

Après le confinement les habitants des villes ont eu des envies de partir à la campagne pour ainsi pouvoir changer d'air. Du côté d'Angoulême, en Charente, nous avons trouvé le lieu idéal pour se ressourcer, le Domaine du Châtelard.



Ivan Gotfredsen & Pascale Erni - Domaine du Châtelard - Photo 7deTable.com

À une dizaine de kilomètres d'Angoulême, en Charente, il existe un lieu où le « bruit du monde » ne se fait plus entendre. Au milieu d'un bois de 80 hectares, le Domaine du Châtelard est la définition même du havre de paix tant recherché et, surtout particulièrement, en cette période un peu compliquée...

Depuis 2009, le chef Ivan Gotfredsen et sa femme Pascale Erni sont aux commandes de ce magnifique lieu et savent recevoir leurs hôtes de la plus juste des manières. Composé d'un très bel hôtel de douze chambres hétéroclites et d'un restaurant gastronomique, le domaine fait la part belle à la nature et aux animaux qui le composent.

Quand le couple arrive de Suisse - dont Pascale est originaire, et où Ivan a fait ses classes de cuisinier - pour venir s'installer en France, le projet de récupérer un domaine est déjà dans les esprits depuis

longtemps. La passion animalière de Pascale demande de la place. Ils auraient pu très bien s'installer en Suisse, mais le manque d'espace et l'envie de rejoindre « le pays de la gastronomie » sont plus forts.

Arrivé du côté d'Angoulême, le couple va alors tomber amoureux du Domaine du Châtelard. Ils vont le louer pendant plusieurs années avant de se décider à l'acheter. Avec l'aide des banques qui voient le travail qu'ils ont déjà accompli, ils deviennent enfin propriétaires des lieux. Bien accueilli par la municipalité et par les habitants, Pascale et Ivan font rapidement faire partie du paysage. Même à dix kilomètres d'Angoulême, les locaux viennent aussi au domaine pour un dépaysement total.

L'Arche de Noé d'une amoureuse des animaux qu'est Pascale trouve dans le domaine, son plus bel exemple. Chevaux, chèvres, tortues, chiens vivent ici tranquillement, et même, dans le lac de dix hectares qui borde le domaine, les poissons batifolent sereinement. Même si tout le monde ne vient pas au domaine pour voir les animaux, le lieu est « un tout » comme la responsable des lieux nous l'explique : « On est en pleine nature sur un site naturel, l'intérêt est aussi de faire passer un message sur le respect des animaux. »



*Hôtel, côté cour*

Vivre au milieu de la nature permet aussi à Ivan Gotfredsen d'imaginer autrement sa cuisine : « On prend les saisons beaucoup plus au sérieux. Dès qu'il y a les premières fraises ou framboises du jardin, on commence à les travailler, jamais avant ! ». Il est essentiel de dire qu'en plus d'habiter dans cet écrin de nature, le couple fait pousser des fruits, des légumes, des plantes aromatiques, et même du safran qu'ils vont servir en partie au restaurant. Avec l'envie d'allonger les saisons en faisant des conserves de ses légumes dans les prochains projets, le chef se verrait bien servir des asperges du jardin... à Noël.

En 2021, le potager et le safran seront officiellement labellisés en agriculture biologique et l'hôtel devrait également un jour ou l'autre obtenir son label ecocert : « Le but est que notre philosophie soit dans tout. Dedans et dehors... »

Sans le dire ouvertement à chaque client, Pascale est végétarienne. Elle est donc à l'initiative d'un menu végétarien sur la carte d'Ivan. Les clients sont de plus en plus demandeurs, en cinq ans le couple a vu cette évolution. « Nous ne pourrions pas, ici, avoir un restaurant uniquement végétarien. C'est pour cela que nous faisons très attention à la viande que nous mettons à la carte... Nous savons d'où elle vient et comment les animaux ont été traités. Moi je n'en mange pas, mais je peux me dire que l'animal à eu une vie correcte... ça, je peux l'accepter ! » explique Pascale.



*Le domaine vu du lac*

Déjà, avant même de rencontrer Pascale, Ivan ne travaillait pas la viande qui « venait de l'autre bout du monde ». Ici, il est dans l'ultra-local. Presque tous ses produits viennent de Charente et sont, au minimum, bio.

