

A close-up portrait of Julie Andrieu, a woman with long, wavy, light brown hair and blue eyes, smiling warmly. She is wearing a dark blue jacket. The background is a blurred outdoor setting with greenery and a white railing.

# Julie Andrieu

## Gourmande à l'âme voyageuse

---

Animatrice sur le petit écran depuis plus de 15 ans, Julie Andrieu n'a de cesse de mettre la cuisine au goût du jour et au goût des autres... Âme voyageuse, elle parcourt inlassablement le globe à la recherche de rencontres culinaires, toujours plus savoureuses. Rencontre.

Texte Clémence Fruit

**S**i pour certains, le virus de la cuisine s'attrape très tôt derrière les fourneaux familiaux, pour Julie Andrieu, il n'en est rien. Autodidacte, elle n'a « pas du tout été élevée là-dedans. Ma mère ne cuisinait pas et pensait que d'ici trente ans, on mangerait tous des pilules », raconte-t-elle, qualifiant son enfance de « désert culinaire ». Une belle revanche donc que d'être aujourd'hui auteur de plus de 20 ouvrages de cuisine, animatrice et journaliste reconnue par ses pairs.

## De la photo aux fourneaux

« Je me suis intéressée à la cuisine assez tard, vers 17-18 ans, notamment au travers de ma rencontre avec Jean-Marie Périer. Avec lui, j'ai découvert un autre rapport à l'alimentation, plus joyeux que celui que j'avais pu entretenir, adolescente, quand je multipliais les régimes », se souvient celle qui nourrissait le rêve de devenir photographe-reporter. Assez timide, voire « sauvage », Julie confie que « la cuisine, par le plaisir qu'elle procure et la convivialité qu'elle apporte » a toujours été un bon moyen de se rapprocher des autres, « une thérapie, en sorte ». Une idée qu'elle cultive encore aujourd'hui au travers de ses voyages à la rencontre des traditions culinaires d'ailleurs. De la passion naissante, s'ensuit une véritable frénésie culinaire : « Tous les jours, je cuisinais. Je voulais goûter – et faire goûter – à tout ! » raconte cette gourmande aussi bien de salé que de sucré.



\* À retrouver dans *Les carnets de Julie*  
Paru chez Alain Ducasse Édition le 10 octobre  
Auteur : Julie Andrieu  
Photographe : Virginie Garnier  
Styliste : Sophie Dupuis-Gaulier  
Disponible en librairie au prix de 29 € et au format eBook sur Apple et Android au prix de 4,99 €.

## Une passionnée professionnelle

Une rencontre avec le critique gastronomique, Claude Lebey, lui met le pied à l'étrier. « Il était intrigué par mon profil puisque je n'étais pas issue du monde des chefs. Il m'a proposé d'écrire un livre avec mon propre langage, ce que j'ai fait avec plaisir », explique-t-elle. Les projets se succèdent et elle frappe rapidement aux portes de la télévision. « C'est un univers qui me plaît et à l'époque, il n'y avait pas de programme que j'aurais aimé voir, poursuit la toute jeune quadragénaire. Et cela n'a pas été chose facile ! À l'époque, personne ne voyait l'intérêt de mettre la cuisine en avant... Mais, comme je suis pugnace et que ce n'était pas qu'une lubie, j'ai fini par convaincre... » « Côté cuisine », « Fourchette et sac à dos », « Les carnets de Julie », « Le gâteau de mes rêves », l'insatiable curieuse revisite les terroirs, dépoussière la tradition, dévoile le monde par sa gastronomie au travers de reportages de terrain. « Pour moi, la cuisine justifie le voyage. Je trouve que c'est une belle façon de découvrir le monde », conclut-elle, le sourire aux lèvres. ❖



## Crémets d'Anjou\*

Pour 12 personnes / Préparation : 10 min  
Repos : 6 h

**Ingrédients :** 1 kg de faisselle de vache ou de fromage blanc non lissé, 500 g de crème fraîche bien épaisse, 120 g de sirop de canne ou d'agave, de la confiture de fruits rouges ou du coulis pas trop sucré

Égouttez la faisselle. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly. Mélangez les deux délicatement sans trop casser la faisselle. Ajoutez le sirop. Versez le mélange dans de petits moules percés, couverts d'une gaze. Posez les moules dans un grand plat et laissez égoutter 6 h au moins. Démoulez et laissez chaque invité retirer la gaze et se servir de confiture.

## Portrait gourmand

➔ **Si elle était un ingrédient, elle serait...** le sel car j'aime sa texture, son goût, ses formes et puis, il est indissociable de ce qui se mange.

➔ **Si elle était une recette, elle serait...** celle de la pastilla, pour ses contrastes.

➔ **Si elle était une saveur, elle serait...** l'acide, car je ne m'en lasse jamais.

➔ **Si elle était un ustensile, elle serait...** un couteau : le seul vraiment indispensable dans une cuisine.

➔ **Si elle était un chef pâtissier, elle serait...** Pierre Hermé, parce que c'est un ami et qu'il a dépoussiéré la pâtisserie.

➔ **Si elle était un pays, elle serait...** le Liban pour sa cuisine extrêmement raffinée.

➔ **Si elle était une pâtisserie, elle serait...** un cheesecake.

➔ **Si elle était une épice, elle serait...** de la cannelle.

