

Julie, la cuisinière bien aimée de votre été !

A l'occasion de la sortie de son livre, *Comment briller aux fourneaux sans savoir faire cuire un œuf**, Julie Andrieu, a posé quelques heures sa fourchette et son sac à dos, pour nous aider à concocter ce *Hors-Série Cuisine TVEnvie* et titiller un peu nos papilles !

Au menu, des recettes de Michel Guérard, le maître incontesté de la gastronomie française, et quelques gestes simples mais incontournables pour réussir des grands plats !

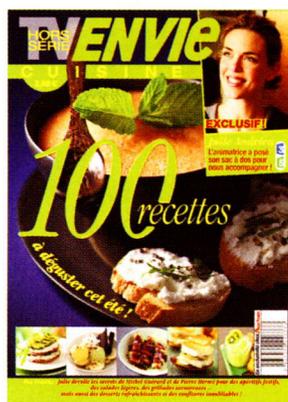
Côté sucré, c'est avec les *Confidences sucrées*** de Pierre Hermé que la jolie gourmande nous entraîne dans une ronde de desserts, de glaces et de confitures incomparables !

Mais Julie ne s'est pas arrêtée en si bon chemin ! Grâce à ses voyages, ses rencontres et ses expériences, elle nous révèle ses accords de goûts*** ou comment associer des produits de

saison aux épices, herbes, condiments, fruits et légumes, laitages, viandes et poissons pour réveiller leurs saveurs.

Vous l'aurez compris, cet été, votre cuisine sortira des sentiers battus ! Revisitez vos classiques, innovez et faites preuve d'audace pour épater vos amis et votre petite famille. Apéritif, buffet, barbecue, goûter, dîner impromptu... tout est prévu !

A vous de jouer avec les 100 recettes que nous vous proposons. Très bel été à tous et bon appétit !



Catherine Marmion
Rédactrice en chef

* *Comment briller aux fourneaux sans savoir faire cuire un œuf*,
Julie Andrieu & Michel Guérard, éditions Agnès Viénot.

** *Confidences sucrées*, Julie Andrieu & Pierre Hermé, éditions Agnès Viénot.

*** *Carnet de correspondances, mes accords de goûts*,
Julie Andrieu, éditions Agnès Viénot.



Directeur de la publication :
Jean-Dominique Siegel
Rédacteur en chef de TVENVIE :
Hugues Berthon

TVENVIE Hors-Série Cuisine

Rédactrice en chef :

Catherine Marmion (57 27)
cmarmion@gspresse.fr

Directeur artistique :

Philippe Rodrigues (57 38)
prodrigues@gspresse.fr

Maquettiste :

Elodie Doré (57 35)
edore@gspresse.fr

Secrétaire de rédaction :

Sabine Boulanger

Chef de fabrication :

Diane Mourareau (57 21)
dmourareau@gspresse.fr

Photogravure : Studio 92

Imprimeur : BLG - Toul,
pôle industriel Toul Europe,
54200 Toul

Publicité : GS Régie,

92, avenue Victor Cresson,
92130 Issy-les-Moulineaux

Directeur général :

Sylvain Attal (57 44)
sattal@gspresse.fr

Directeur commercial :

Patrick Elkoubi (57 46)
pelkoubi@gspresse.fr

Directrice de publicité :

Dalila Hamida (57 45)
dhamida@gspresse.fr

TVENVIE Hors-Série Cuisine

est une publication
GS Editions.

Tél. : 01 40 95 57 00

Numéro ISSN : 1967-0249

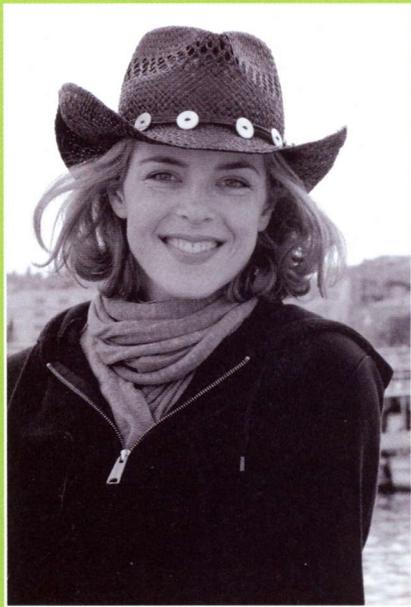
Dépôt légal : à parution.

Photo de Julie Andrieu :

Franck Mura

Photo de la recette :

Rouvrais/Prismapix



© Photographe : Stéphane Jobert

Retrouvez Julie Andrieu

france **3**

Sur France 3, dans

■ *Côté cuisine*

Le lundi, mardi, jeudi
et vendredi à 10 h 40.

Pour participer à
l'émission, inscrivez-
vous sur Internet :

<http://programmes.france3.fr/tout-a-cote/cote-cuisine>
(onglet : contact)

france **5**

Sur France 5, dans

■ *Fourchette et*

Sac à Dos

Le jeudi à 20h35

à partir du 22 juillet :

Bali, Afrique du Sud,
New York, Liban,
Norvège, Saint-Tropez.

■ *C à vous*

Du lundi au vendredi à
19 h, rediffusion le
samedi à 12 h.

