

Sophie Le Doré

CORDON BLEU.. BLANC
ROUGE



POUR QUELQU'UN QUI REFUSAIT DE DÉMÉNAGER À L'ÉTRANGER, SOPHIE LE DORÉ N'A PAS FAIT DANS LA DEMI-MESURE... EN AVRIL 2011, L'ANCIENNE JOURNALISTE CULINAIRE REJOINT PALO ALTO DANS LA RÉGION DE SAN FRANCISCO. COIFFÉE DE SA TOQUE DE «PERSONAL CHEF», ELLE OFFICIE Désormais AUPRÈS D'UNE CLIENTÈLE AISÉE, FRIANDE DE FRENCH GASTRONOMIE.

Par **Nathalie Truche**

son mari Stéphane soupire : il a mis dix ans à la convaincre de franchir l'Atlantique ! *«Le déclic s'est produit après douze années de vie à Paris, puis en région parisienne. Un changement de cadre de vie s'imposait»,* explique Sophie Le Doré, 34 ans. Au début, le couple songe à couper la poire en deux : se rapprocher d'Annecy et travailler en Suisse, *«mais il n'était pas évident pour moi d'y retrouver facilement du travail»*. Il faut dire que l'Annécienne place la barre haut. Après avoir décroché son bac littéraire au lycée Berthollet, l'étudiante se destine assez naturellement à des études de journalisme. D'abord à Lyon, puis à l'Université Paris II Assas où elle obtient un DEA de l'Institut français de presse. Elle intègre ensuite France Inter lors des Matinales du week-end, puis embreaye sur l'émission de Jean-Pierre Coffe, *«Ça se bouffe pas, ça se mange»*. Les ■■■

deux années précédant son expatriation, elle collabore avec Julie Andrieu sur des émissions telles que «Fourchette et sac à dos» diffusées par France 5. La voici devenue journaliste culinaire...

DO YOU PARLEZ ANGLAIS ?

Hélas, sans une parfaite maîtrise de la langue de Shakespeare, Sophie a conscience que pour une carrière de journaliste aux Etats-Unis, les carottes sont cuites. La Haut-Savoyarde réfléchit alors à l'opportunité professionnelle que lui offre cette nouvelle aventure et prend conseil auprès de son frère, chef du restaurant Aromatik à Annecy. *"A cette époque, j'avais déjà un pied en cuisine, puisque je créais des recettes pour la presse et venais d'écrire un livre sur la pomme de terre aux Editions Plon. L'idée était donc de concilier mon expérience de journaliste culinaire à mon envie de travail manuel... Le profil de «Personal Chef» s'est imposé à moi... et c'est comme ça que tout a débuté !"*

Ni une ni deux, elle part en quête d'une formation pour adulte et contacte l'Institut Bocuse à Ecully qui lui répond : *"Il nous reste une place pour notre formation qui commence dans quinze jours. Mais comme nous accueillons des élèves du monde entier, les cours sont en anglais, cela vous pose-t-il un problème ?"* La journaliste avale sa salive puis lâche : *"Let's go !"* A l'issue de ce fructueux apprentissage, elle plonge dans La Grande Cascade, restaurant une étoile Michelin à Paris avant de s'envoler pour la Californie.

A LA BAGUETTE

Aujourd'hui, la chef à domicile a commencé à tisser sa toile. *"Mon public est divers et c'est ce que j'aime. Cela peut très bien être une famille avec deux enfants. Monsieur travaille chez Google, Madame chez Apple et sont friands de petits plats français et bio à réchauffer en rentrant le soir"*. Ce sont aussi des Françaises expatriées à qui elle dispense des cours de cuisine, de pâtisserie, de pain, ou encore des particuliers ayant besoin d'un maître queux pour concocter le dîner. Et plus rarement des entreprises qui disposent d'une cuisine et louent ses services à l'occasion d'événements particuliers.

En digne ambassadrice de la France, Sophie propose bien évidemment des mets typiquement de chez nous : un filet de bœuf aux morilles ou du... foie gras maison. Soucieuse du bien-être de la population avicole, la Californie a interdit

la production et la vente de ce produit si cher à nos palais. Qu'à cela ne tienne, les gourmands comme Sophie ont des tuyaux pour s'en procurer sous le manteau... Sa clientèle possède également un bon coup de fourchette pour les plats dits de «bistronomie» : soupe à l'oignon (*"la vraie, avec un bouillon maison !"* précise-t-elle), l'agneau à la cuillère ou la purée de pommes de terre façon Robuchon... *"J'aime également imaginer des plats «fusion», mélange de techniques bien françaises et de saveurs asiatiques ou indiennes"*. Au chapitre douceur, les macarons se taillent un franc succès ainsi que les tartelettes au chocolat, les éclairs ou encore la galette des rois à la frangipane... Au programme enfin, la fabrication de l'indétrônable baguette !

YOU CAN COOK IT

Que ce soit sur le Pacifique ou à New York sur la côte est, beaucoup d'Américains éduqués issus de classes aisées regardent de près ce qui se présente dans leurs assiettes : la

provenance, la manière de produire, la qualité... *"Mon credo depuis toujours est de cuisiner des ingrédients locaux, organiques - l'équivalent du bio en France -, sans OGM et avec une identité forte. Pour ma part, je n'y vois pas uniquement un aspect commercial, c'est un vrai choix de vie, une philosophie au quotidien..."*

Un an et demi plus tard, Sophie se réjouit d'avoir testé sur le terrain la formule «You can do it». *"Les Américains aiment la réussite. La leur, mais aussi celle des autres, de leur entourage. Ils partent du principe qu'il faut évoluer dans un cercle vertueux et n'ont de cesse de s'encourager. Au quotidien, cela est déterminant pour aller de l'avant"*.

Dans la colonne «moins» figure bien sûr l'éloignement avec les proches, la famille, les amis restés en France... Mais n'est-ce pas là le prix à payer pour réussir dans le chaud... business ? ■

+ d'infos www.sophieledore.com



© Emmanuelle Guillou