

Corrèze → Portrait

SAINT-JULIEN-AUX-BOIS ■ Doris Copenrath, un chef cuisinier allemand qui réinvente la cuisine française

Une autodidacte derrière les fourneaux

C'est aux confins de la Xaintrie, à Saint-Julien-aux-Bois, que Doris Copenrath a décidé d'ouvrir, il y a 15 ans, un hôtel restaurant, à son image.

Fanny Giraud

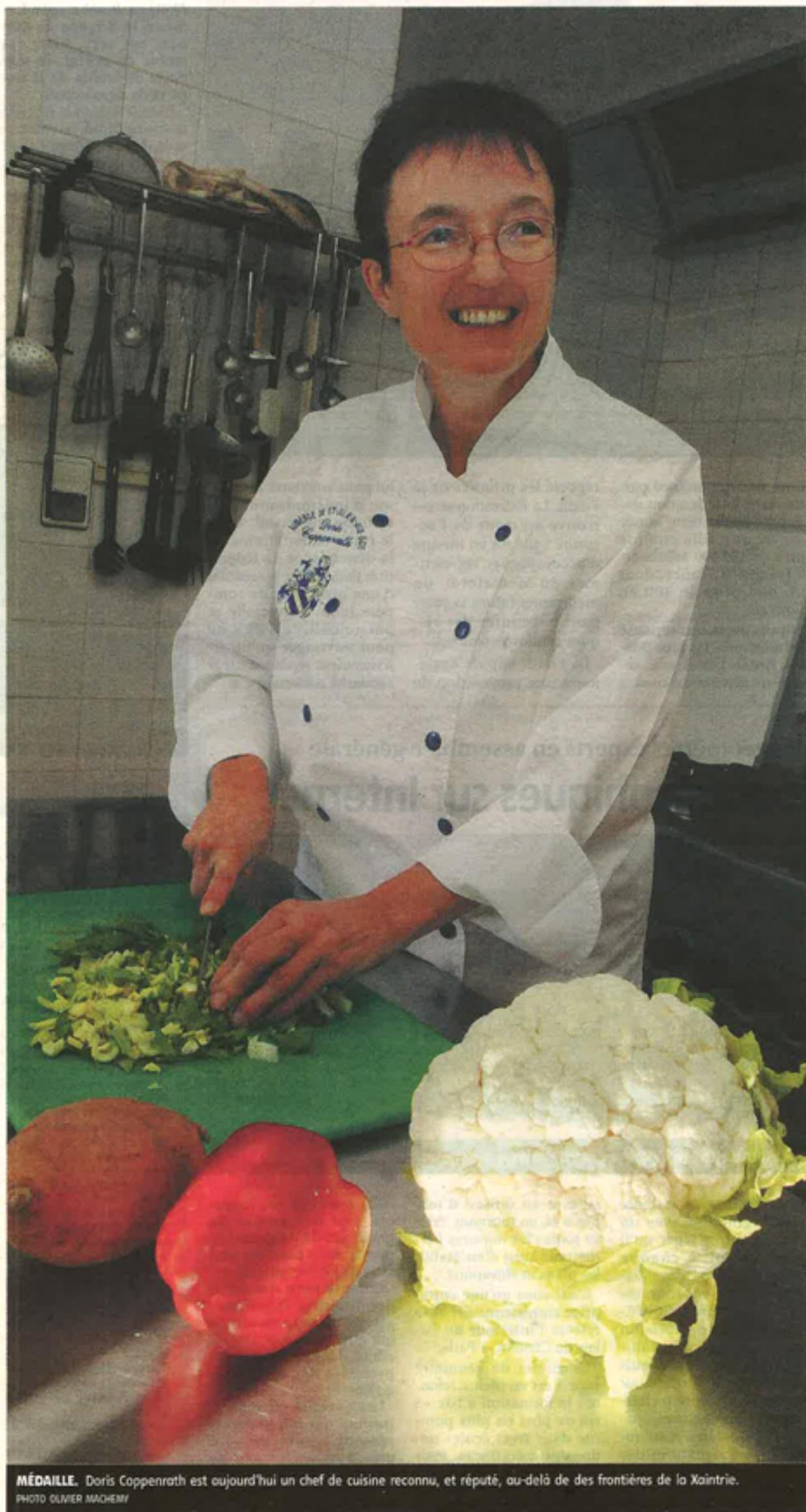
L'Allemagne, un pays de buveurs de bières et de mangeurs de saucisses ? Ce cliché n'est plus de mise lorsque l'on pousse la porte de l'auberge de Saint-Julien-aux-Bois, où le mot d'ordre est saveur.

