

#03



CÔTE CŒUR

EN PREMIÈRE
LIGNE

La Maison Old Course a toujours su se démarquer dans le paysage golfique national, voire européen. Depuis 1891 et sa création par le Grand-Duc Michel de Russie, le Old Course a dans ses gènes ce sens du recevoir, du partage et de la fête. L'été qui arrive est le moment propice pour se rassembler, au fil des journées où le soleil refuse de se coucher. Si au crépuscule les ombres des pins parasols, la façade éclatante du club-house et les tons pastel sont des instants de poésie pure ; à la nuit tombée, certaines couleurs se révèlent.

Comme le rose. Le rose de la fête. Plus qu'une couleur, une manière de voir la vie. Cette année encore, la Vie en Rose (samedi 1er juillet) vous émerveillera et vous transportera le temps d'une soirée dans une nuit chaleureuse, gastronomique et rythmée.

Avant-gardiste, le Old Course l'est aussi sur son terrain de prédilection. Un parcours toujours plus beau d'année en année et cette volonté d'innover sans cesse.

Visible, à l'image des nombreuses transformations et améliorations effectuées sur le parcours... mais parfois, aussi, de manière invisible. Dans tous les cas, le Old Course est à la pointe de son époque et en avance sur son temps quand il s'agit d'écologie.

Le processus d'arrosage du parcours avec des eaux usées traitées est enclenché. Une révolution inévitable pour une évolution des pratiques amorcée depuis de nombreuses années déjà à Cannes-Mandelieu. L'implantation d'une nouvelle graminée plus résistante comme le bermuda Ibiza n'était que le préambule de ce nouveau chapitre vert.

Plus vert que nature ? Non, vert comme nature, tout simplement.

Car ce poumon vert, nous ne faisons que l'entretenir et l'accompagner depuis des siècles dans le plus grand des respects. Humblement. Nous vivons chaque jour qui passe au plus près de cette nature que nous refusons de brusquer. Vous en êtes chaque jour les témoins privilégiés.

Jean-Stéphane Camérini

CÔTE CUISINE

“ UNE CUISINE ÉVOLUTIVE ”

RENCONTRE AVEC DAVID CHAUVAC

LE CHEF DAVID CHAUVAC EST AU FOURNEAU DE LA MAISON OLD COURSE ET A LANCÉ LA NOUVELLE CARTE DU RESTAURANT POUR L'ÉTÉ. AVEC SON OEIL AIGUISÉ ET SON EXPÉRIENCE DES GRANDES MAISONS, LE BEAU ET LE BON SE REJOIGNENT DANS L'ASSIETTE.

Quel est l'esprit de cette nouvelle carte ?

Il n'est pas question de révolution mais d'évolution. On a revisité tous les classiques comme la salade César ou la tomate Mozza'. On apporte de l'élégance, de la fraîcheur avec des produits du marché, tout ça change un plat. Une nouvelle vaisselle également.

Avez-vous des nouveautés ?

Oui essentiellement pour nos suggestions du jour avec quelque chose d'encore plus travaillé. Grâce aux suggestions nous travaillons des produits du marché sans tomber dans le standard. Je vais le matin au marché, je vois ce que je trouve de beau et je ramène le produit. Si par exemple nous avons de belles girolles on va créer autour de ce champignon.

En été, avec les chaleurs, les plats évoluent-ils ?

Oui et non. On dit souvent : il fait chaud alors on va manger des salades. Mais on peut faire des plats en sauce même l'été, tout est une question de présentation et d'équilibre. Évidemment il y aura de belles compositions, avec de la légèreté dans les textures et les goûts, mais on va aussi se démarquer. Un Tomahawk de cochon, on ne le trouve pas souvent. Et puis il ne faut pas oublier que l'été chez nous, c'est toute l'année. On va fonctionner au coup de cœur. Les standards : Loup croute de sel, Daurade, Entrecote Angus, Rigatoni etc. on ne touche pas au produit mais à ses accompagnements. Je suis originaire d'ici mais j'ai une cuisine inspirée du japon également. Tout ça peut faire des assiettes très intéressantes.

Quelle est la patte David Chauvac justement ?

Elle est très évolutive. On parle souvent de « plat signature ». Honnêtement, je n'en ai pas, parce que pour moi la cuisine, c'est dans l'instant. Je suis comme tout le monde, j'évolue en fonction du produit, de la météo, du retour client. Je suis très à l'écoute afin de faire les ajustements nécessaires. Nous avons une clientèle d'habitues, très éclectique. Certains viennent pour jouer au golf et manger, d'autres l'inverse, et d'autres encore ne viennent que pour passer un bon moment de partage au restaurant. Il faut satisfaire tout le monde. Ça demande plus de travail que pour un restaurant gastronomique car nous voulons garder la même exigence dans l'assiette.

01



02

Garder la tête froide avec élégance La Maison Old Course dévoile ses pépites pour l'été avec chapeau panama Old Course ou casquette casual, à chacun son style pour garder la tête froide. Découvrez également la nouvelle collection Adidas x Old Course. Pour petits et grands.

03



CÔTE GOLF

“ GOLFEUR PAR NATURE ”

LE FAIRE-SAVOIR OLD COURSE



DANS LA CONTINUITÉ DES INVESTISSEMENTS ENTREPRIS PAR LA MAISON OLD COURSE POUR IMAGINER LE GOLF DE DEMAIN, PLUS ÉCOLOGIQUE ET MOINS ÉNERGIVORE EN EAU, LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE GOLF A LANCÉ À L'ÉCHELLE NATIONALE UNE GRANDE CAMPAGNE DE COMMUNICATION : « GOLFEUR PAR NATURE ».

