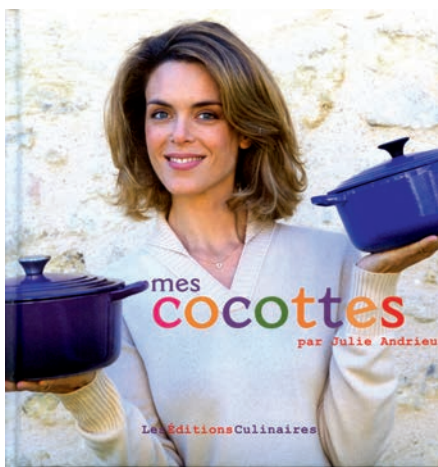


JULIE EST LA FILLE DE LA CÉLÈBRE COMÉDIENNE NICOLE COURCEL. APRÈS UNE COURTE CARRIÈRE DE PHOTOGRAPHE, LA BELLE BLONDE DEVIENT L'UNE DES PERSONNALITÉS LES PLUS CONNUES DE LA CULINOSPHÈRE. AUSSI BIEN AUTEUR DE LIVRES CULINAIRES QU'ANIMATRICE TÉLÉ OU CHRONIQUEUSE RADIO, JULIE ANDRIEU EST SUR TOUS LES FRONTS! AVEC BRIO, ELLE NOUS EMMÈNE SUR LES SENTIERS DU GOÛT.

À table avec **Julie Andrieu**



Dans une véritable odyssée gourmande faite de rencontres, d'anecdotes et de saveurs, Julie Andrieu, passionnée autant de cuisine que de voyages, est partie aux quatre coins du monde à la recherche des meilleures associations. Comme elle sait si bien le faire, la jeune femme a adapté les recettes à toutes les situations... pour recevoir sans stress grâce à ses idées pratiques. Son allure de top model n'entrave pas ses objectifs: elle publie son premier livre de recettes en 1999 (*La cuisine de Julie*) et, en l'an 2000, devient critique gastronomique au Guide Lebey. Ses livres de cuisine s'enchaînent. Les derniers en date: *Mes cocottes*, en octobre 2011 aux Editions Culinaires, *Julie cuisine le monde chez vous*, en novembre 2011, et *Les insolites de Julie*, en mai 2012, tous deux chez Alain Ducasse Editions. Parallèlement à sa carrière d'auteur culinaire, la belle créature se taille une place



à la télévision française ainsi qu'à la radio. Elle est l'incroyable chroniqueuse dans "C A VOUS", qui passe du lundi au vendredi à 19 h en direct sur France 5, dans l'émission d'Alessandra Sublet. Depuis mars 2012, CUISINE.TV rediffuse ses émissions "Côté Cuisine", initialement sur France 3. Julie accompagnée d'un chef, Julie passionnée... Julie qui a déjà tourné 5 saisons de "Fourchette et sac à dos", parcourant la planète et ses spécialités culinaires, du Liban à la Polynésie... Et rebelote cet été! Un tuyau: on la retrouvera dans Projet TV sur France TV à la rentrée, en septembre 2012. Comment recevoir dignement, en gagnant du temps, de l'argent et en épatant ses amis? Le célèbre visage fourmille d'astuces express... Cuiz'in a cuisiné Julie pour qu'elle livre ses secrets aux Libanais. Délicieuse rencontre.

Après une courte carrière de photographe, vous vous tournez vers la cuisine. Qu'est-ce qui vous a poussée dans cette voie?
Je n'ai pas du tout une éducation portée sur la cuisine ou sur le plaisir de la table. Mais mon papa est très gourmand et, quand j'ai eu 20 ans, j'ai vécu durant 5 ans avec un garçon qui était passionné de cuisine et adepte de bonne chair. Du coup, il m'a initiée au plaisir de s'attabler dans un bon bistrot, de mitonner de bons petits plats. Et voilà: j'ai commencé à faire la cuisine par amour, comme on s'essaye au piano. Et ce qui devait être une distraction est vite devenu une passion, qui correspondait à ce dont j'avais besoin à l'époque: créativité et lien social avec le monde extérieur.

Comment définissez-vous votre métier?
Je dirai que je suis avant tout cuisinière. Pas chef. Je ne dirige ni une brigade, ni un atelier. Je cuisine seule... Je suis, plus largement, une journaliste dans l'alimentation.

Vous jonglez habilement entre les fonctions d'animatrice radio, TV, les salons comme le Cook Show et une carrière d'auteur culinaire... Où et quand trouvez-vous le temps d'écrire?
Le temps d'écrire n'est pas très difficile à trouver. Le temps difficile à trouver est celui de cuisiner!! Tout d'abord, je rédige la recette, puis les conditions dans lesquelles je l'ai faite, comment l'idée m'est venue, les variantes... Mais, principalement, ce qui motive, c'est mon métier, la relation entre le plaisir de la cuisine et du partage. Donc j'écris souvent chez moi, avec mes propres mots et en faisant l'impasse sur la terminologie des chefs, tout comme d'autres écrivent au bureau. Avec une touche de fantaisie accessible aux profanes.



