



© Jean-Marie Perier

JULIE ANDRIEU

Nom : Andrieu

Prénom : Julie

Métier : journaliste et auteur de livres de cuisine.

Actus : à la TV sur France 5 dans « C à vous », dans « Fourchette et sac à dos » et sur France 3 dans « Côté cuisines ».

Collabore aux pages saveurs du magazine Paris Match.

Livres : « Comment briller aux fourneaux sans savoir faire cuire un œuf » aux Éditions Agnès Viénot en avril 2010.

Et à paraître « Julie cuisine le Monde » aux éditions Alain Ducasse (début novembre 2010).

1 Qu'est-ce que pour vous le design ? Une nouveauté, un effet de mode, un style.. ? Quelle importance a-t-il pour vous ?

Le témoignage d'une époque, un style devenu nécessité.

2 Lisez-vous des revues, des magazines sur le design, l'architecture ? Si oui, lesquels ?

Régulièrement car le sujet me passionne, d'autant que je suis en train de rénover une maison à la campagne. Je pioche des idées régulièrement dans AD, idéat ou marie claire déco.

3 Participez-vous spontanément à des événements du monde du design (manifestations, expositions, salons...) ? Si oui, lesquelles ?

Je ne suis pas souvent en France mais quand cela m'est possible, je ne loupe pas un designer's day. Je m'intéresse aussi au travail sur le design culinaire de Marc Brétilot. Il est l'un des rares à oser faire entrer la fantaisie, l'insolence, la violence, le surréalisme et l'humour dans la cuisine. Une bouffée d'oxygène dans un pays où elle est trop longtemps restée figée dans sa superbe

4 Avez-vous un côté créateur, designer, décorateur au fond de vous ? Si oui, à quel moment ?

Décorateur je suppose. Je chine avec l'homme de ma vie. Il est très bricoleur et nous passons des journées entières à nous occuper de notre maison. Mais je reconnais que je ne suis pas très manuelle en dehors de la cuisine. C'est aussi là que j'exprime mon instinct créatif, je suppose.

5 Pensez-vous que le monde du design et celui de votre activité professionnelle sont opposés et n'ont rien en commun ?

Voir plus haut. Au contraire, je pense que la structure d'un plat, l'harmonie de ses formes, de ses volumes, de ses couleurs déterminent autant la perception du mangeur que le goût. Mais pour être honnête, je peux prendre un immense plaisir à manger un plat « tambouille »



tandis que même structuré, original et esthétique, un mauvais plat va le rester. Je pense que le design n'est pas seulement l'esthétique, comme l'art n'est plus la représentation depuis un siècle. L'intention, le sentiment, la vision peuvent relever du design s'ils « racontent » quelque chose, bousculent le mangeur et le paysage gastronomique. Dans les années 40, on distinguait l'abstraction froide (Vasarely, Mondrian...), de l'abstraction chaude (Hans Hartung, Kandinsky...). Cette distinction me semble valable pour la cuisine, bien au delà de la température des mets : il y a ceux qui calculent, mesurent et peuvent répliquer à l'infini et d'autres qui laissent dominer l'instinct, le créateur sensible et animal. De ces deux écoles découlent forcément des assiettes très différentes.

6 Dans les vignettes ci-contre, lesquelles vous attirent ? (vous pouvez les apprécier sans pour autant avoir envie de les acheter).

L'humour de la deuxième.



10 Y a-t-il un endroit qui vous ait marqué ou étonné ? Si oui, lequel et pourquoi ?

Récemment, j'ai visité l'établissement d'Anne Sophie Pic qui vient d'être entièrement rénové. Une réussite totale due au designer Bruno Borriane.

11 Qu'est-ce qui compte le plus pour vous : l'ambiance, l'accueil, le décor, le prix, la qualité, la couleur, l'esprit pratique ou novateur ?

Ce qui compte c'est que le lieu tienne sa promesse : tradition et convivialité, sexy et délire ou grandiose et intemporel. Il faut apprendre à changer ses yeux avant de vouloir changer de lieu.

7 Quel est le premier objet ou mobilier que vous avez acheté ? Le premier lieu que vous avez aménagé ?

Je crois que le premier lieu important, où je voudrais bien rester et regarder les saisons passer c'est cette maison de campagne en Gironde. C'est la première fois que je suis réveillée la nuit par des idées de déco !

8 Quelle est la pièce dans votre intérieur dont vous êtes la plus fière, qui compte le plus et où vous vous sentez le mieux ?

Ma cuisine bien sûr. Un pari audacieux de mêler des meubles en laque orange, de l'inox dans une pièce tricentenaire. Et ça marche !

9 Quand vous allez dans une boutique, un restaurant, un hôtel, c'est suite à une publicité, un oui-dire, au décor, au hasard, par besoin ?

J'y vais souvent pour mon métier, donc c'est tour à tour chacun de ses motifs.

