

ALLEMANDS (18/19) ■ Doris et Roland Pilger cumulent les nationalités allemande, suisse et corrézienne

Rien n'est constant sauf le changement

Il y a 17 ans, ils ont quitté les environs de Düsseldorf et leurs postes de pédagogues pour un hôtel-restaurant au fin fond de la Corrèze. Leur établissement figure aujourd'hui dans tous les guides de gastronomie.

Dragan Pérovic

dragon.peric@centrefrance.com

Changer de pays, de vie, de métier... Repartir sur de nouvelles bases, redevenir maître de son destin, même si c'est à ses risques et périls. Il y a 17 ans, Doris Coppenrath et Roland Pilger ont quitté les environs de Düsseldorf pour la Corrèze. Là-bas, elle était professeure de biologie et des sciences d'éducation au lycée, alors que lui travaillait comme directeur d'une importante association dans le domaine social et de la jeunesse.

À l'origine de cette décision radicale du couple, le burn-out de Roland. « Il fallait sans arrêt négocier avec les autorités administratives et politiques, faire des démarches pour les subventions et les autorisations diverses. Tout ça m'a beaucoup fatigué » confie-t-il.

« On voulait ouvrir un restaurant gastronomique dans le pays de la gastronomie »

Partir en France s'est alors imposé comme une évidence. « On voulait ouvrir un restaurant gastronomique dans le pays de la gastronomie. C'était un gros challenge ». Le couple commence ses recherches, par minitel et d'une manière très organisée.

« On ne souhaitait pas partir dans le Nord de la France. Quant au littoral et la Provence, ils étaient déjà remplis d'Anglais à l'époque. L'Alsace et la Lorraine avaient une histoire compliquée avec l'Allemagne, explique Roland Pilger. On a écrit à 500 agences immobilières françaises spécialisées dans les fonds de commerce, qui nous ont envoyé 600 propositions, dont 500 sont parties à la poubelle ». Le couple visite finalement 45



COMPlicité. Créer un restaurant bio et gastronomique au fin fond de la campagne corrézienne. Doris Coppenrath et Roland Pilger (ici, avec leur fille Marie) ont réussi leur pari. PHOTO : AGNÈS GAUDIN

affaires, des Pyrénées jusqu'à la Loire. « Parmi les trois derniers, il y en avait une dans le Lot et deux dans la Corrèze, précise Roland Pilger. Au départ, on était décidé à acheter une affaire à Masseret. On a monté un dossier pour avoir un crédit, mais le prêt nous a été refusé par la banque. L'hôtellerie était déjà une activité à haut risque à l'époque. En plus, nous étions deux autodidactes complets. Dix ans après, le banquier qui nous a annoncé la mauvaise nouvelle est venu manger dans notre restaurant ».

« Un coup de foudre »

Leur deuxième choix se porte sur l'auberge de Saint-Julien-aux-Bois. Avec un bail commercial proposé par la commune, propriétaire des lieux, et la possibilité de démarrer sur leurs propres deniers. « C'était un coup de foudre. On s'était dit que ce village, qui n'avait aucun passé touristique, aurait un avenir touristique. Depuis, les fer-

mes médiévales et les Jardins de Sothys ont étoffé l'offre ».

Doris et Roland avaient pourtant quelques appréhensions avant de s'installer en Limousin. La région leur convenait parfaitement, mais « venir en tant qu'Allemands dans le pays d'Oradour et des 99 pendus de Tulle, est loin d'être simple. Pourtant, on a été surpris par l'accueil qu'on nous a réservé à Saint-Julien-aux-Bois. On n'a jamais eu aucun reproche ».

Plus anecdotique pour les citadins qu'ils étaient, ce village de Xaintrie était un énorme changement de décor : « En Allemagne, on vivait à côté de l'aéroport de Düsseldorf, entourés par les autoroutes, raconte Roland Pilger. Les trois premières nuits à Saint-Étienne-aux-Bois, je n'ai pas dormi. On n'entendait absolument rien. Je croyais que j'étais mort (rires) ».

Sur place, l'intégration de la famille a été facilitée par la scolarisation de leurs enfants, Florian et Marie, âgés à l'époque

de 4 et 2 ans et demi. Quant à l'intégration professionnelle, une rencontre a changé la donne ; avec une collègue restauratrice, Sylvette Forssé (Fabry), la gérante du restaurant Le rendez-vous des pêcheurs. « Elle était secrétaire du syndicat des hôteliers-restaurateurs et déjà engagée aux Logis de la Corrèze. On y a adhéré tout de suite », explique Doris Coppenrath, qui est aujourd'hui, avec son mari, l'un des piliers des Logis.

La passion de la restauration

Faire de la cuisine son métier comporte pas mal de contraintes. « Il faut savoir s'organiser pour composer une carte avec des plats qui peuvent être servis dans un temps limité, en respectant l'aspect économique, détaille Doris Coppenrath. J'étais toujours très bien organisée et la cuisine a toujours été une grande passion pour moi. J'ai une seule règle : il faut préparer des choses qu'on aime. Sinon, ça ne marche pas ».

La restauration est un métier difficile. L'exercer dans un environnement préservé, c'est un privilège. « On bosse comme des fous entre les fêtes de Pâques et de la Toussaint et on vitote en hiver. On ne peut pas tout avoir, insiste Roland Pilger. Nous sommes en pleine nature. Avec ma femme, si le temps le permet, nous faisons du footing tous les matins. Quand on a eu des doutes au début, on ouvrait la fenêtre et on respirait un grand bol d'air pur ».

Leurs efforts ont fini par payer. Depuis 1998, l'Auberge de Saint-Julien-aux-Bois figure dans le guide Michelin. Depuis 2000, elle est aussi présente dans tous les autres guides gastronomiques. La chef Doris Coppenrath propose une cuisine gastronomique, bio et de terroir, définie par le guide Michelin comme « moderne et créative, traditionnelle et classique, régionale et... française ». Doris et Roland ont remporté leur pari haut la main. ■