

■ Interview ■ propos recueillis par Alexandre Arditti

Le Paris gourmand de Julie Andrieu





EN QUELQUES ANNÉES, JULIE ANDRIEU EST DEVENUE LE VISAGE QUI COMPTE DANS LE PETIT MONDE DE LA GASTRONOMIE À LA TÉLÉVISION. ON LA DÉCOUVRE EN 2007, GLOBETROTTEUSE INFATIGABLE AUX QUATRE COINS DU MONDE ET AMBASSADRICE DE LA PLANÈTE CUISINE DANS SON ÉMISSION *FOURCHETTE ET SAC À DOS*, JADIS DIFFUSÉE SUR FRANCE 5. AUJOURD'HUI, C'EST DANS *LES CARNETS DE JULIE* QU'ELLE CARTONNE CHAQUE SEMAINE SUR FRANCE 3, UNE ÉMISSION CONVIVIALE DANS LAQUELLE ELLE PART CETTE FOIS À LA DÉCOUVERTE DE NOS BELLES RÉGIONS, TOUJOURS À LA RECHERCHE D'UNE BONNE ADRESSE ET D'UNE PERSONNALITÉ ORIGINALE DÉSIREUSE DE TRANSMETTRE SON EXPÉRIENCE DERRIÈRE LES FOURNEAUX. UN VÉRITABLE CHOIX DE VIE POUR CETTE PASSIONNÉE DE GASTRONOMIE ET DE VOYAGE, QUI CULTIVE AVEC DÉLICE LE PÉCHÉ DE GOURMANDISE... POUR *VOYAGES & HÔTELS DE RÊVE*, LA RAVISSANTE JULIE ANDRIEU, PARISIENNE DE NAISSANCE ET DE CŒUR, NOUS LIVRE SES ADRESSES FAVORITES DANS LA CAPITALE. ►

► **Êtes-vous une « vraie » parisienne ?**

Julie Andrieu : Ah oui absolument, j'y suis même née ! Aujourd'hui, j'y vis toujours la plupart du temps, même si j'ai aussi un pied à la campagne car je possède une maison dans l'Entre-Deux-Mer, une région vraiment magnifique dans le sud-ouest de la France.

Dans quels quartiers vous sentez-vous le mieux ?

JA : Je vis actuellement dans le 17^e arrondissement, dans un quartier tranquille et agréable à vivre à proximité du parc Monceau. Mais j'ai aussi longtemps vécu sur la rive gauche à Saint-Germain-des-Prés, ou encore dans le 10^e arrondissement, rue du Faubourg Saint-Denis, deux quartiers de Paris aux ambiances vraiment très différentes !

Au contraire, où ne vous croiserait-on jamais dans la capitale ?

JA : Je connais assez peu le 15^e arrondissement que je trouve un peu tristounet, peut-être trop résidentiel et manquant un peu de vie et d'animation. Je fréquente également rarement le 13^e arrondissement – bien que je sois fan de cuisine asiatique – mais c'est surtout car il est situé exactement à l'opposé de chez moi ! ►

En tournage aux Baux-de-Provence pour l'émission Les Carnets de Julie.



► **Parlons gastronomie : une bonne adresse à nous confier pour un dîner entre amis ?**

JA : Personnellement, j'adore la cuisine italienne donc pour ceux qui sont sur la même longueur d'ondes que moi, je recommande le restaurant Guido de Luca, situé 14, rue Thann dans le 17^e arrondissement. Il s'agit d'une trattoria très sympathique où le patron vous met tout de suite dans l'ambiance. La cuisine est gourmande et authentique, la carte plutôt courte ce qui est toujours bon signe. Ici, on se régale avec des linguines servies flambées dans une meule de parmesan – ou encore « *comme les mange Sofia Loren* » ! – mais aussi des taglianis aux truffes ou un délicieux risotto au safran et langoustines. C'est l'une de mes adresses favorites !

Une table étonnante ?

