

CETTE SEMAINE,

JULIE ANDRIEU

FÉRUE DE VOYAGES ET DE CUISINE, JULIE ANDRIEU REPART EN VADROUILLE POUR UNE 5E SAISON TRÈS EUROPÉENNE DE *FOURCHETTE ET SAC À DOS*. ENTRE SON NATUREL ET SON AISANCE À PARTAGER SA PASSION, ON EST SOUS LE CHARME!

Explorer des pays européens, c'est montrer que l'exotisme culinaire peut se trouver à deux pas de chez nous? Exactement. On avait réalisé quelques émissions en Europe et on a été souvent surpris. On résume souvent la cuisine des pays qui nous sont proches à des plats qui sont, certes, de vraies spécialités, mais qui sont réducteurs par rapport à l'éventail de cuisines, de cultures et de produits que l'on peut y trouver.

Première destination, surprenante, Londres. Les Anglais ne sont pas réputés pour leur goût de la bonne chère...

J'avais un peu cet a priori aussi... Mais, en fait, la révolution industrielle et l'exode rural ont eu raison des traditions culinaires en Angleterre. On a cette image qui n'est que le reflet du siècle dernier car, auparavant, il y avait une cuisine de cour, une cuisine raffinée. Les chefs français étaient même envoyés en stage en Angleterre! Aujourd'hui, ils ont brouillé les pistes en étant à l'origine d'une cuisine très avant-gardiste et je pense que cette absence de tradition a permis aux cuisiniers de s'affranchir. Ils sont partis dans une création ex nihilo et se retournent aujourd'hui vers leurs racines.

Vous passerez aussi par Berlin...

Là-bas, les plats les plus courants sont des plats de gosses, c'est une cuisine régressive. Mais la cuisine a ce pouvoir révélateur de l'histoire, des flux migratoires, d'une géographie aussi et on se rend compte que ces gens



FOURCHETTE ET SAC À DOS
IEU 28 • 20 H 35 • FRANCE 5

ont vécu pendant 40 ans privés de toute liberté et dans une vraie survie, avec une cuisine qui leur permettait d'alimenter la machine. On n'était pas du tout dans le plaisir. Aujourd'hui, on se trouve dans une période charnière où tout cela est en train d'évoluer.

En ces périodes de vacances, quels seraient vos conseils pour découvrir les pays étrangers que l'on visite à travers leur cuisine?

Manger dans la rue quand c'est possible. Ça fait déjà un moment que je bourlingue et je n'ai jamais été malade en mangeant comme les autochtones. Manger comme eux et manger à la façon de... Si tout le monde mange à la main, tentez-le. Ce sont souvent des nourritures préparées pour être mangées d'une certaine façon. Et se laisser inviter à la table de quelqu'un, d'une famille. C'est là où on comprend vraiment ce pouvoir de mémoire et des traditions que recèle la nourriture.