Parmi les fournisseurs du Domaine, la Ferme des Templiers propose à celui-ci des volailles, mais également des farines, des oeufs et autres légumineuses, tout en bio, bien évidemment !

L'exploitation agricole, sur la commune de Fouquebrune, à une dizaine de kilomètres du restaurant, travaille avec Ivan depuis deux ans et compte bien ne pas s'arrêter là. Le partenariat fonctionne bien et les deux parties prévoient d'aller un peu loin. Région du Cognac oblige, le chef se fournit en spiritueux à la Distillerie des Moisans, sur la commune de Sireuil. Superbe entreprise artisanale qui fait une excellente gamme de cognac, elle produit également un beau rhum caribéen et deux surprenants gins, Ginetic, dont l'un des deux dégage des saveurs de rose et de framboise.

Originaire du Danemark, le chef n'hésite pas à ajouter depuis plusieurs années quelques touches dans ses assiettes comme les pickles - que l'on trouve aujourd'hui de plus en plus dans les restaurants bistro et gastronomiques - cette petite touche d'acidité qui apporte souvent une dimension supplémentaire à un plat, ou encore le cynorhodon, le gratte-cul comme on l'appelle populairement, dont les chefs français se servent eux, de moins en moins. Avec ses « nouvelles »

saveurs de mieux en mieux admises par un nouveau public, Ivan se sent plus libre dans sa créativité culinaire.

La cuisine de Ivan Gotfredsen, l'ancien président de l'association des jeunes chefs JRE, est résolument tournée vers les produits qu'il a, à portée de main. Ainsi son gigot de 7h, tomates du jardin, gnocchi de pommes de terre est absolument délicieux, l'acidité de la tomate contrebalance de bien belle manière avec autant le gras de l'agneau longuement cuit que celui de la petite côtelette qui l'accompagne. Le brochet rôti au speck, jus de Merlot est brillamment cuit. Pour le dessert, notre choix va définitivement à la Mousse de yaourt bio, pamplemousse mariné à la fève de tonka, sorbet estragon, un régal de fraîcheur gourmand.



*L'entrée de l'hôtel*

Depuis peu, le couple est aussi propriétaire d'un petit bistrot de village, le Chat-Bourg où la cuisine simple et bien faite se défend tout aussi bien avec la même philosophie de produits. L'entrecôte frite « pour deux » ou pour tout seul (elle fait quand même 600 grammes), accompagnée de son gratin de pommes de terre à l'ail et son ketchup maison se laisse manger ultra facilement, tellement elle fond en bouche...

Avec la volonté de développer le côté bien-être, nature, le fait de se retrouver soi-même, faire de la méditation, du coaching personnel, etc., le domaine du Châtelard souhaite être plus que présent sur ce créneau. En n'oubliant jamais également la gourmandise du restaurant gastronomique, on peut même venir déguster la belle cuisine nature d'Ivan Gotfredsen sans passer par ses activités. Ceux qui veulent s'installer uniquement devant le lac y trouveront largement leur compte. Parmi les nombreux

lieux à découvrir en Charente, le domaine du Châtelard est véritablement celui où l'on se sentira le plus en paix avec soi-même et cela, c'est déjà tellement bien...



*La Ferme des Templiers*

*Entrecôte du Chat-Bourg*



*Cognac – Distillerie des Moisans*



*Gins – Distillerie des Moisans*



*Mise en bouche*

*Crème de persil, Saint Jacques poêlé, cèpes*

*Plat principal*

*Gigot d'agneau de 7 heures, tomates du jardin, gnocchi de pomme de terre au restaurant de l'hôtel*



*Le matin sur le lac*

Domaine du Châtelard : 1079 route du Châtelard, 16410 Dirac

05.45.70.76.76

Chambres : Entre 119 et 200 euros

Menu Signature / L'Instant : 48 et 58 euros en fonction du nombre de services.

Menu Végétal : 45 euros

Bistro Chat-Bourg : 55 route de Sainte-Catherine, 16410 Dirac

09.80.36.51.78

Distillerie des Moisans : 9 impasse des chais,16440 Sireuil

La ferme des templiers : Le loubeau, 16410 Fouquebrune

**Mots-clés : restaurant hôtel Charente - gastronomie locale - chef gastronomie**

Fred Ricou 20/10/2020



Le Lac