

L'Indiana Jones des saveurs

FRANCE 5 Julie Andrieu explore les cuisines d'ailleurs. Elle n'est pas la seule : petite sélection d'émissions.

« Je ne pouvais pas dire ça au chef mexicain, surtout qu'il ne rigolait pas du tout, mais honnêtement, les beignets aux œufs de mouche, c'était vraiment dégueulasse. » Julie Andrieu est formelle : les émissions de gastronomie, c'est plus palpitant qu'*Indiana Jones*. Pour les besoins de France 5, cette journaliste culinaire plante sa fourchette tout l'été dans les plats quotidiens du Maroc, du Mexique, de l'Inde, de la Grèce et de



Planet Food

Découvrez la cuisine d'une région du monde en compagnie d'autochtones et de grands chefs. Samedi, départ pour la Malaisie. Dimanche, pour l'Italie. Petit bémol : les dialogues doublés en français. Sam. et dim., 12h15, Voyage.

la Polynésie française. Un concept, le « voyage gastronomique », très répandu sur les chaînes de cuisine, et qu'elle-même a déjà développé sur Cuisine.TV (*Julie autour du monde*). « L'idée de Fourchette et sac à dos, en elle-même, n'a rien de révolutionnaire : découvrir des pays et des gens à travers la cuisine, en allant au-delà des circuits touristiques et des simples recettes. Cela fait un peu cliché de dire ça, mais c'est vrai : la cuisine est un langage universel. » Pour s'en



BEIGNETS AUX ŒUFS DE MOUCHE, CACTUS, TESTICULES DE BOUC : JULIE ANDRIEU GOÛTE LES SENSATIONS EXTRÊMES.

convaincre, il suffit de regarder ces Marocaines rieuses maquiller le visage de la journaliste avec du safran avant de l'initier, toutes fières, à leur recette de la pastilla au poulet. Naturelle, culottée, Julie Andrieu ne cache pas ses surprises et n'hésite pas à poser toutes les questions qui lui passent par la tête. « Je préfère être moi-même, quitte à avoir l'air cruche que de faire celle qui est à l'aise dans toutes les situations. » Invitée par des nomades berbères à assister à l'égorgeage d'un bouc en plein désert marocain, elle pousse des cris d'horreur, trépingne, se cache les yeux. Mais une fois l'animal mort et cuit sur les braises, elle croque sans chipoter dans le meilleur – lui dit-on –

morceau du bouc : les testicules. Impossible de refuser sans vexer ses hôtes, explique-t-elle. On est loin des émissions de recettes de Maïté ou des coulisses des grands restaurants. *Fourchette et sac à dos*, c'est « une chasse au trésor pour comprendre l'origine des recettes » : comment se cultive et se mange le nopal, ce cactus qui pousse en

abondance sur les hauts plateaux mexicains ? D'où viennent les fleurs utilisées dans le tajine marocain à l'eau de rose ? « Nous partons toujours avec des idées préconçues, reconnaît Julie Andrieu. Sur place, ce sont les premières à voler en éclats. Quand j'ai appris que nous partions pour la Polynésie, je me suis dit que pour trouver autre chose que des recettes de poisson cru, on allait ramer. Finalement, c'est sûrement notre meilleure émission. » Elle qui pensait se la couler douce au bord du lagon bleu s'est retrouvée à pêcher le poisson à 40 kilomètres de la côte, avec bottes et ciré, au milieu d'une tempête « digne de la rade de Brest ». Quand elle n'était pas perdue dans la jungle à sept heures de marche de Papeete, couverte de boue et morte de fatigue. « Tout ça pour aller cueillir des oranges ! » Mieux qu'*Indiana Jones*, on vous dit. **CHLOÉ AEBERHARDT**

T *Fourchette et sac à dos*, samedi, 12h00, France 5. Jusqu'au 1^{er} sept.