Votre meilleur souvenir culinaire? Et votre plus belle expérience professionnelle?
Franchement, il y a eu tellement de rencontres, de grands moments >



d'émotion, un peu partout... Le plaisir qu'on a de manger est essentiellement lié au contexte. Ce n'est pas forcément une question d'étoiles, de qualité de travail, de technique. Tout cela est pour moi tout à fait secondaire, même si je reconnais les talents des chefs, que je les fréquente et les apprécie beaucoup. Quand j'étais au Liban, par exemple, de Beyrouth à la plaine de la Bekaa, j'ai testé les plus savoureuses spécialités locales, notamment le taboulé. Dans le désert marocain, j'ai mangé les produits de la terre: c'était vraiment passionnant. Pour moi, les grands moments d'émotion, les moments les plus marquants passent toujours par l'homme, par la rencontre.

Après avoir participé à tellement de shows, quels sont les cultures ou pays qui vous influencent le plus en cuisine?

Le Japon et le Liban. Leur cuisine est saine, pas trop lourde et raffinée. Je trouve, par exemple, qu'au Liban on cuisine beaucoup de végétaux. Il y a un respect pour le produit et une façon de décliner un produit simple de mille façons différentes... C'est très impressionnant. La cuisine italienne est, elle aussi,

très simple, parfumée et légère.

Votre top 5 des cuisines du monde?

Je cite, pas nécessairement dans l'ordre, le Japon, le Liban, le Vietnam, le Maroc (je laisse tomber la France volontairement) et l'Italie.

Vos produits préférés?

Il n'est pas un produit qui ne m'intéresse. J'aime beaucoup les épices. En général, je décide de m'attaquer à un produit et je passe des journées à le cuisiner sous différentes formes. Je ne cache pas ma passion pour le chocolat à croquer ou à cuisiner... Enfant, j'étais très difficile à nourrir mais, depuis, je me suis rééduquée.

Quelles valeurs privilégiez-vous en cuisine?

Je dirai en priorité le partage, la générosité. Avoir confiance en ce que l'on cuisine. La valeur du temps est très importante, ainsi que le respect des personnes, hommes et femmes, qui ont produit justement les produits que l'on travaille.

D'où vous vient cet amour des livres de cuisine? On peut citer votre best-seller *Ma p'tite cuisine* ou encore *Julie cuisine le monde*...

J'ai commencé par faire de la critique gastronomique puis, parallèlement, Claude Lebey, l'éditeur à la tête du prestigieux guide gastronomique, m'a proposé de faire un livre. *La cuisine de Julie* était un best-seller à la naissance.

Quel voyage vous fait rêver?

Le Moyen-Orient me fascine.

Quels conseils pouvez-vous donner aux Libanais pour recevoir à peu de frais, sans stress?

Il ne faut pas forcément acheter des produits chers. On a tendance en France à le faire systématiquement, car on se dit que pour bien recevoir, il faut forcément avoir du filet de bœuf ou des asperges.

Je crois qu'en achetant des produits de saison, on a la chance de payer moins cher; ils ne viennent pas de très loin et sont de loin meilleurs! C'est la règle principale. Il y a aussi des variétés de poissons ou de viandes qui sont tombées dans l'oubli comme, par exemple, le merlan, les abats... Donc, si l'on replonge dans les traditions gastronomiques de nos parents et grands-parents, avec un peu d'imagination, on aura la satisfaction de faire découvrir à nos invités un plat un peu oublié, qu'ils ne connaissent pas, en même temps à peu de frais.

Que représente pour vous la célébrité?

Rien du tout. Je m'en méfie plutôt, car je l'ai vécue à travers ma maman qui, pour le coup, mérite le titre de mère courage! J'en ai vu les travers et cela ne m'a jamais fait rêver.

Votre secret pour garder la ligne sans régime?

Ne jamais se priver. Manger un peu de tout, mais en petites portions car, pour avoir fait l'expérience de pas mal de régimes, dès qu'il y a privation ou frustration, il y a après compensation. C'est malheureusement le meilleur chemin vers le déséquilibre...

Votre citation préférée?

"Le remords est une seconde faute", même si ce n'est pas une citation. La citation que j'aime est de mon maître en voyage, Nicolas Bouvier: «*On ne fait pas un voyage, c'est le voyage qui vous fait.*»

Que souhaitez-vous profondément Julie Andrieu?

Tout simplement que ça continue. Préserver l'harmonie dans laquelle je vis aujourd'hui et, peut-être, agrandir ma famille. Je ne suis pas une personne qui se projette dans le futur. Je n'ai pas de plans de carrière, ni de plans personnels. J'ai



“Un conseil: pensez à incorporer une pointe de piment.”

toujours vécu au jour le jour: c’est mon mode de fonctionnement. Et si je commence à faire des plans, cela va vite m’angoisser...

Le meilleur plaisir de la matinée?

Le meilleur rituel du matin après avoir embrassé mon mari (**le neurochirurgien français et “médecin des stars” Stéphane Delajoux**) est le petit-déjeuner, qui est très important. Une tartine avec une bonne baguette de pain et de la confiture ou un mélange un peu personnel de grains de soja, fruits, etc. (**Et le meilleur moment à la fin de la journée?**) La lecture, avant de m’endormir.

