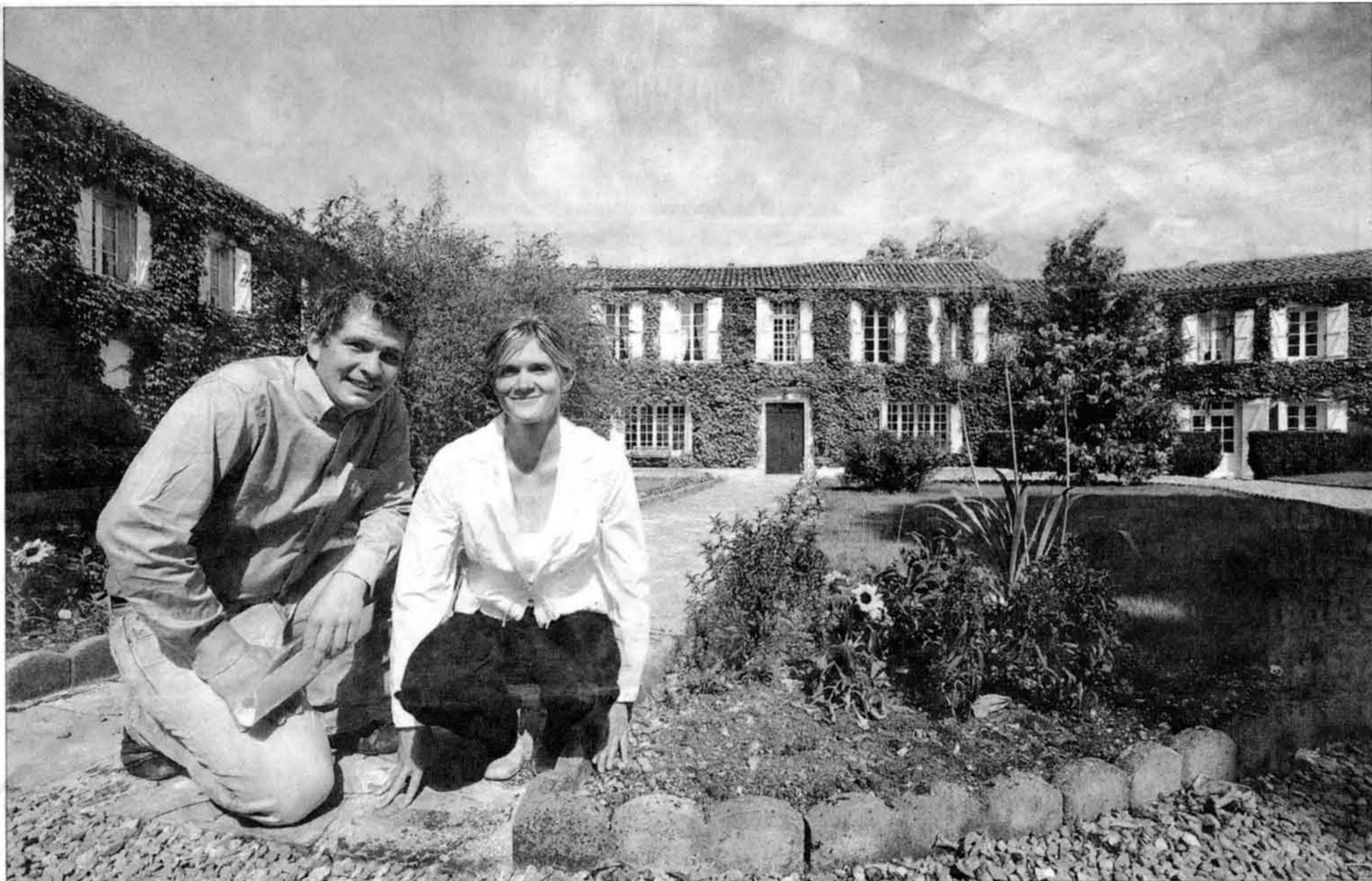


Pascale Erni et Ivan Gotfredsen ont succombé au charme du Domaine du Châtelard
 • photos Pierre Duffour



Une jeune couple suisse ouvre demain à Dirac, dans le parc majestueux du Domaine du Châtelard, un nouvel hôtel-restaurant de prestige

Un hôtel-restaurant de luxe tombé du ciel

Alexandre LE BOULC'H

Le Domaine du Châtelard c'est la nouvelle adresse haut de gamme que les gastronomes charentais vont devoir inscrire sur leurs tablettes. Cet hôtel-restaurant niché dans la verdure sur les hauts de la vallée de l'Anguienne ouvre ses portes demain à Dirac. Une ouverture qui tombe du ciel quand les collectivités s'épuisent à se doter d'un outil touristique de cette qualité (lire encadré). Situé à 8 kilomètres du centre d'Angoulême, au cœur d'un domaine de 80 hectares d'une zone naturelle protégée, ce superbe logis du XVIII^e siècle propose dix chambres (de 90 à 160 euros la nuit), un restaurant avec terrasse, un court de tennis et une piscine chauffée. Il est exceptionnellement situé, perché au-dessus d'un lac privé de 10 hectares, entouré de prairies et de bois. Voilà pour le décor. Mais le plus important est à l'intérieur.

Bardot et Deneuve y ont séjourné jadis

Cette ancienne ferme des soldats du château de La Tranchade devenue la propriété de la famille Deschamps qui posséda longtemps les cinémas angoumoisins, a connu ses heures de gloire dans les années soixante,

quand des stars comme Brigitte Bardot ou Catherine Deneuve y séjournaient. Racheté un temps par des Britanniques qui se sont lancés sans succès dans un concept de chambres d'hôte, elle était depuis ces dernières années la propriété privée d'une famille anglaise.

