

## AU DOMAINE DU CHÂTELARD : **PASCALE ERNI ET IVAN GOTFREDSEN**

Ils auront cherché longtemps, d'abord en Charente-Maritime puis en Charente, l'endroit rêvé, pour parvenir à faire fructifier les fruits de leur passion.

Et de la passion, il en faut pour réussir dans ce métier d'hôtelier restaurateur.

La trentaine tous les deux, Pascale Erni et Ivan Gotfredsen (Ecole hôtelière du Tessin en Suisse italienne), ont jeté leur dévolu sur le domaine du Châtelard en 2009.

Après six ans de travaux, de retouches et de chînes, ils ont enfin donné âme à ces bâtiments anciens et massifs pour en faire un repère de qualité.

Douze chambres et soixante-dix couverts au restaurant, une belle terrasse au bord du lac, tels sont les atouts du domaine du Châtelard. Et cela dans un environnement paysager qui rappelle la Suisse. « Calme et volupté, simplicité et qualité ».

Par leur succès, ils emploient 7 à 12 personnes venant de diverses écoles hôtelières et ils les forment au service et à la cuisine. Leurs clients sont pour 85% des locaux et 15% des étrangers. Mais tous plébiscitent la qualité des prestations fournies.



Vous pouvez découvrir l'ampleur et la richesse de leurs talents culinaires à partir de 26 €.

Et quelle cave ! 98 régions représentées, 300 références, et pour les curieux des vins étrangers : Suisse, Espagne, Afrique du Sud, Italie. Bien sûr à boire avec modération.



*Félicitons-les pour leurs talents et félicitons-nous qu'ils se soient installés à Dirac !*