Un dernier mot pour les lecteurs de Cuiz’in, à qui vous livrez vos recettes?

Merci de porter si haut, si joyeusement les valeurs de la cuisine et longue vie à votre magazine! Je suis ravie d’être dans vos pages.

Risotto à l’encre comme à Venise

Pour 6 personnes | Préparation 30 mn

- 1 seiche avec son encre (ou 400 g de blancs de seiche nettoyés + 2 sachets d’encre)
- 250 g de riz Carnaroli (long et bombé, grand rival du riz Arborio)
- 1 gros oignon blanc doux
- 150 g de passata (purée de tomates)
- 20 cl de vin blanc sec
- 3 c. à s. d’huile d’olive
- 1/2 bouquet de persil plat
- 2 sachets de bouillon de poisson

1. Emincez très finement l’oignon. Faites-le revenir dans une sauteuse à feu très doux, à couvert. Quand il est compoté, ajoutez les seiches coupées en morceaux, l’encre, couvrez et laissez cuire pendant 30 mn à feu moyen.
2. Ajoutez une bonne quantité de vin blanc, donnez un bouillon, puis incorporez la purée de tomates et la moitié de persil haché. Laissez cuire encore pendant 30 mn sans couvrir, jusqu’à ce que les seiches soient très tendres et le jus bien réduit.
3. Préparez 1 litre de bouillon de poisson avec les sachets

- et gardez-le au chaud.
4. Incorporez le riz dans la sauteuse, remuez bien. Arrosez du reste de vin et laissez-le s’évaporer en remuant.
5. Versez le bouillon, louche après louche, en touillant, jusqu’à la fin de la cuisson. Vous pouvez même ajouter éventuellement un peu de vin en cours de cuisson, pour une note plus acide. Laissez reposer pendant 5 à 10 mn, à couvert.
6. Servez le risotto dans les assiettes. Saupoudrez de persil ciselé et arrosé d’huile d’olive.



Kibbé nayeh de saumon

Pour 4 personnes | Préparation 20 mn

- 350 g de saumon
- 150 g de blé concassé (bourghoul fin)
- 1 1/2 échalote
- 1 c. à c. de fleur de sel
- Poivre blanc
- 1 pincée de piment
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2 brins de menthe
- 2 brins de coriandre
- 2 brins de persil plat
- 1 citron

1. Lavez le blé concassé et égouttez-le. Couvrez d'eau froide et laissez gonfler durant 8 mn. Pendant ce temps, hachez très finement le saumon au couteau. Pelez et hachez finement l'échalote.
2. Egouttez le blé et pressez-le fort pour en retirer l'eau. Mélangez au saumon, ajoutez l'échalote, le sel, le piment, le poivre et l'huile d'olive. Divisez en 4 parts et tassez bien. Laissez reposer au moins 1 h au frais.
3. Avant de servir, lavez et ciselez les herbes. Emincez très finement le reste d'échalote. Démoulez les kibbés dans des assiettes et arrosez de citron. Décorez avec les herbes, l'échalote, puis ajoutez un filet d'huile d'olive. Servez bien frais.



“De préférence, répartissez la préparation dans 4 coupelles ou plats ronds individuels. Accompagnez de sucrine ou de romaine.”

Linguine alla Trapanese

Pour 4 personnes | Préparation 20 mn

“Ce pesto n’a d’intérêt que si vous utilisez de très bons produits: amandes, basilic et tomates.”

- 400 g de linguine
- 1 kg de tomates
- 60 g d’amandes pelées
- 1 bouquet de basilic
- 2 gousses d’ail
- Fleur de sel
- Poivre
- 5 c. à s. d’huile d’olive
- 30 g de gros sel
- 50 g de pecorino râpé

1. Portez à ébullition une casserole d’eau. Faites une entaille au sommet des tomates, plongez-les dans l’eau bouillante 10 secondes, passez-les sous l’eau froide avant de les peler. Une fois épépinées, coupez-les en petits dés. Plongez également les amandes dans l’eau bouillante 10 secondes si elles ne sont pas pelées. Egouttez et pelez.
2. Lavez et séchez les feuilles de basilic. Pelez les gousses d’ail. Pilez finement les amandes dans un mortier avec une pincée de fleur de sel. Réservez. Pilez de la même façon les 3/4 du basilic et les gousses d’ail coupées en deux avec un peu de sel. Ajoutez les amandes et continuez de piler durant 1 mn. Mélangez cette pâte aux dés de tomates, poivrez généreusement et ajoutez l’huile d’olive. Ciselez grossièrement le reste de feuilles de basilic.
3. Portez à ébullition 4 litres d’eau dans une grande casserole. Salez avec le gros sel, plongez-y les pâtes et faites-les cuire al dente. Egouttez les linguine très rapidement, puis versez-les directement par-dessus la sauce.
4. Mélangez, couvrez et laissez reposer 5 mn avant de servir. Décorez de basilic et accompagnez de pecorino fraîchement râpé. ■

Interview et recettes recueillies par **Nadia Taweel Krikorian**