

Exquise Julie Andrieu !

Rencontre De passage au Liban, sa 21e destination culinaire pour tourner sa 21e émission, « Fourchette et sac à dos », Julie Andrieu en a profité pour fêter le... 21e anniversaire de ses amis de Mymouné, samedi dernier. Un chiffre qui a porté et supporté du bonheur à tous.

de **HENOUD**

yeux pétillants évoquent un t acidulé et rafraîchissant, peu comme les fruits de la ion. Son sourire, une cerise, plutôt une framboise sur un au, dont elle aurait retenu cette, avant de la faire parir aux téléspectateurs qui la ent depuis des années. De ère, l'actrice Nicole Cour-Julie Andrieu, aujourd'hui bre pour les émissions cuire qu'elle anime, a hérité eauté, la douceur, l'élégance eille. Et une facilité à apaiser les caméras et se senur un plateau, qu'il soit en io ou en extérieur, un peu me chez elle.

es premières amours ent la photo, un métier et ode de vie qui lui ont vite t très difficiles, et qu'elle a tée « comme on quitte un me ». La rupture a été dé-ive, mais n'a guère calmé sa ion pour les voyages. Côté ine, elle confie avoir com-ncé à se découvrir des ta- culinaires en mijotant des s à l'homme qu'elle aimait. é cœur, il s'agissait du pho- aphe Jean-Marie Périer... u fil des recettes, elle se pose un « langage alimen- », langage amoureux qui éconcilie avec ses quelques s en trop. « J'ai appris à nger comme on apprend à et à écrire », précise-t-elle, sant, plus encore, effaçant i définitivement tous les ètres de son adolescence.

uis il y eut d'autres rencon- déterminantes, ces hasards a vie qui, « heureusement, s portent », comme elle le si bien, vers une autre desti- on. Celle de Claude Lebey ut une, puisqu'il lui propose 1998 de rédiger ses guides. sque, quelques années plus , elle abandonne la critique ronomique pour se consa- à la cuisine, elle dira : « J'ai souvent senti la précarité os jugements. »

e cuisine, simple nventive

e métier de Julie, selon

Julie qui est à la fois journa- liste culinaire, productrice et animatrice, est « un métier d'artiste, un équilibre, une façon d'être sur le fil. Un métier noble, passionnant et fragile ». La cuisine de Julie ressemble aux titres de ses livres. Un peu comme Martine qui prend des vacances ou va au marché, *Julie cuisine à l'avance*, *Julie cuisine en quelques minutes*, *Julie cuisine pour garder la ligne*, *Julie cuisine avec trois fois rien*, *Julie cuisine chez vous*. Avec de grands chefs, à la télé, à la radio, dans la presse, en France et partout dans le monde, sa recette, qui est aussi celle du bonheur, est simple : des ingrédients du terroir, du naturel, de l'instinct, de la créativité, un regard neuf, une

manière plus simple et plus accessible de cuisiner et de le dire. « Je ne me compare pas à un chef, je n'invente rien, précise-t-elle. Je mélange, je réinvente, je bricole. »

Plus que des chroniques culinaires, les émissions de Julie Andrieu sont une invitation à s'introduire dans sa cuisine, dans ses envies et ses coups de cœur. Chez elle (où elle n'a pas de télé !), la cuisine est une bulle, « une pièce chaude et rassurante qui privilégie les moments de partage ». La télé lui a permis de « passer de l'autre côté du miroir », d'en faire une scène et des coulisses. Avec *C à vous*, *Fourchette et sac à dos* et *Côté cuisine*, Julie met la main à la pâte. Elle part à la rencontre des cuisines du monde, inter-

prête les recettes des grands chefs, explique, invente. Avec elle, tout paraît facile et tout le devient. Ses maîtres gastronomiques, « une trilogie », s'appellent Michel Guérard, avec qui elle vient de signer un délicieux ouvrage, *Comment briller aux fourneaux sans savoir cuire un œuf*, « c'est lui, avoue-t-elle, qui m'a appris à faire mon premier plat ! Il ne se prend jamais au sérieux, mais fait les choses sérieusement. Il possède une grande culture classique et de l'imagination », puis Alain Ducasse, « un personnage impressionnant qui a su aller au-delà de la cuisine et proposer des moments complets, visuels. Sa cuisine est bonne, tout simplement ». Et enfin Michel Bras, « un créateur

indépendant, ancré dans son terroir, mystique, "gourou" malgré lui ».

Même si « faire de la cuisine, c'est être à l'écoute de soi-même », il suffit de la regarder pour le croire, Julie Andrieu conclut, ravie de partager ses jours avec le célèbre neurochirurgien Stéphane Delajoux : « J'ai surtout envie de privilégier ma vie privée. De construire quelque chose, de lever le pied un moment et de m'occuper de ma maison de campagne. »

Ses projets restent nombreux, des livres, des émissions, une gamme infusion, bien évidemment baptisée « Julie infuse », et des recettes sucrées salées à rajouter à ses 1 800 autres répertoriées depuis toutes ces années.



Julie Andrieu au naturel.