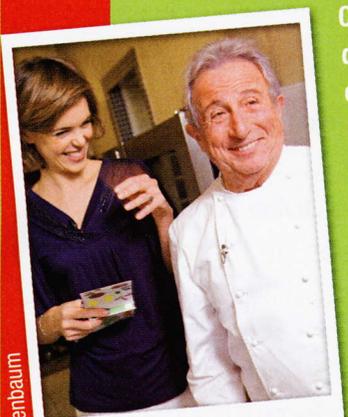
Une globe-trotter dans votre cuisine

Ses expéditions aux quatre coins du monde, pour *Fourchette et Sac à Dos*, à la découverte des différentes cultures culinaires, ont conforté Julie Andrieu dans l'idée que « *la cuisine est définitivement un langage universel très précieux* ». Un langage qu'elle aime rendre accessible pour que chacun puisse, à son tour, le mettre en œuvre.

Accompagnée d'un Chef dans *Côté cuisine*, elle reçoit un téléspectateur passionné de cuisine qui leur soumet un cas de figure auquel il est régulièrement confronté. Un moment de partage, de transmission et de gourmandise, où se mêlent humour, convivialité, secrets et tours de mains, en toute simplicité. Une simplicité qui a fait le succès de la journaliste et animatrice culinaire ! Armée d'une mine d'infos dans son cabas et d'un sérieux sens de la pédagogie, la pionnière de la « cuisine du placard » n'a, en effet, pas son pareil pour poser les bonnes questions, notamment sur le choix des produits pour une cuisine raisonnée respectueuse des ressources de la nature, les trucs et astuces des Chefs, ou la présentation des plats...

Dans *C à vous*, Julie joue les chroniqueuses cuisine et réalise, chaque soir (en alternance avec Babette de Rozières), une recette dégustée « comme à la maison », sur le plateau avec les invités d'Alessandra Sublet. L'occasion, une fois encore, de véhiculer une cuisine simple et inventive. A croire que Julie est tombée toute petite dans une marmite de confiture ! Même si elle débute à 18 ans comme photographe, elle publie son premier livre de cuisine, en 1999, à 25 ans ! Elle enchaîne, ensuite en parallèle, de nombreux ouvrages et des émissions culinaires tant à la radio qu'à la télé : en 2001 *Tout un plat* (Téva), en 2002 *Votre table* (RMC Info), en 2004-2005 *Julie autour du monde* (Cuisine.TV), en 2005 *Droit dans le buffet* (Europe 1), depuis l'été 2007 *Fourchette et Sac à Dos* (France 5), et depuis septembre 2009 *Côté cuisine* (France 3) et *C à vous* (France 5) ! Un palmarès et un succès qui n'ont en rien changé son credo : une approche simple de la cuisine, à la portée de tous !

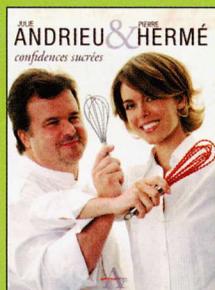
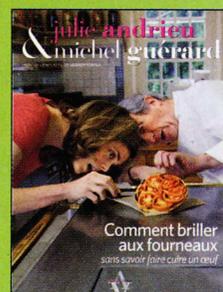
Les *invités* & les livres de *Julie*



© Isabelle Rozenbaum

*Fredonnez avec
Michel Guérard*

Considéré comme l'un des fondateurs de « la nouvelle cuisine » dans les années 1960 et 1970, Michel Guérard a créé avec son épouse Christine, le premier village Minceur de France, à Eugénie-les-Bains, s'appuyant sur son concept de la cuisine minceur mariée au thermalisme. Triple étoilé, le Chef aime présenter sa « Cuisine Santé-Nature® » comme « *une musique dont les paroles sont écrites par la science, et, la mélodie, par le cuisinier-poète* ». Pour lui, « *un plat réussi, c'est comme une petite chanson qui tombe juste et que l'on a sans cesse envie de fredonner* ». Apprenez vite ses chansons de l'été !



« *un dessert réussi n'est pas seulement l'application à la lettre d'une formule bien apprise, c'est aussi et avant tout, un concentré de rencontres, d'impressions et de souvenirs* ». Ennemi de la demi-mesure, pour lui « *les saveurs doivent être assumées, évidentes (sans être dominantes), mais surtout jamais allusives* ». Alors, pour créer vos accords, écoutez votre instinct et assumez vos idées !

Célébré en France, au Japon et aux Etats-Unis, Pierre Hermé est le créateur qui a fait entrer la pâtisserie dans le XXI^e siècle, avec « *le plaisir pour seul guide* ». Fort de son savoir-faire, il donne en effet libre cours à son instinct :

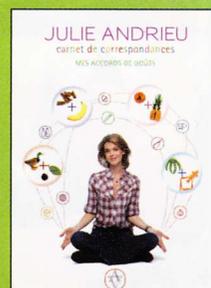


*Créez vos accords
avec Pierre Hermé*

© Fabrice Subiros



Retrouvez d'autres recettes de Julie Andrieu, de Michel Guérard et de Pierre Hermé dans ces trois ouvrages parus aux éditions Agnès Viénot : *Carnets de correspondances, mes accords de goût, Comment briller aux fourneaux sans savoir faire cuire un œuf, et Confidences sucrées.*



© Dominique Hisbergue
(Design Graphic)