

# Philippe de AAorgny

## Du côté d'Angouleme

Vaste et secrete maison de campagne du XIX<sup>e</sup> siecle, le Domaine du Chätelard pres d'Angouleme propose une halte d'un parfait equilibre entre tradition et modernite.

**A** quelques encolures d'Angouleme, riche de sa cathedrale Saint-Pierre, de son lacinis de rues etroites et de ses beaux edifices anciens, à proximitè du Moulin de Fleurac, musee du papier en Angoumois, non loin de l'ancienne abbaye de la Couronne. edifice romano-gothique d'une ampleur exceptionnelle, consacre en 1201 dont ne subsiste que le palais abbatial et pres de la vallee de la Touvre, venez decouvrir l'insolite et charmant Domaine du Chätelard, veritable Belle au Bois dormant.

En pleine nature, entouree par ses 80 ha de prairies et de bois, cette etonnante, vaste et secrete maison de campagne du XIX<sup>e</sup> siecle qui surplombe un magnifique lac de 10 ha, ne demande qu'a vous devoiler ses sortileges.

Deux jolies salles à manger, l'une plutöt classique avec boiseries, la seconde rustico-chic avec ses grandes tables facon monastere vous invitent à passer à table. Un moment que vous netes pas pret d'oublier car le chef, Ivan Gotfredsen, grand et beau gaillard scandinave, solidement plante, est un creatif qui vous fera voyager parmi les us et les coutumes des cuisines du monde. La

carte est impressionnante, les presentations originales et les compositions tres abouties. Une cuisine nature, avec toujours le produit en valeur et des cuissons courtes. Delicieux ! Quelques suggestions à retenir : le risotto carnaroli « *della Riseria Ticinese* » à la fraise et goujon de sole ; la cuisse de lapin rex confite au foie gras et langoustines sautees ; le porc Ibaiona sous toutes ses formes : Ribs, filet mignon et cou, pommes de terre sautees au cafe ; le rouleau d'aile de raie et asperges à la vanille, Saint-Jacques aux petits pois ; mais aussi, plus traditionnel : le carre d'agneau du Limousin et son epaule confite, epeautre aux herbes. Desserts tout aussi decoiffants, notamment le fondant betterave-chocolat ou la crepe aux flocons d'avoine « bio » pomelo caramélise, mousse à l'estragon, sorbet yaourt-estragon. Carte des vins en partie bio, pains maison delicieux. Esprits ultra-traditionnels, s'abstenir.

Les chambres, parfait equilibre entre tradition et modernite, sont absolument süperbes (la 1<sup>ere</sup> en particulier), meubles et decoration de goût, avec de tres beaux sanitaires. Accueil aimable et chaleureux de l'agreable maitresse de maison, **Pascale Erni**. Une etape à la fois hors du temps et tres contemporaine, pleine de charme. **H**

**DOMAINE DU CHÄTELARD**, le Got de Dirac, 16410 Dirac, 05 45 70 76 76, menus à 39 euros (3 plats) et 49 euros (4 plats), hors boissons, chambres de 83 à 148 euros, suites de 118 à 163 euros, court de tennis, piscine exterieure chauffee, velos, canoes, promenades, [info@domaineduchatelard.com](mailto:info@domaineduchatelard.com), [www.domaineduchatelard.com](http://www.domaineduchatelard.com), [www.relaisdusilence.com](http://www.relaisdusilence.com).

