

Le Parisien

TV
MAGAZINE



**JULIE
ANDRIEU**
LA REINE
DES RÉGIONS

L'ANIMATRICE, SPÉCIALISTE CULINAIRE,
REPREND LA ROUTE DES « CARNETS DE JULIE »
EN PRIME TIME SUR FRANCE 3. **P. 4**

Propos recueillis par
Élisabeth Perrin

@PerrinElisabeth



rande et mince, le regard bleu et rêveur, Julie Andrieu a plus la taille mannequin que celle d'une star des fourneaux. Pourtant, la fille de la comédienne Nicole Courcel est un marmiton hors pair qui a su faire de sa passion un métier. Chantre d'une cuisine créative, imprégnée de saveurs régionales, cette vagabonde sillonne l'Hexagone à bord de son cabriolet rouge pour *Les Carnets de Julie*, qu'elle coproduit. Elle fédère 1,7 million de téléspectateurs chaque semaine sur France 3 et 2,8 millions pour les spéciales en prime time.



JULIE ANDRIEU

« J'AI APPRIS LA CUISINE PAR AMOUR ET PAR ENNUI »

Qu'est-ce qui vous a donné l'envie de cuisiner ?

L'amour et l'ennui. J'ai abandonné la photographie, car Jean-Marie Perier, mon compagnon d'alors, m'avait dissuadé d'en faire. J'ai travaillé dans l'immobilier, où je me suis ennuyée profondément. Pour remédier à cela, j'ai commencé à faire des recettes de cuisine que je découpais dans les magazines. Je m'appliquais par amour pour mon mec, qui adorait la bonne bouffe, et pour mes amies. C'est ainsi que j'ai sorti mon premier livre, *La Cuisine de Julie - 220 Recettes pour mon jules et mes copines*, à ce jour toujours ma meilleure vente...

SUITE PAGE 6

JULIE A PARCOURU LE NORD-PAS-DE-CALAIS POUR UN PRIME TIME DE SES « CARNETS » SUR FRANCE 3

BENJAMIN DECRAIN POUR TV MAGAZINE

» SUITE DE LA PAGE 4

Vous n'avez pas songé à ouvrir un restaurant ?

Jamais. J'ai continué d'apprendre avec des livres et en faisant des stages chez des grands chefs, comme Alain Passard. Mais je n'ai jamais voulu être chef. Ni avoir un restaurant. J'aime trop ma liberté.

Comment êtes-vous arrivée à la télévision ?

Je rêvais d'une émission culinaire itinérante... Téva m'a donné ma chance en studio à Boulogne ! Puis il y a eu Cuisine TV, TF1, France 5... Mais je me suis battue longtemps. La cuisine n'intéressait personne. Avant, ce n'était pas un sujet « bankable ».

Comment expliquer ce changement ?

Avant, la cuisine était le pré carré des chefs gardiens du terroir et des grands chefs. On voyait Maïté, Joël Robuchon, Jean-Pierre Coffe... Puis l'art culinaire s'est démocratisé. Je fais partie de ceux qui l'y ont inconsciemment aidé. Moi je voulais montrer qu'on pouvait en faire un loisir créatif. Le succès des *Carnets de Julie* est un pied de nez aux difficultés que j'ai connues. J'y fais ce que j'aime. À ma façon. Car je ne suis pas chef, ni journaliste, ni critique.

N'y a-t-il pas désormais trop d'émissions de cuisine à la télévision ?

Trop ? Je n'en sais rien. Je ne les regarde pas. Mais trop de concours, sans doute, même s'ils font partie de ces métiers. Mais, la cuisine, c'est plus que ça ! On manque d'imagination. Il y a matière à développer d'autres concepts. Aux États-Unis, en Angleterre, il y a même des chaînes spécialisées depuis vingt ans !

Que pensez-vous des chefs qui sont plus à l'antenne que dans leur cuisine ?

J'en ai tellement vu qui enfilaient le tablier pour la galerie, mais laissaient leur brigade faire le reste, que ça ne me gêne pas. À un niveau d'excellence, les équipes sont si bien formées qu'il n'y a pas de différence, et les étoilés sont plus utiles ailleurs.



CHARLOTTE SCHOUBOE / FTV 2014

Julie connaît Jean-Pierre Coffe de longue date. « Il est originaire du Nord et toujours de bon conseil », dit-elle.



- Février 1974** Naissance à Paris.
- 1999** Premier livre *La Cuisine de Julie* (Albin Michel).
- 2001** Première émission, *Tout un plat*, sur Téva.
- 2009** Rejoint C à vous sur France 5.
- 2012** Lancement des *Carnets de Julie*, sur France 3.
- 2014** Sortie de *Julie cuisine la France... chez vous!*, tome 2 (Alain Ducasse Éditions).

Dans Les Carnets, qu'est-ce qui vous pousse à ressortir de vieilles recettes de terroir ?

Mon goût pour l'Histoire ! Il y a un passé que je ne voudrais pas voir se perdre. Avec ces recettes parfois obsolètes, j'ai l'impression de faire un travail de conservateur. Je m'attache aussi à montrer les rencontres, avec curiosité et naturel. J'aime beaucoup découvrir les gens et les régions.

Vous sentez-vous davantage provinciale ?

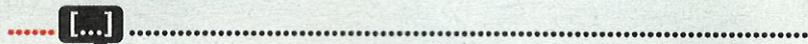
En province, je ressens physiquement que les gens sont différents, plus ancrés dans la réalité du moment, plus épanouis. À Paris, quand on fait quelque chose, on pense déjà à ce qu'on doit faire ensuite... Un jour, je m'installerai dans ma maison de l'Entre-deux-Mers.

Pensez-vous continuer Les Carnets longtemps ?

J'en ai déjà diminué le nombre, car je voulais enfin profiter de mon fils, Hadrien (2 ans). La saison dernière, j'ai été sur les routes quatre jours par semaine pendant neuf mois... C'est mon mari qui s'occupait de lui. Alors, s'il fallait choisir, je choisirais ma vie de famille. Sans frustration.

Avez-vous jamais pensé à écrire pour les enfants ?

On me l'a souvent demandé, mais je ne fais pas de différence. À la maison, Hadrien mange comme nous, car ce que je prépare est naturellement équilibré. C'est spontané. Alain Ducasse dit que je cuisine comme l'oiseau chante. C'est fluide. ▽



Coup de soleil sur le Nord - Pas-de-Calais

C'est en juillet dernier que Julie a tourné ses prime times des *Carnets de Julie* dans le Nord - Pas-de-Calais. D'où la belle lumière sur les jardins thématiques de Samer et la chartreuse Notre-Dame-des-Prés de Neuville-sous-Montreuil. À Haillicourt, elle a rencontré des vigneron qui ont transformé un terroir en vigne. À Samer, elle a cueilli des fraises de plein champ. Vers Montreuil-sur-Mer, cité médiévale qui aurait inspiré *Les Misérables* à Victor Hugo, elle a rendu visite au chef Alexandre Gauthier, qui revisite le terroir, et goûté au lapin en gelée d'un chasseur. L'animatrice a aussi redécouvert le plum-pudding. Avec Jean-Pierre Coffe, qui lui avait recommandé le marais cultivé de Saint-Omer, ils ont échangé des recettes de chou-fleur. Cela a fini par un banquet géant avec notamment une charlotte aux fraises à la gelée de coquelicot. **E.P.**