

au fond du jardin

Pascal ne connaissait personne la première fois. L'idée lui a tellement plu qu'il est revenu, avec le grade de batelier. C'est lui qui promène les volontaires sur un Bateau Rouge loué par Monique en

parmi les vieilles caisses en bois empilées, le BBQ girafe, la bouée de sauvetage orange, le trophée de chasse pendu au mur...

Les bougies donneront un air de fête à la nuit. «*Il n'y a pas d'électricité. En général, la soirée se termine avec la tombée du jour.*»

raunie, la voisine, ténement sur prise et heureuse de voir la vie reprendre ses droits sur ce petit bout de terre oublié. Elle a amené son pineau pour fêter ça!

Soirée du lundi. Pour venir, il faut appeler avant au 06 12 94 35 51. Site: www.lepicieriedevenat.fr.

Les convives arrivent les uns ap



Photo Phil Messelet

La + chic

Avec sa terrasse perchée au-dessus du lac où coule l'Anguienne, le restaurant du Domaine du Châtelard a des airs de paysage suisse, le pays où le chef danois Ivan Gotfredsen a fait son apprentissage.

Mais on est bien en Charente. A Dirac. Et tous les dimanches soir, le couple met à sa carte une soirée BBQ, «*plus décontractée*», explique Pascale Erni, la femme du chef. «*C'est parfait pour prolonger le week-end ou pour les familles de retour de la mer.*» Pour 35€, le chef prépare une entrée (poisson fumé maison au BBQ), un plat (trois ou quatre viandes différentes) et un dessert. Un joli moment face au soleil couchant sans se préoccuper du feu, sans fumée et sans avoir à surveiller la viande. Avant ou après manger, les propriétaires proposent toujours un petit tour du lac, où vous pouvez aussi piquer une tête si le cœur vous en dit.

» Le Domaine du Chatelard, 1079 route du Châtelard, à Dirac. Tél. 05 45 70 76 76.

La + mobile

Et vogue de 20€

» Les Bateaux

