

Fourchette & sac à dos

INTERVIEW Julie Andrieu n'est pas sortie d'Europe pour la 5^e saison de son magazine. Et elle est venue pour la première fois en Suisse. Elle nous raconte.

INTERVIEW MICHEL PRALONG

Pourquoi toujours aller à l'autre bout du monde pour chercher le dépaysement? Pour la cinquième saison de Fourchette & sac à dos, Julie Andrieu a décidé de parcourir l'Europe et de venir pour la première fois en Suisse. L'émission consacrée à notre pays sera diffusée le 11 août.

GuideTVLoisirs Pourquoi l'Europe?

Julie Andrieu Pas pour des raisons budgétaires, je peux vous l'assurer. Voyager en Europe peut coûter plus cher que d'aller à l'autre bout du monde. En Suisse, vous êtes bien placés pour le savoir. Mais à chaque fois que nous avons fait un sujet en Europe, les émissions ont été très appréciées par les téléspectateurs. Et il y a quantité de choses à découvrir à côté de chez nous, donc voilà.

GTVL Vous trouvez toujours des endroits et des gens étonnants. Comment préparez-

vous vos émissions?

JA Nous collaborons avec des fixeurs sur place, c'est-à-dire des gens qui connaissent bien le pays et ses particularités culinaires. Nous leur faisons des demandes de sujets et ils nous font des suggestions. Ensuite c'est la géographie du pays et les saisons qui commandent nos choix.

GTVL Le premier contact avec les gens que vous rencontrez, c'est toujours devant la caméra?

JA Oui, presque. Je tiens à garder une spontanéité, j'essaie de ne pas jouer, de me mettre dans la peau du téléspectateur en gardant une fraîcheur dans l'approche. Le voyage, c'est se laisser déstabiliser. J'aime la phrase de Nicolas Bouvier - tiens, un Suisse justement - qui dit qu'on ne fait pas un voyage, c'est le voyage qui vous fait.

GTVL Finissez-vous toujours les plats et les verres qu'on vous propose?



Julie Andrieu déguste de la viande séchée valaisanne. Avec un petit coup à boire.



Julie s'essaie à la fabrication de chocolat chez Villars à Fribourg.

JA Cela dépend de mon appétit. Et parfois aussi de ce qu'il y a dans l'assiette. Je n'ai pas terminé la tourte aux anguilles à Londres (*elle rit*). Quant à l'alcool, je suis très amatrice de vin, mais j'essaie de ne pas en abuser. Après tout, je suis au travail et j'ai la capacité à ne pas aller au-delà du plaisir de goûter. Et en Suisse, cela n'a pas été simple, car chacun voulait me faire tester ses vins.

LONDRES

PREMIÈRE ÉTAPE CETTE SEMAINE

■ **AU MENU** Après avoir goûté avec des «pearlies» une tarte aux anguilles - mauvais souvenir pour Julie Andrieu - elle apprendra l'exact rituel du thé, ira manger chez l'habitant, testera des cocktails extravagants et se délectera d'une mozzarella tiède chez un Français.

■ **ON AIME** Dans l'émission, on en apprend autant sur la cuisine que sur son histoire. On va à la rencontre de gens formidables et on découvre des endroits insolites, même dans les destinations les plus connues. Julie présente cela toujours avec humour, charme et passion.

■ **ON REGRETTE** De ne pas pouvoir goûter les merveilles qui nous mettent l'eau à la bouche. Et de nombreux endroits peuvent être inaccessibles ou difficiles à trouver pour le simple pékin. Normal, le but de l'émission n'est pas de faire le guide touristique, mais de surprendre.



InfosPratiques

Fourchette & sac à dos
Magazine de découverte culinaire

Présentation: Julie Andrieu
Saison: 5

Durée: 5 x 52 minutes

Premier épisode: Londres

Diffusion: Jeudi 28 juillet, 20.35, France 5. Rediffusion le 30 juillet à 18.00



Chez Denis Martin à Vevey: «Il met de l'humour dans sa cuisine: c'est rare!»



A Zoug, la cerise est reine. On la trouve partout, même dans des saucisses.

GTVL Connaissez-vous bien notre pays?

JA Non. J'y ai fait du ski, gamine, comme tout le monde. Mais c'était vraiment une destination à laquelle je tenais beaucoup. Et je n'ai pas été déçue, cela a été l'une des plus jolies expériences que j'ai faites, et je ne dis pas ça parce que vous êtes Suisse.

GTVL Racontez-nous!

JA Nous sommes notamment allés dans un alpage fribourgeois où on fabrique le gruyère et nous avons dormi au-dessus des vaches, c'était magique. Moi qui suis plutôt chocolat noir, je me suis réconciliée avec celui au lait chez Villars. Et j'ai découvert les vignobles de Lavaux. Quelle merveille!

«La Suisse était une destination à laquelle je tenais beaucoup. Et je n'ai pas été déçue!»

GTVL Qu'est-ce qui vous a le plus frappée?

JA J'ai eu l'impression que les Suisses ont pris conscience de la richesse de leur environnement et qu'ils font tout pour le préserver. Peut-être parce qu'ils en ont les moyens, mais au moins ils se les donnent. Culinairement, je garde un souvenir ému du gruyère mangé avec une soupe de chalet. On le confond trop souvent avec d'autres fromages, comme l'emmental.

GTVL Qu'avez-vous ramené en France?

JA De l'abricotine, des quantités industrielles de chocolat. Mais pas de viande séchée d'agneau du Haut-Valais. Son producteur m'a dit qu'elle serait moins bonne après les heures de voiture et qu'il fallait la manger sur place. J'aime assez cette attitude!

GTVL Vous reviendrez?

JA Oh oui, au moins à titre privé!

FOURCHETTE & SAC À DOS

Jeudi 28 juillet, 20.35 | FRANCE 5

CONCOURS

5 livres

Julie cuisine le monde chez vous

(Ed. Alain Ducasse)

À GAGNER



POUR JOUER

PAR SMS

1. Tapez **GL JULIE**
2. Envoyez le message au numéro **8000 (1 fr. 50/SMS)**

SUR LE WEB

WWW.GUIDELOISIRS.CH

DÉLAI
Ven. 29 juillet

SES VOYAGES



ITALIE DU NORD

DATE Jeudi 4 août
AU MENU Le lard de Colonnata, la banque du parmesan, les artichauts ou le culatello de Zibello.



SUISSE

DATE Jeudi 11 août
AU MENU La fondue au vacherin, le chocolat, l'abricotine, le Léman et la lutte à la culotte!



PORTUGAL

DATE Jeudi 18 août
AU MENU Pastéis de Belém, arroz de Cabidela, barbecues et défilé de la Saint-Antoine.



BERLIN

DATE Jeudi 25 août
AU MENU Saucisses à foison, forêt-noire et rencontre avec Sarah Wiener, la Julie berlinoise.