« Il y a bientôt un an, au cours de l'été 2022, alors que la France faisait face à une intense

période de sécheresse, des attaques injustes et parfois violentes étaient proférées à l'encontre de notre sport », justifie Pascal Grizot président de la FFG dans un courrier adressé à tous les licenciés.

Cette campagne d'information vise surtout à mettre en valeur des chiffres significatifs qui vont à l'encontre des préjugés. Le Old Course Cannes Mandelieu y est cité en exemple d'innovation et d'investissement pour l'utilisation d'une eau recyclée.

La Maison Old Course qui arrose déjà son terrain avec une eau brute impropre à la consommation humaine va arroser durant l'été avec de l'eau recyclée traitée.

Les travaux s'achèvent (voir ci-dessous),

mais il est déjà important de faire passer les bons messages. Comme vous avez pu le voir sur certains supports ou dans la presse, la Maison Old Course revendique cet arrosage avant-gardiste et cette conscience écologique de la pratique golfique à travers deux notions : « *Ici, nous participons à un arrosage écologique et raisonné avec de l'eau recyclée* » aux côtés des institutions (Ville de Mandelieu, syndicat eau Sicasil, Communauté d'agglomération Cannes Pays de Lérins) ; et « *Mon poumon vert* » qui montre ce patrimoine vert qu'est le golf et sa pinède en bord de mer sur une frange côtière très urbanisée et dont le bénéfice carbone profite au plus grand nombre.



EAUX USÉES TRAITÉES : PROCESSUS ENCLENCHÉ À L'UNANIMITÉ !

Les travaux de raccordement pour relier la station de traitement des eaux Aquaviva au golf s'achèvent.

Une réussite collective. « A Mandelieu, le golf, la mairie et la communauté d'agglomération ont tous avancé dans le même sens pour obtenir les autorisations nécessaires », se félicitait Pascal Grizot, président de la FFG. « Pour que

cela fonctionne il faut une volonté politique et sans les investissements dans des structures de traitement de dernières générations cela n'aurait pas été possible. La conférence de presse qui s'était déroulée au Old Course a permis de faire bouger les lignes ». Avec des prises de positions courageuse à l'image de celle du maire de Mandelieu Sébastien Leroy : « Nous sommes à la pointe et le fait de travailler ensemble a permis d'aller plus vite. Mais face aux

lourdeurs technocratiques, face à la sécheresse et l'urgence climatique, croyez-moi, autorisation ou pas, nous aurions quand même utilisé cette eau d'excellente qualité grâce à cette synergie », assure-t-il. « Notre dossier scientifique était prêt depuis début 2021 et il n'y a pas de différence entre l'usage d'eau potable et eau épurée », affirmait dans Nice-Matin Michel Tani, Directeur de la communauté d'agglomération Cannes Pays de Lérins. « Maintenant

l'objectif est de valoriser l'eau de cette station pour la distribuer plus largement pour un multiusage », projette Laurence Estimbre, directrice du Syndicat intercommunal de l'eau potable de l'agglomération cannoise (Sicasil)



SAVE THE DATE

LE GOLF

6 ET 10 SEPTEMBRE
JOURNÉES DÉCOUVERTE
Kids & Adults

SAMEDI 9 SEPTEMBRE
5° PRO AM NICE-MATIN
Golf, Brunch Le Bac & Cocktail
Sur réservation

MARDI 12 SEPTEMBRE
PORSCHE GOLF CUP
Golf, Lunch & Cocktail
Invitational

VENDREDI 22 SEPTEMBRE
HITACHI GOLF CUP
Golf & Lunch Le Bac
Invitational

6 ET 7 OCTOBRE
BONANZA GOLF CUP
Golf & Lunch Le Bac
Invitational

SAMEDI 14 OCTOBRE
**7° TROPHÉE DES DOMAINES
BY MURTOLI**

Brunch & Golf, Le Bac, Show-Cooking & Party
Members and Friends
Sur réservation

VENDREDI 20 OCTOBRE
EUROPE FORMATION GOLF CUP
Golf & Lunch Le Bac
Invitational

25 ET 26 NOVEMBRE
**MARGARA ET SON
DIAMANT BLANC**
A Margara / Evasion
Members and Friends
Sur réservation

SAMEDI 16 DÉCEMBRE
JUNIORS CUP NICE MATIN
Kids only

DIMANCHE 17 DÉCEMBRE
CHRISTMAS CUP
Give & Take
Members and Friends
Sur réservation

LES ÉVÉNEMENTS

VENDREDI 14 SEPTEMBRE

CLOSING SUMMER PARTY
Le Bac, After work & DJ resident
Members & friends

MARDI 31 OCTOBRE
HALLOWEEN PARTY
Diner & party

JEUDI 9 NOVEMBRE

CONCERT PRIVÉ CALOGERO
Show must go home
Members & friends

LES MENUS

LUNDI 25 DÉCEMBRE
MENU DE NOËL
Sur réservation

LUNDI 1 JANVIER
MENU DU JOUR DE L'AN
Sur réservation





OLD COURSE

MAISON FONDÉE EN 1891



#LINKSATITUDE