La renaissance et la transformation du domaine telles qu'on les pourra les découvrir à partir de demain sont dues à Ivan Gotfredsen et Pascale Erni, un jeune couple de trentenaires suisses. Lui, est un chef cuisinier aux références très sérieuses et elle une manager de palace. Ensemble ils ont décidé de tenter l'aventure d'un premier établissement à eux. «*Comment ne pas avoir le coup de cœur pour ce site quand on voit ça, résume Pascale Erni en montrant depuis la terrasse du restaurant la vue imprenable sur le lac. Comme tous les Suisses élevés dans les montagnes, nous cherchions à ouvrir un établissement sur la côte Atlantique, en Vendée. Par hasard, sur internet, nous sommes tombés il y a un an sur le Domaine du Châtelard. Nous y avons vu le lieu où nous pouvions allier la création d'une entreprise, notre logement personnel et l'installation de notre passion pour les chevaux.*

Depuis deux mois, depuis la promesse de vente, c'est une véritable course contre la montre pour le jeune

couple qui a investi 200.000 euros pour les travaux afin de transformer ce logis rustique en hôtel-restaurant de luxe doté d'écuries.

Une étoile dans le viseur

«*Pascale est une passionnée de dressage de chevaux, mais pour l'instant nous avons concentré nos efforts dans la sécurité et la cuisine*», reprend Ivan Gotfredsen, qui sera aux fourneaux tous les jours midi et soir, sauf le dimanche soir et le lundi. D'origine danoise, le jeune chef de 34 ans est déjà capé. Il a fait ses armes dans les restaurants des plus grands hôtels «cinq étoiles» suisses. Dernièrement il était à la tête de la brigade du Pont de Brent sous les ordres du chef Gérard Rabaey (trois étoiles au Michelin). «*Mon objectif est d'accrocher une étoile en travaillant les meilleurs produits locaux, comme le pineau ou la truffe par exemple. Mais ce n'est pas moi qui décide, c'est la clientèle charentaise qui en me suivant me permettra de l'obtenir.*

Sa cuisine résolument moderne et inventive aux accents italiens va être élaborée à partir des produits du terroir, avec le souci de rester dans des prix accessibles (38 et 48 euros). «*Nous voulons jouer la carte de l'environnement auprès de la clientèle et des guides comme les Relais silence*

ou les Hôtels de charme», poursuit Ivan Gotfredsen et Pascale Erni qui ont déjà fait référencer leur établissement sur la compagnie aérienne suisse Fly Taboo. «*La piscine est chauffée au solaire; nos produits de toilette sont bio issus du lait de jument et en cuisine, nous allons travailler des produits bio. Nous mettons en avant les atouts nature, promenades à cheval, en canoë sur le lac, à vélo le long de l'Anguienne ou*

encore sur les circuits de randonnée pédestre. Ivan va donner des cours de cuisine, animer des séminaires gastronomiques et organiser dès l'hiver prochain une chasse aux truffes dans les bois du domaine», s'enthousiasme Pascale Erni.

Domaine du Châtelard, «Le Got» à Dirac. Tel: 05.45.70.76.76 ou site internet: www.domaineduchatelard.com

Une oasis dans un désert

La Charente est l'un des rares départements à n'avoir qu'un seul restaurant étoilé, La Ribaudière à Bourg-Charente, aux portes de Cognac, ce qui laisse du coup, depuis treize ans, le champ libre au reste du département. Pour tenter de rééquilibrer l'offre, les collectivités ont essayé sans succès d'encourager des initiatives privées. Philippe Mottet, l'ancien président de la communauté d'agglomération du Grand-Angoulême (Comaga) avait dans ses cartons le projet, avec un promoteur belge, d'édifier le premier «quatre-étoiles à la thématique BD» dans l'emprise de Magelis, le long du boulevard Besson-Bey à Angoulême. Michel Boutant, le président du conseil général, avait promis avant la fin 2007 l'installation dans les 1.000 mètres carrés de l'immeuble Salmon, au bord de la Charente à Angoulême, du chef étoilé Philippe Audonnet qui finalement n'a pas donné suite. Enfin c'est Philippe Lavaud, nouveau maire d'Angoulême, qui l'été dernier faisait part de son souhait de créer un palace en lieu et place d'une partie de la maison de retraite de Beaulieu. Pour le club des hôteliers qui regroupe vingt et un professionnels du Grand-Angoulême (c'est-à-dire la quasi-totalité), le monde politique local est hors sujet au regard de la réalité économique. Pour eux, un quatre-étoiles avec les prestations qui s'imposent n'est pas viable. Pourtant Pascale Erni et Ivan Gotfredsen du Domaine du Châtelard sont convaincus qu'il y a un créneau: «*Il n'y a rien de comparable dans la région. En s'appuyant sur la clientèle de passage avec l'hôtel et sur celle des Charentais avec le restaurant, ça doit tenir*», assurent-ils. Aujourd'hui l'hôtellerie du Grand-Angoulême c'est 967 chambres, dont 243 «trois étoiles», 405 «deux étoiles», 421 «une étoile» et 277 chambres «tourisme».



La salle de restaurant joue la sobriété des matériaux nobles



Les chambres au décor individualisé ont une vue imprenable sur le lac en contrebas