JA : Un autre restaurant que j'affectionne tout particulièrement : Le Septime, 80, rue de Charonne dans le 11^e arrondissement, où le chef Bertrand Grébaut (1 étoile Michelin), propose une cuisine plus hexagonale mais très inventive dans un décor bistrot inspiré. Le service

y est décontracté et les produits toujours de qualité avec des assemblages surprenants comme par exemple un tartare de chevreuil aux fraises des bois. Une expérience originale et des produits de qualité, le tout à prix doux (Ndlr : à partir de 30 € à midi pour un menu entrée / plat / dessert et 65 € le soir avec 5 plats et 2 desserts à déguster !). Seul inconvénient, le Septime est victime de son succès et il faut souvent réserver très à l'avance !

Et pour un dîner en duo ?

JA : Dans un esprit palace, pourquoi pas la table du chef Alain Ducasse au restaurant de l'hôtel Plaza Athénée, avenue Montaigne ? (voir page 78).

Côté bien-être, un institut ou un salon de massages pour se faire chouchouter ?

JA : J'adore les massages, j'ai eu l'occasion d'y prendre goût notamment lors de mes différents voyages en Asie. Là-bas, on peut profiter régulièrement de massages d'excellente qualité et sans se ruiner. À Paris malheureusement, les grands instituts sont souvent hors de prix. ►

Imaginer de délicieuses recettes, c'est bien ; les déguster c'est mieux !





► Du coup, j'aime aussi fréquenter de petits salons thaïs plus abordables et tout aussi compétents, comme par exemple le salon Urban Thai Spa, 86, rue Pierre Demours dans le 17^e arrondissement. Il arrive aussi fréquemment que je fasse appel à des thérapeutes à domicile, c'est parfois aussi tellement agréable de se faire masser directement chez soi.

Vos adresses « shopping » pour faire chauffer votre carte bleue ?

JA : À vrai dire, je ne suis pas vraiment du genre à passer des heures dans les boutiques, souvent par manque de temps. Avec mon métier, j'ai par contre la chance de pouvoir essayer de nombreux vêtements et parfois de pouvoir les acheter. Autrement, je reste assez classique, j'aime bien des marques comme Vanessa Bruno, notamment la boutique située 12, rue de Castiglione dans le 1^{er} arrondissement, mais je fréquente aussi les grands magasins. Aux Galeries Lafayette ou au Printemps par exemple, on trouve toutes les marques dans un même lieu, c'est très pratique. Et pour l'aménagement de la maison qui est aussi l'un de mes hobbies favoris, direction l'incontournable BHV ! ►

En Bretagne, pour Les Carnets de Julie.





Ci-dessus, petite escapade bucolique dans le Pays Basque pour Les Carnets de Julie.
Ci-dessous, lors d'un enregistrement de l'émission Fourchette et Sac à Dos au Maroc en 2007.



► **Un lieu ou un monument qui vous fascine toujours autant à Paris ?**

JA : J'adore me promener au Jardin des Plantes, avec la Galerie de l'Évolution, le zoo... un endroit vraiment à part, très dépaysant et très agréable pour faire un break en plein cœur de Paris.

Votre métier vous permet de conjuguer vos deux passions : la cuisine et le voyage. Êtes-vous toujours une grande voyageuse ?

JA : J'ai beaucoup voyagé avec mon émission *Fourchette et Sac à Dos*, une période durant laquelle j'ai eu la chance de découvrir d'innombrables spécialités culinaires. Au même titre que le voyage, la cuisine est révélatrice de la culture, de l'histoire, et même de la géographie d'un pays. Avec *Les Carnets de Julie*, je me concentre désormais sur la France et je sillonne nos régions à la découverte des spécialités de nos terroirs, avec à la clé toujours de très belles rencontres. Et c'est un rythme qui me permet aussi aujourd'hui d'être plus présente et de profiter de mon jeune fils (Hadrien, 2 ans et demi, Ndlr). ■