

# Ivan Gotfredsen

## Chef au naturel

- Né au Danemark, formé en Suisse, le cuisinier officie derrière les fourneaux du Châtelard à Dirac
- Avec l'obsession de se rapprocher de la terre ■ L'hôtel-restaurant fête ses dix ans cette année.



Dernière marotte du chef: les fleurs de fenouil qu'il a laissé pousser dans le potager pour agrémenter ses plats d'une saveur anisée.

Photo Julie Desbois

Julie KOCH  
j.koch@charentelibre.fr

**G**otfredsen. Une prononciation alambiquée à la Krisprolls. Comme dans les spots publicitaires de la biscotte suédoise, les clients ont souvent la bouche pleine quand ils interpellent le chef entre les tables du Domaine du Châtelard à Dirac. La comparaison s'arrête là. Si Ivan Gotfredsen a du sang nordique dans les veines, c'est plus du côté du Danemark qu'il faut chercher. C'est là qu'est née sa vocation de cuisinier. Ado, il faisait la plongée dans des restos pour gagner quelques couronnes. «J'ai tout de suite adoré l'ambiance en cuisine, le coup de feu, le côté créateur. Ça bouge, ça gueule, ça envoie quoi», sourit le chef à la carrure de Viking. Question hurlements, il admet s'être calmé après avoir manié le fouet dans des palaces haut de gamme en Suisse, Grèce, Allemagne, Turquie et Angleterre. «Je pouvais être dur au début, mais il fallait que ça tourne, c'est un business.» «C'est vrai, il s'est adouci», glisse sa compagne, Pascale Erni, aux manettes des douze chambres de l'hôtel. C'est sur les terres de la Suisse qu'ils se sont rencontrés. À 1 800 m d'altitude, dans un hôtel

### En dates

**1975.** Naissance au Danemark.

**1991.** S'installe en Suisse à 16 ans pour débiter son apprentissage de cuisinier.

**2003-2006.** Premier poste de chef au Grand Hôtel des Bains Kempinski à Saint-Moritz en Suisse, un établissement cinq étoiles.

**2004.** Rencontre Pascale Erni, sa compagne.

**2009.** Arrivée du couple au Domaine du Châtelard à Dirac. La même année, il y accueille Gérard Depardieu, avec qui il est toujours en contact.

**2015-2018.** Président de l'antenne française des Jeunes restaurateurs d'Europe.

**2017.** Premier repas cuisiné sans électricité au Châtelard.

cinq étoiles de la station de ski de Saint-Moritz. Lui aux cuisines, elle à la réception. «C'est la première fois que j'occupais un poste de chef, avec une brigade de 60 personnes à gérer, ça a été le baptême du feu», se souvient Ivan Gotfredsen, débarqué en Suisse à 16 ans pour y faire son apprentissage.

### Pas de course au macaron Michelin

Le couple a beaucoup voyagé en France, avant de tomber sur les 80 hectares boisés de Dirac. «C'est un petit bout de Suisse, c'est vallonné. On avait un précédent projet un Vendée, mais c'était bien trop plat», sourit Pascale Erni en posant les yeux sur le lac en contrebas de la terrasse. La cavalière a fait de la tête de cheval l'emblème du domaine. Derrière la terrasse, un vaste potager permet au chef de se mettre au vert. La couleur de son univers culinaire. «J'ai toujours été sensible aux saisons, au bio. C'est bête, mais petit, déjà, on mangeait du muesli bio.» Il cultive des truffes et du safran. Laisse pousser les fleurs du fenouil pour rehausser ses plats d'une saveur anisée. Cueille des herbes sauvages, grâce aux conseils du célèbre botaniste François Couplan, venu le former il y a trois ans. Sublime les fraises

”

**La cuisine, c'est le partage et l'échange. Il n'y a pas de concurrents, que des collègues.**

de Vœuil-et-Giget, l'esturgeon de Gensac-la-Pallue, le veau de Chalais et le porc de Torsac. Ivan Gotfredsen trouve le terme «gastronomique» galvaudé. «Je veux des goûts francs en cuisine, pour ensuite jouer sur les condiments.» Lui, adore la choucroute, les ragoûts et la blanquette. «Bien cuite, juste réchauffée, c'est un bonheur.» Il assure ne pas faire du macaron Michelin une obsession. «Si depuis dix ans ils ne me l'ont pas donné, c'est que je ne dois pas le mériter.» Il mérite en revanche l'étoile de l'audace. «J'ai besoin de me lancer de nouveaux défis pour ne pas m'ennuyer.» Comme servir des tapas revisités dans un foodtruck au milieu des champs ou cuisiner un repas sans électricité. La première fois, c'était en 2017, à quatre mains avec un chef du réseau des Jeunes restaurateurs

d'Europe (JRE), dont il a été président. À la lumière des bougies, il n'en menait pas large au moment de déterrer le gigot d'agneau cuit à l'étouffé dans des feuilles de chou. «Ça pouvait être délicieux comme complètement raté.» C'était tendre à souhait. Le chef a depuis retenté l'expérience. Surtout les clients. Comme un certain Gérard Depardieu, devenu un habitué des lieux depuis sa première nuit ici en 2009, lors du tournage de «Mammuth». Sa photo dédicacée trône dans le hall du restaurant. «Cette rencontre nous a beaucoup marqués. On a passé du temps à discuter en cuisine. C'est quelqu'un de très sincère. On a gardé contact.»

«La cuisine, c'est le partage et l'échange. Il n'y a pas de concurrents, que des collègues, je respecte tout le monde», martèle le chef. Surtout les clients. Comme un certain Gérard Depardieu, devenu un habitué des lieux depuis sa première nuit ici en 2009, lors du tournage de «Mammuth». Sa photo dédicacée trône dans le hall du restaurant. «Cette rencontre nous a beaucoup marqués. On a passé du temps à discuter en cuisine. C'est quelqu'un de très sincère. On a gardé contact.» Ivan Gotfredsen est plutôt du genre à se terrer en cuisine qu'à briller devant les caméras. «Quand le film «Intouchables» est sorti, Omar Sy a donné une interview sur la terrasse. Je ne l'ai découvert que le soir aux infos, je n'avais rien remarqué», se marret-il, avant d'enfiler son tablier blanc. Son autre couleur préférée.