

# “Je ne suis pas Maïté, chacun son registre !”

Propos recueillis par **Lisa Gougé**

**Chaque semaine, Julie Andrieu découvre un pays à travers ses traditions culinaires. Dimanche, elle pose ses valises au Brésil.**

**FRANCE-SOIR.** Avez-vous eu l'idée de *Fourchette et sac à dos* personnellement ?

**JULIE ANDRIEU.** Oui, j'avais animé un programme similaire sur Cuisine TV. Lorsqu'il s'est arrêté, Coyote (*la société de Christophe Dechavanne, productrice de Fourchette et sac à dos, NDLR*) est venue me voir. J'ai proposé de reprendre ce concept.

**Y a-t-il des innovations dans cette seconde saison ?**

Excepté les destinations, pas vraiment. Je suis restée dans la spontanéité plus que dans le langage télé. Cela donne parfois des réactions un peu « nunuches » mais c'est normal car je découvre tout devant la caméra. Le plus important, c'est que les gens voyagent à travers moi.

**Vous avez l'air experte en cuisines du monde. Avez-vous déjà voyagé ?**

Après mon bac, je suis partie en Asie avec mon sac à dos. Je ne faisais pas de cuisine mais de la photo. J'étais déjà très confiante, voire intrépide.

**Les gens ne sont-ils pas réticents à vous livrer leurs recettes ?**

Au contraire, ils sont fiers de leurs traditions qu'ils se transmettent oralement. Lorsque je leur pose des questions sur les quantités, ils sont surpris car ils cuisinent à l'instinct.



La seconde saison de *Fourchette et sac à dos* commence dimanche au Brésil.

**Est-ce difficile de trouver les mots pour parler de cuisine ?**

Parfois, oui. Les réalisateurs me demandent de décrire ce que je goûte, je ne le ferais pas spontanément. J'essaie de comparer le goût avec ce que peuvent connaître les téléspectateurs. **Quel est votre pire souvenir culinaire sur les tournages ?**

Les larves de hannetons, mais ce n'était pas le plus mauvais. Le plat le plus idiot est sans doute la poutine au foie gras. Mais j'ai davantage de bons souvenirs... Je n'dolé au Cameroun, un pain aux fleurs de sureau en Sicile, un cheddar affiné au whisky en Ecosse, les pâtisseries japonaises que je pensais ne pas aimer...

**Vous semblez sensible au sort des animaux. Est-ce un frein dans votre métier ?**

Je suis parfois poussée à jouer la tortionnaire pour faire honneur à une tradition locale. Je suis une vraie citadine, donc, quand on égorge un porcelet, je ne suis pas très à l'aise... Je ne me fais pas passer pour Maïté, chacun son registre !

**Comment faites-vous pour garder la ligne ?**

C'est plus un mode de vie qu'une recette miracle. Mon truc, c'est que je cuisine, justement. Je ne fantasme pas sur une assiette de frites. Mon goût pour les choses équilibrées s'est développé en apprenant à cuisiner.

**Que faites-vous à la rentrée ?**

J'ai un projet d'émission qui ne sera pas seulement culinaire pour janvier. Le livre *Julie chez vous* devrait sortir fin septembre aux éditions Marabout. J'aimerais surtout m'occuper de ma maison de campagne et me consacrer à ma vie privée, ce qui n'est pas facile quand on voyage.