

Elle mange de tout et partout !

Une cinquième fois, elle a repris ses « Fourchette et sac à dos » (France 5, 20 h 35) pour un tour du monde culinaire. « L'idée, c'est de se servir de la cuisine comme d'une grille de lecture d'un pays, rappelle Julie Andrieu, l'autre *globe-cooker*, avec Fred Chesnaud, de la télévision. Sans vouloir faire nos Lévi-Strauss, notre angle est un peu anthropologique... » Ce soir, la gracile demoiselle perd l'équilibre dans les rizières de Bali et le sourire dans un « abattoir » de cochons, mais jamais l'appétit : babi guling (cochon grillé), bebek tutu (canard de rizière à l'étouffée) ou gâteau d'algues, elle goûte, déguste, savoure ou grimace sans oublier d'expliquer que la gastronomie d'un pays résulte d'un croisement de cultures, flux migratoires, rituels de table, interdits religieux... La démonstration se poursuit tout l'été via la Norvège, l'Afrique du Sud, le Liban, New York... et Saint-Tropez. Confidences d'une gourmande.

■ **Ses meilleurs souvenirs.** « La pêche au cerf-volant à Bali. Je trouve le procédé très poétique et, visuellement, c'était très graphique ! Je me souviens aussi, en Norvège, d'une pêche aux coquilles Saint-Jacques à la bouteille. Je n'ai pas plongé, mais ça ne m'a pas empêchée de les déguster, crues, sur le bateau. »

■ **Le pire moment à passer.** « En Afrique du Sud, je me souviens d'une tête de mouton bouillie que j'ai dû goûter à l'heure du petit déjeuner. On



Dans l'émission de ce soir, Julie Andrieu parcourt les rizières de Bali.

(FRANCE 5/STÉPHANE JOBERT.)

avait rendez-vous dans ce qui était censé être une boucherie, en fait une pièce même pas réfrigérée, où j'étais entourée de 200 têtes de moutons. L'odeur était pestilentielle... Tout ce qui est cervelle, langue, tête, en principe je déteste, mais là, je ne sais pas si c'est le pain ou les épices qui l'accompagnaient, c'est passé. »

■ **Les plats étrangers qu'elle a faits siens.** « La pastilla, que j'ai apprise au Maroc, évidemment. J'adore la faire, mais je l'ai personnalisée parce que je trouve qu'elle est souvent trop grasse et trop sucrée. Je fais aussi souvent de la porra, une soupe espagnole dérivée du gaspacho mais avec plus de pain, et des

nems, que j'ai appris à confectionner au Viêt Nam. Mais je refais rarement deux fois le même plat, surtout qu'en fait je n'ai pas beaucoup de temps pour cuisiner ! En ce moment, j'en profite : je suis à la campagne et je teste sur ma mère des recettes que j'avais envie d'essayer. C'est même un *full time job* ! »

A. DA.