Arrivés en France depuis une quinzaine d'années, Doris Copenrath et son mari ont décidé de relever un challenge en cuisinant « à la française ». « De nombreuses personnes ont des rêves, qui ne se réaliseront jamais. Nous, nous avons décidé de réaliser le nôtre ». S'occupant d'une association d'adolescents, Roland Pilger, son mari, se rend souvent en France pour organiser des camps de vacances. « Mon mari a toujours rêvé d'ouvrir un hôtel-restaurant en France et avant que nos enfants aillent à l'école, c'était le moment de le faire ».

Un rêve français partagé avec son mari

Le couple se lance donc à la recherche de restaurants à vendre, dans tous les départements de l'Hexagone. « Nous nous sommes installés à Saint-Julien-aux-Bois, par choix. Nous voulions être en pleine campagne ».

Au départ, le couple avait décidé d'embaucher un cuisinier, mais c'est finalement Doris qui passe derrière les fourneaux. « J'ai toujours aimé faire la cuisine. Lorsque j'étais petite, c'était déjà une passion. Mais ce n'est pas la même chose de cuisiner



MÉDAILLE. Doris Copenrath est aujourd'hui un chef de cuisine reconnu, et réputé, au-delà de des frontières de la Xaintrie.
PHOTO OLIVIER MACHEMY

REPÈRES

Biologique

Doris Copenrath se fournit dans de petites exploitations qui pratiquent l'agriculture biologique.

Ateliers

Dans le cadre des soirées organisées par le Centre de formation d'apprentis de Tulle (CFA), Doris fait découvrir à des cuisiniers amateurs plusieurs ingrédients de la cuisine biologique, comme la purée d'oléagineux, les algues ou encore les laits végétaux.

Médaille

Le 14 avril, Doris Copenrath a reçu la médaille du tourisme en bronze, des mains de Christèle Coursat, présidente du comité régionale de tourisme du Limousin.

pour des amis que pour une clientèle de restaurant ». N'ayant jamais suivi de formation, c'est avec des livres qu'elle apprend la cuisine française. « Je prépare mes repas avec des produits régionaux, issus de l'agriculture biologique, en essayant de cuisiner équilibré et sain ». Les plats typiques de la région, Doris les interprète, les transforme à sa façon, remplaçant par exemple la farce du célèbre pounty cantalien, par des légumes.

C'est pourtant la cuisine allemande qui va avoir en premier les faveurs de Doris. Mais c'était sans compter sur « la méfiance des Français » à l'égard des plats allemands. Elle se tourne alors vers des plats typiquement français, mais une fois encore, Doris n'est pas satisfaite. « Je voulais faire des plats savoureux et pleins de fraîcheurs ».

C'est grâce au développement des produits biologiques qu'elle a trouvé sa cuisine, celle qui répond à ses envies. « Nous avons changé de clientèle au fil du temps. Au début, nous accueillions une clientèle locale. Aujourd'hui, avec l'évolution de ma cuisine, les personnes qui viennent chez moi recherchent une authenticité avec des plats, préparés du début à la fin par mes soins ». Elle a su s'adapter aux goûts des Français et c'est sûrement un habitué des lieux qui parle le mieux de sa cuisine : « Doris fait sienne la maxime de Curnonsky : La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ».

BIO EXPRESS

3 mai 1960

Naissance de Doris Copenrath, en Allemagne, à 15 kilomètres de Cologne.

1996

Arrivée en France de Doris et son mari, avec leurs deux enfants.

1996

Ouverture de son auberge à Saint-Julien-aux-Bois.

14 avril 2011

Remise de la médaille du tourisme en bronze, décernée par le ministre de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi.