

Ivan est fantastique !

Un restaurateur, trois possibilités



Quand vous demandez à Ivan : ça va ? Il répond "fantastique" avec son petit accent danois. D'un naturel optimiste, Ivan est un chef renommé plein d'idées. Toujours entreprenant, nous avons la chance de l'avoir sur la commune de Dirac à travers trois établissements : l'hôtel restaurant gastronomique le Châtelard avec sa compagne Pascale, où Gérard Depardieu n'hésite jamais à faire un détour dès qu'il tourne dans les parages pour savourer ses plats de prédilection ; récemment le Chat-Bourg, vous l'aurez compris, l'antenne du Châtelard version bistrot de village en plein centre bourg de Dirac et ponctuellement, le food truck vintage, proposant des événements et des plats à emporter accessibles et de qualité.



- Ivan, qui es-tu ?!

« Je suis diracois d'adoption, je suis importé ! »

Ivan garde un peu de mystère et préfère parler d'un mot qu'il aime et qui le définit : partager. Le partage est un axe central chez Ivan, l'essence même de la cuisine, son moyen d'expression. Ivan est spontané, créatif, généreux et on retrouve ces ingrédients dans ses propositions culinaires qui font découvrir des associations de saveurs avec des produits locaux comme la truite de Gensac, des haricots blancs bio de Fouquebrune, etc.

- Quelle est l'histoire du food truck puis du Chat-Bourg ?

Au départ du food truck, Ivan souhaitait apporter ici le côté "street food" d'une cuisine plus internationale + son amour des vieilles voitures (mais trop petites !) = une camionnette qu'Ivan a fait équiper en "food truck". Il lui a permis de proposer un service traiteur pour les particuliers, de créer des événements natures avec le château de Dirac, d'offrir des soirées au bord du lac du Châtelard et de servir des plats à emporter lors de la crise sanitaire, au cœur de Dirac, place des Rampeaux, tout près du Chat-Bourg fermé durant cette période difficile.

Le Chat-Bourg est le témoin de deux facettes chez Ivan :

- le citoyen, qui pense que chaque village a besoin d'avoir son bistrot. Ivan a raison, non ? C'est aussi sa manière de participer à la vie de sa commune grâce à ses compétences et à l'envie partagée de Dirac et d'Ivan de maintenir notre bistrot.
- le chef, toqué de challenges et désireux de présenter une cuisine esprit bistrot de village qu'il aime, qui donne envie de manger de la qualité, travaillée de façon simple (dans le bon sens du terme), accessible à tous. À chaque établissement son style, une autre manière de cuisiner et de partager l'esprit d'Ivan, mais toujours avec comme fil conducteur une exigence de qualité. Les trois semaines d'ouverture entre les deux confinements ont été un franc succès. Vivement la réouverture !

- Que proposes-tu ?

Une cuisine avec des produits de qualité (Ivan insiste toujours sur ce mot) et une diversité de choix. Par exemple des penne fraîches maison, fromage de chèvre, caponata à 8 € en entrée / 16 € en plat ; un généreux ragoût de bœuf braisé,

purée, champignons marinés, 19 €.

- Quels sont les mots qui te viennent à l'esprit pour décrire cette difficile période pour tous et pour les restaurateurs ?

Il y a Ivan le citoyen qui voit les hôpitaux pleins et Ivan le restaurateur pour qui la conjoncture est évidemment très difficile. Mais ce qui lui vient tout de suite à l'esprit c'est le soutien local et national. Ivan tient à remercier chaleureusement toutes les personnes qui sont venues commander ses plats en vente à emporter au Châtelard ou sur la place des Rampeaux. Le food truck, tel un trait d'union entre l'équipe du Châtelard et nous.

« On garde le contact, on est toujours là et on vous dit à bientôt ! »

- Qu'est-ce que tu apprécies ici et qu'adorerais-tu voir apparaître dans ta commune ?

« Nous étions très heureux d'arriver à Dirac, accueillis "fantastiquement". » dit Ivan ! Il apprécie que Dirac se développe bien avec dynamisme, ce qui le conforte dans le projet du bistrot de village qui s'insère dans cette dynamique commune du vivre ensemble, avec la boulangerie, le marché de Céline notamment. Dynamique qui sera accentuée grâce aux travaux du bourg, qui entraîneront une unité et une convivialité supplémentaires à l'ensemble des propositions de services aux Diracois. Ivan émet le souhait, à l'échelle de la France (et par delà nos frontières), d'un développement plus prononcé du "bio". Logique quand on cherche toujours les meilleurs produits pour ses recettes, pour ses clients.

- Et toi, tu penses à quoi pour demain ?

« Nos projets vont être considérés avec "délicatesse". » me dit Ivan. Il parle de prudence, d'investissements particulièrement réfléchis et indispensables qui colleront à une actualité incertaine et mouvante. Cette gestion saine de bon sens lui permettra de rester agile comme on dit et de pouvoir s'adapter au contexte.

Quand je demande à Ivan si des projets lui viennent à l'esprit pour demain, il s'est déjà creusé la tête, a étudié beaucoup de possibilités, en a exploré certaines mais je sens qu'il ne souhaite pas trop se disperser en essayant des alternatives temporaires mais n'espère qu'une chose : pouvoir reprendre ce qu'il aime, son métier, sa vie : cuisiner et partager.