragonard à Arles et affectionnent particulièrement les lieux de bouche et les cafés dont ils accompagnent régulièrement la création : Sur Mer pour Alexandre Gauthier, Au Rêve, La Chocolaterie Cyril Lignac, MAM by Stéphanie Le Quellec... Au fil des années, ils ont fait de la réhabilitation de lieux dans le respect de leur histoire, une discipline à part entière.