➔ **Si elle était un fruit, elle serait...** un abricot, car c'est très riche en goût.

*Des recettes  
irratables*

## *Tarte ananas et citron vert meringuée*



*« L'un des desserts que  
j'emmènerais sur une île  
déserte (il y aurait un  
réfrigérateur sur mon île  
déserte évidemment !). »*

Pour 6 personnes  
Préparation : 35 min  
Cuisson : 1 h 10  
Réfrigération : 3 h

**Pour la pâte sablée :** 60 g de sucre glace, 20 g de poudre d'amandes, 90 g de beurre doux, 170 g de farine, 30 g d'œuf battu, 2 pincées de sel

**Pour la crème ananas :** 2 petits ananas Victoria, le jus d'1 citron vert, 40 g de Maïzena, 110 g de sucre semoule, 150 g d'œufs (soit 3 œufs), 1 jaune d'œuf, 25 cl de crème fleurette

**Pour la meringue au zeste :** 120 g de blancs d'œufs (environ 3 gros œufs), 70 g de sucre semoule, le zeste d'1 demi-citron vert, 30 g de sucre glace, 1 pincée de sel

\* **La pâte sablée :** mettez le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et le beurre ramolli coupé en morceaux dans le bol d'un mixeur. Mixez, puis ajoutez la farine et l'œuf, et mixez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Façonnez une boule, aplatissez-la légèrement, emballez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer pendant 3 à 24 h au réfrigérateur. Sortez la pâte du réfrigérateur 30 min avant de l'étaler. Beurrez et farinez un moule à fond amovible à bords hauts de 20 cm de diamètre ou de côté. Préchauffez le four à 180 °C. Quand la pâte est souple, étalez-la au rouleau sur un plan de travail fariné. Déposez-la dans le moule et laissez-la reposer pendant 20 min au réfrigérateur au minimum (pour éviter qu'elle se rétracte). Dessinez des croisillons légers dans le fond et sur les bords de la pâte.

Couvrez-la de papier aluminium en remontant bien le long des bords, puis recouvrez de haricots secs crus. Enfouez et faites cuire pendant 20 min, chaleur de sole et voûte.

\* **La crème ananas :** épluchez les fruits et passez leur chair à la centrifugeuse : vous devez obtenir 250 g de jus. Versez la Maïzena et le sucre dans un saladier, puis mélangez. Battez les œufs et le jaune ensemble, puis incorporez-les au mélange précédent en fouettant bien. Ajoutez ensuite le jus d'ananas et de citron, puis la crème fleurette. Versez cette préparation sur le fond de tarte, enfouez, baissez la température du four à 170 °C (th. 6) et faites cuire pendant 40 min. Vérifiez la cuisson : le centre de la tarte doit être pris. À la fin de la cuisson, laissez refroidir.

\* **La meringue :** préchauffez le four à 200 °C. Montez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Quand ils sont presque montés, incorporez le sucre et le zeste de citron vert, puis fouettez encore pendant 1 min. Étalez cette meringue à la spatule ou à la poche à douille sur la tarte et enfouez. Faites cuire pendant 10 min ou jusqu'à ce que la meringue soit bien dorée. Laissez refroidir sur une grille, puis conservez au réfrigérateur. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.



À retrouver dans *All My Best* de Julie Andrieu  
Paru chez Alain Ducasse Édition  
Auteur : Julie Andrieu  
Photographe : Jean-François Mallet  
Disponible en librairie au prix de 35 €  
librairie au prix de 29 € et au format eBook sur Apple et Android au prix de 4,99 €.



## Le nougat de Tours

Pour 8 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 30 min  
Repos : 15 min

**Pour le fond de pâte sucrée :** 70 g de beurre mou, 140 g de farine, 45 g d'œuf (soit 1 petit), 35 g de sucre, 1/2 c. à café de sel

**Pour la garniture :** 120 g de fruits confits, 3 cl de kirsch, 80 g de confiture d'abricot, 80 g de sucre semoule, 120 g de blancs d'œuf (soit 4 blancs), 80 g de poudre d'amandes

\* Coupez les fruits confits en petits dés. Arrosez-les de kirsch, remuez bien et laissez reposer. Dans le bol d'un mixeur, mettez tous les ingrédients de la pâte et mixez brièvement jusqu'à la formation d'une boule. Façonnez cette boule et déposez-la sur une grande feuille de papier cuisson. Aplatissez-la légèrement et déposez une deuxième feuille de papier cuisson sur le dessus. Étalez jusqu'à un diamètre

permettant de tapisser un moule à manqué de 20 cm, puis placez ce disque au frais 15 min au moins.

Préchauffez le four à 210 °C. Garnissez le moule beurré avec la pâte et entreposez 10 min au congélateur. Étalez la confiture sur le fond de tarte et répartissez les fruits confits. Mélangez ensemble la poudre d'amandes et le sucre. Montez les blancs en neige ferme, puis ajoutez le mélange sucre-poudre à l'aide d'une spatule. Versez ce mélange sur les fruits et enfouez. Laissez cuire 30 min.

« La recette originelle comprend du cédrat et des abricots confits, peu sucrés. C'est pourquoi je recommande de privilégier les fruits pas trop sucrés. Je remplace volontiers le kirsch par du marasquin, une liqueur de cerise italienne. »