

■ Le Domaine du Châtelard à Dignac a rouvert ses portes mardi avec une offre de restauration en chambre ■ Une formule qui convainc même certains locaux de venir dormir rien que pour bien manger.



Le chef et patron du Domaine du Châtelard, Ivan Gotfredsen, dresse les assiettes qui seront bientôt servies en chambre.



Hugo Léger, salarié du Domaine, est ravi de reprendre du service, même s'il s'agit de monter les plateaux à l'étage.



David Schotté, 46 ans, commercial strasbourgeois, choisit désormais ses hôtels en fonction de la restauration en chambre et sa qualité.



Amandine COGNARD
a.cognard@charentelibre.fr

Il est 19h20. Le filet mignon de porc dore dans l'huile et le beurre. Les morilles attendent sagement leur tour. Le chef ajoute les salsifis. Et d'un coup de poignet franc fait sauter dans la poêle voisine les petites pommes grenailles confites au gingembre et à l'ail. Les gestes sont assurés mais l'enchaînement parfois un peu balbutiant. Après cinq mois de fermeture, Ivan Gotfredsen, le chef du Domaine du Châtelard à Dirac, retrouve doucement ses marques. L'hôtel-restaurant a rouvert ses portes mardi, avec une nouvelle proposition: un dîner, comme au restaurant, servi directement en chambre.

«C'est la première question que je pose en ce moment quand je réserve mes hôtels», confie Koen Deprez, gérant d'une société qui commercialise des sièges de bureau ergonomiques, qui passe ses semaines sur la route et a opté pour le domaine du Châtelard.

Dans le coin de sa grande chambre double, une jolie table est dressée. Nappe blanche, couverts brillants, serviette en tissu, tout y est. «On a monté les tables du restaurant dans les chambres», précise Ivan Gotfredsen. Après une bière pression servie en apéritif, on toque de nouveau à la porte de la chambre 2 occupée par Koen Deprez. Hugo Léger, 20 ans, salarié du restaurant, apporte sur un grand plateau de bois, le filet mignon sous cloche et le tiramisu aux châtaignes. Présentation du plat, choix et service du vin. Tout y est.

«La viande est cuite à la perfection, les légumes sont croquants, l'assaisonnement justement dosé, se régale Koen Deprez, plus que convaincu, qui vient de réserver trois nuits supplémentaires au Châtelard. Je fais 100.00 km par an. En ce moment, je me retrouve à manger tous les midis au sandwich ou au McDo, alors le soir, c'est capital de manger un bon repas chaud, cuisiné maison et servi confortablement.»

Un avis que partage totalement David Schotté, le client de la chambre 4. Commercial dans le domaine de la menuiserie basé à Strasbourg. Lui aussi cherchait un hôtel proposant un service de restauration en chambre. «D'habitude, je vais à l'Ibis Style et je mange à La Boucherie en face.

Comme au resto, dans sa chambre d'hôtel

» On a déjà pas mal de réservations pour ce week-end, surtout des habitués.



Sur la route toute la semaine, Koen Deprez est ravi de pouvoir déguster un bon repas fait maison dans sa chambre. Photos Jullie Desbois

Mais là, ce n'est plus possible. Alors, cette offre aux airs de restaurant directement en chambre est une aubaine».

Un franc succès pour la Saint-Valentin

«Du dimanche au jeudi soir, on a cette formule deux plats, qui correspond davantage à la clientèle business, détaille le patron du Domaine. Mais les vendredis et samedis soir, on propose un vrai dîner gastronomique trois plats, servi étape par étape, toutes les demi-heures. Ce ne sera pas exactement comme au restaurant, dans le sens où on laissera par exemple les clients se resserrer eux-mêmes le vin entre nos passages et qu'il y aura moins de choix. Mais sinon la prestation sera à la hauteur de celle du restaurant en tant normal», s'enthousiasme le chef de 48 ans. Pour ce premier week-end, il prévoit déjà «du maigre sauvage et des asperges cuisinées à l'ail des ours ramassé sur le domaine, puis de la joue de porc confite... Et pour le reste, je ne sais pas encore... L'inspiration viendra en voyant les produits frais».

Déjà testée à l'occasion de la Saint-Valentin, la formule a rencontré un franc succès. «On était complet, s'était alors étonné Ivan Gotfredsen. Et là, on a déjà pas

mal de réservations pour le week-end, principalement des habitués du restaurant, des locaux mêmes, qui s'offre un moment de décompression dîner, nuit et petit-déjeuner». Une formule à 275 euros pour deux.

«Quand le deuxième confinement

nous a stoppés sur une superbe lancée, on a décidé de fermer complètement», raconte le patron de l'établissement quatre étoiles. On ne pouvait pas se permettre de chauffer un tel bâtiment tout l'hiver pour quelques nuitées. Mais le printemps arrivant, la crise du-

D'autres hôtels le proposent aussi

Le Domaine du Châtelard est loin d'être le seul en Charente à proposer des dîners en chambre. Au Mercure et au Saint-Gelais à Angoulême, à l'Yeuse à Châteaubernard, à l'Héritage à Cognac..., c'est également possible depuis plusieurs mois. «On proposait déjà un room service 24h/24 avant le covid», explique Karine Renay, la gérante du Mercure, mais on a renforcé notre offre de plats chauds en chambre le soir. On change la carte plus souvent que d'habitude. Là, pas de service plat par plat, le plateau complet est porté en une seule fois. «Les restaurants étant fermés, 80 % de nos clients utilisent notre service de restauration en chambre, contre environ 40 % qui mangent à notre restaurant habituellement. C'est un très bon taux de captage», se réjouit-elle. «Mais quand nos 89 chambres

sont occupées et que les clients veulent dîner ou prendre leur petit-déjeuner à peu près à la même heure, ça devient assez sportif pour nos équipes», souligne-t-elle, précisant que l'hôtel a renforcé son équipement en chariots, plateaux... pour gérer la forte demande. À l'Yeuse aussi, le repas est servi en une seule fois, avec des assiettes sous cloche et ça fonctionne très bien, assure Jacqueline Faase, la cheffe de réception. «On propose un menu unique en semaine et un menu gastronomique les vendredis et samedis soir et les clients sont ravis. On a même des gens de Cognac, de Saint-Brice, d'Angoulême qui prennent une chambre, rien que pour le plaisir de pouvoir manger un bon repas de restaurant. Cela nous permet de garder un lien avec nos clients, business comme particuliers, de ne

pas être oubliés» Une conviction partagée par Yannick Lamuraille, co-gérant du Saint-Gelais à Angoulême qui a été l'un des premiers à le proposer, à installer de véritables tables dans ses chambres et changer sa carte chaque semaine. «Ça n'équivaut pas à être ouvert bien sûr mais ça permet de satisfaire nos clients et de laisser les équipes impliquées dans le fonctionnement. Ils viennent tous une demi-journée commune par semaine pour la mise en place, puis un jour sur quatre en roulement. Ça leur permet de garder le lien avec l'entreprise et entre collègues, c'est primordial car ça devient très long et difficile pour tout le monde», estime le chef d'entreprise, qui espère ainsi répartir avec une équipe complète et motivée quand les restaurateurs verront enfin le bout du tunnel.