



Julie Andrieu

FICHE TECHNIQUE

FOURCHETTE ET SAC À DOS

Série documentaire
(5 x 52 mn).

Réalisation : Matthieu Buirette, Matthieu Duboscq et Laurent Sbasnik.

Présentation :
Julie Andrieu.

Le concept : Londres, Berlin, le Portugal, l'Italie et la Suisse sont au menu de cette 5^e saison.

Site web : <http://documentaires.france5.fr/series/fourchette-et-sac-dos>

VOIR PAGE

120

"NOUS CHERCHONS À COMPRENDRE UN PAYS PAR SON VENTRE !"

La présentatrice repart pour une cinquième saison du magazine culinaire, tournée en Europe. Rencontre... pour la bonne bouche.

Londres, Berlin, la Suisse... C'est moins exotique que le Mexique, la Polynésie ou le Vietnam! Vous a-t-on coupé les vivres pour cette nouvelle saison ?

Julie Andrieu : vous savez, c'est souvent plus coûteux de tourner en Europe qu'en Inde ou au Pérou. Les billets d'avion ne sont pas forcément moins chers et le coût de dix jours de tournage à Londres ou à Venise n'est franchement pas donné non plus ! Personnellement, ça m'a permis d'avoir une année plus cool, moins éprouvante. Les destinations européennes peuvent aussi susciter la curiosité : c'est souvent l'oc-

casion de se rendre compte qu'il y a autant de différences culturelles et culinaires entre deux pays limitrophes qu'entre deux pays distants de plusieurs milliers de kilomètres.

Aimez-vous tout ce qu'on vous fait goûter ?

C'est vrai que je ne finis pas toujours mes assiettes ! Très franchement, les tourtes d'anguilles ramollies au vinaigre que j'ai goûtées à Londres m'ont laissée un peu sceptique. Mais c'est largement compensé par tout l'amour que les gens mettent dans leurs recettes et par d'autres découvertes savoureuses. Mon coup de cœur, cette année, c'est le



Avec les Pearlies, une association charitable, à Londres; en visite dans les caves d'affinage de parmesan (ci-contre) ou de culatello, en Italie du Nord... Julie Andrieu a un palais très européen.

Avez-vous suivi les concours comme « Top Chef » (M6) ou « Masterchef » (TF1) ?

Je les ai regardés, mais je ne les ai pas suivis assidûment. Le côté challenge-éliminations, ce n'est pas mon langage. Je trouve ça un peu téléphoné. En revanche, je suis admirative des scores qu'ils obtiennent, ce qui prouve qu'il y a une attente des téléspectateurs. Pendant longtemps, les Français pensaient qu'ils savaient faire la cuisine parce qu'ils étaient Français ! Mais il y a eu une grosse rupture dans la transmission. Ce type de programme montre que la cuisine n'est pas qu'un asservissement, mais que c'est aussi un moyen de s'épanouir, de construire son corps, de partager. Et puis, en montrant que la cuisine peut être rock'n roll, ça déclenche des vocations.

Aujourd'hui, quand on parle d'alimentation, on pense aussi au gaspillage, à la malnutrition... Vous pourriez décider d'avoir une approche moins contemplative pour aborder ces sujets plus graves ?

Cette saison, nous avons veillé à avoir plus de séquences à portée écologique. On est allé voir des producteurs qui sont en autosuffisance et nous avons visité un hôtel entièrement écolo au Portugal. C'est vrai qu'on pourrait aller plus loin, mais notre vocation n'est pas d'aller vers la polémique, la dénonciation ou la revendication. C'est une émission de plaisir. J'ai parfois un petit côté candide, « Martine à la plage », mais j'assume !

Entretien : Jérôme Ivanichtchenko

culatello, un jambon cru du nord de l'Italie. On connaît tous le jambon de Parme, mais cette production plus confidentielle est totalement exceptionnelle.

Les programmes culinaires sont légions à la télévision. Ne risque-t-on pas l'indigestion ?

Étrangement, la France est à la traîne. En Allemagne, en Australie ou en Angleterre, il y a plus de programmes autour de la cuisine. C'est arrivé tardivement chez nous. Lorsque j'ai débuté, il y avait seulement Maité, Joël Robuchon et Jean-Pierre Coffe. Aujourd'hui, on se rend compte qu'on peut parler de cuisine sans tomber systématiquement dans les recettes, mais en allant à la découverte d'un pays. « Fourchette... » est là pour aborder un peuple, une civilisation, une histoire et une géographie par le biais de la cuisine. On utilise ce prétexte pour pénétrer un pays et le comprendre par son ventre. J'ai toujours voulu faire des émissions qui puissent être regardées par des gens qui ne s'intéressent pas à la cuisine ou qui ne la font pas.

BIO EXPRESS

Julie Andrieu en date

1974 : naissance à Paris.

1994 : elle devient critique gastronomique pour le guide « Lebey ».

1998 : elle fait ses premières armes en télé, sur Téva.

2007 : démarrage de « Fourchette et sac à dos » sur France 5.

2009 : elle intègre les cuisines de « C à vous » sur France 5.

OUVREZ L'ŒIL



L'appel de la tourte

Dès le premier épisode de cette cinquième saison, les papilles de Julie Andrieu sont mises à l'épreuve... Alors que l'animatrice accompagne les Pearlies – les collectrices de fonds d'une association caritative londonienne – dans leur repaire, elle commente sa dégustation de cette tourte aux anguilles visiblement surprenante : « Euh... comment dire ? Il y a beaucoup de contrastes. Bon, et puis, j'ai vu l'état de la cuisine... Euh, c'est... exotique ! »



TÉLÉ DE RATTRAPAGE

FOURCHETTE ET SAC À DOS

sera disponible gratuitement du 29/07 au 4/08 sur le site : www.pluzz.fr