



Julie Andrieu

Sa Provence gourmande

france 5 17.00 Les Carnets de Julie

MAGAZINE. Amoureuse du bon goût, Julie Andrieu parcourt nos régions à la découverte d'une cuisine de terroir et de recettes en voie de disparition. Elle ouvre pour nous son Carnet de route en Provence, dans le massif des Maures.

Après une halte à Saint-Tropez, vous nous faites découvrir l'arrière-pays, méconnu, du massif des Maures. Première étape chez Loïc, chevrier, qui organise un casse-croûte de chasseurs adeptes du broussin... Moi qui adore les saveurs prononcées, j'ai été servie ! J'ai donc découvert le broussin, surnommé « le fromage de

Fourchette et sac à dos, j'ai eu un haut-le-cœur en voyant ces petits oiseaux transformés en chair à saucisse. Chaque émission s'achève par un banquet final. Les grandes tablées, c'est votre truc ? J'adore ! La nourriture permet de tisser des liens. Le partage, la convivialité, c'est l'essence même de mon métier. Je garde



Info +

Après 35 Carnets de route, Julie Andrieu prépare, pour la rentrée 2013, une version livre de son émission.



Banquet final avec les participants de l'émission

40 ans ». Comme pour le vinaigre, il est fabriqué à partir d'une mère, des restes de fromage de chèvre râpés, de petit-lait, puis oublié dans un pot en grès. Ça pue vraiment le vieux fromage de fond de placard ! Les gens du cru m'ont initiée à sa dégustation, sur du pain aillé posé sur le gril : fort, mais bon !

Avez-vous vraiment failli tourner de l'œil en préparant le pâté de grives ? Pour la première fois, alors que je suis habituée et que j'ai tué des cochons dans

en mémoire tous ces instants et je reste en contact avec la plupart des gens que je rencontre. Je refais toujours leurs recettes chez moi. **Êtes-vous « estranssinée », stressée, comme dit l'un d'eux en patois provençal à propos des Parisiens ?** Plus ça va, plus j'ai envie de me poser. Je suis une citadine contrariée, davantage portée vers le calme, la nature et la campagne. J'espère ne pas m'éterniser à Paris. Dès que j'ai eu trois sous, j'ai acheté,



après l'avoir cherchée pendant huit ans, une maison près de Libourne, dans l'Entre-deux-Mers.

Pourquoi le terroir et l'authenticité des produits deviennent-ils, selon vous, des valeurs refuge ?

Pendant des millénaires, on connaissait l'origine des produits, on mangeait ce qui provenait du potager. L'industrialisation a engendré des dérives. Il y a aujourd'hui une prise de conscience de l'importance de l'alimentation dans notre équilibre.

Copine avec tous les cadors de la cuisine française, vous faites pourtant l'apologie d'une cuisine basique...

J'admire ces gens qui m'ont inspirée à mes débuts. La cuisine gastronomique m'a nourrie, dans tous les sens du terme. Mais j'appartiens davantage à une cuisine du terroir, que je défends dans mes émissions. J'éprouve plus de plaisir à manger une daube provençale qu'un plat trois étoiles.

La naissance d'Hadrien, il y a six mois, a-t-elle bouleversé votre vie ?

J'ai la chance d'avoir un mari (*le neurochirurgien Stéphane Delajoux, ndlr*) qui assure grave durant mes trois jours de tournage par semaine. Mais le reste du temps, je suis entièrement disponible pour mon bébé. Il a une maman voyageuse, alors je l'emmène avec moi une fois par mois depuis qu'il a six semaines.

Cuisiner pour son métier coupe-t-il l'envie de le faire pour ses proches ?

Je ne sature jamais. Je cuisine des choses simples. Pour mon fils, je privilégie le fait maison mais je ne suis pas une ayatollah : il aura aussi droit à des petits pots de temps à autre !

Vous semblez avoir mis un frein à votre frénésie de travail...

Malgré des propositions alléchantes sur d'autres chaînes, et pas uniquement dans le domaine de la cuisine, je m'épanouis parfaitement dans mon émission, qui fera peut-être l'objet d'un prime time. Ma priorité, c'est ma famille. L'argent et la notoriété ne sont pas mes moteurs. Je dis toujours que je suis une PMC, une « Personne moyennement connue », et c'est très bien ainsi !

Interview Emmanuelle Touraine