

Le goût des autres

Que se passe-t-il dans l'assiette de nos voisins ? A l'exemple de "Fourchette et sac à dos", de nombreuses télés étrangères jouent les globe-croqueurs. Un peu de riz au sang portugais ?

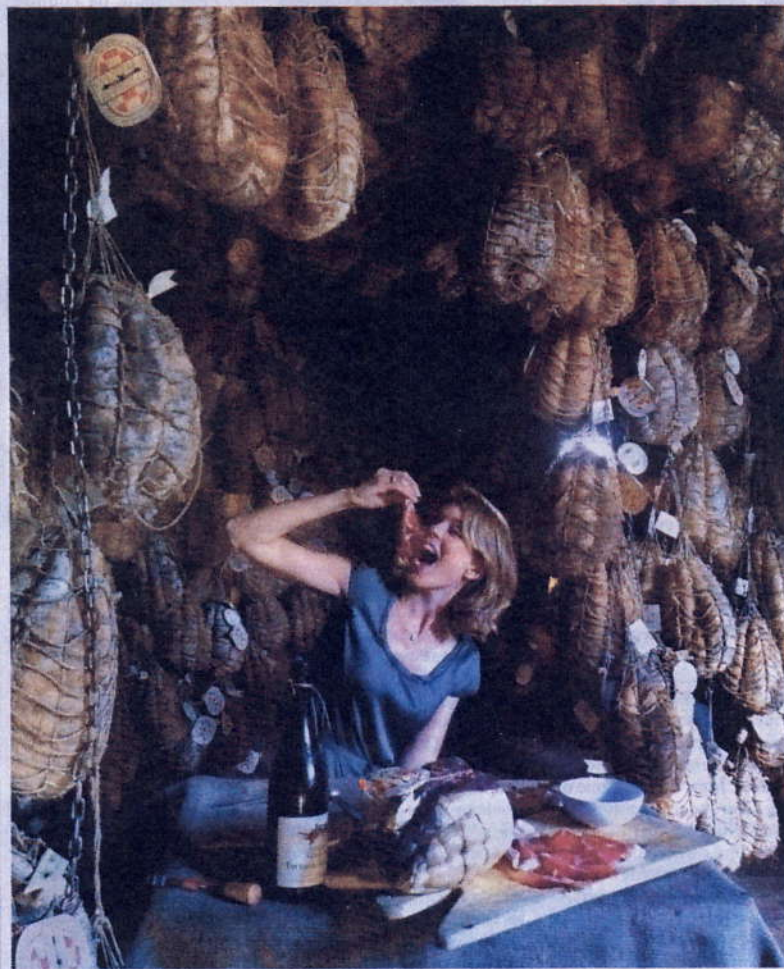
4
Fourchette
et sac à dos
JEUIN 20.35
France 5

La Terre est ronde comme une assiette. Arpentée par une flopée de globe-croqueurs cathodiques, toujours plus nombreux à remplir leur sac à dos de lait de coco, de galanga ou de lard de Colonnata. Ils s'appellent Julie (Andrieu), Fred (Chesneau),

Jamie (Oliver), Gordon (Ramsey)... Ils voyagent avec leurs papilles, s'en vont manger des boulettes de renne chez l'habitant, pêcher l'oursin ou saigner le cochon. Et ramènent de ces road-trips épicuriens des carnets de voyage qui ressemblent aussi à des livres de recettes en sons et en images.

C'est Julie Andrieu qui, tout l'été sur France 5, sillonne l'Europe pour une cinquième saison de *Fourchette et sac à dos*. C'est Yoaké San, ex-candidate de *Top chef* sur M6, qui se lançait, en juin, sur la route du couscous et de la pastilla pour la chaîne Voyage. C'est encore Fred Chesneau, le « globe-cooker » spécialiste des explorations gustatives, que l'on retrouvera sur Canal+ cet automne pour sa vingtième émission...

Une floraison d'échappées gourmandes qui condensent deux genres en vogue : l'émission culinaire et le magazine de voyage « incarné », tendance *J'irai dormir chez vous*. Dans les pays anglo-saxons, le genre fait florès depuis un paquet d'années. Aux Etats-Unis, la chaîne spécialisée Food Network programme à la louche les escapades gourmandes de chefs ou de people aux sources de la cuisine cajun ou au pays de la pasta. L'Australie et la Nouvelle-Zélande ne sont pas en reste avec *Les vacances de Bill Granger*, cuisinier baroudeur au fin fond du bush, ou le pointu *Surfing the menu*, aventures culinaires de deux surfeurs au pays des Kiwis¹. Mais le royaume des globe-croqueurs reste la Grande-Bretagne. « Chaque saison, il y a quatre ou cinq nouveaux formats sur ce créneau. Des émissions diffusées en prime time sur des grandes chaînes, BBC Two ou Channel 4. Tous les cuisiniers stars de la TV anglaise font leur voyage à l'étranger, souvent sur



TOUT L'ÉTÉ SUR FRANCE 5, JULIE ANDRIEU SILLONNE L'EUROPE. ET SAUCISSONNE SÉVÈRE...

les traces de leur famille ou de la cuisine qu'ils défendent », souligne Olivier Levet, qui observe les chaînes étrangères pour l'agence The Wit.

Des émissions hybrides, façon documentaire du réel, qui visent à « comprendre un pays par son ventre », pour reprendre la formule de Julie Andrieu, en usant des codes du journalisme incarné. « On n'est pas là pour faire l'apologie d'une gastronomie étoilée. On aborde un peuple, une histoire par le biais de la cuisine », explique la journaliste. En s'éloignant si possible des sentiers battus, sur la carte routière mais aussi dans l'assiette. Pour Julie Andrieu, c'est un délicat dosage de tradition et de modernité, avec folklore un peu kitsch (élection de Miss Asperge à Beelitz), performance 100 % terroir (préparation du riz au sang portugais) et sujets plus pointus (la banque du parmesan en Toscane). Pour Fred Chesneau, pas question non plus de verser dans les figures obligées du répertoire culinaire : « Je n'ai aucun stress à faire d'énormes impasses, à ne pas être exhaustif. Au Cambodge, je n'ai pas parlé de l'amok (plat de poisson cuit à la vapeur), parce que je n'ai pas trouvé les bons interlocuteurs ; au Maroc, j'ai zappé les pâtisseries. »

Mais il ne s'agirait pas d'oublier les épices de la distraction. Tout bon voyage a son lot de péripéties, ses rencontres insolites et ses séquences émotion. La douce Julie sait payer de sa personne pour zigouiller une anguille ou aplatir une grenouille. « C'est vrai, il y a un côté Martine à la plage. Il arrive qu'au montage on privilégie l'anecdote. Mais je crois que ça plaît », assume-t-elle.

La fraîcheur n'est pas seulement attendue dans l'assiette. Mais aussi dans le ton, qui se veut naturel. Soit l'art de se mettre en scène avec humour et

décontraction. « Je ne cherche pas à en savoir trop avant le tournage, pour garder de la spontanéité », confirme Julie Andrieu. Ce qui ne signifie pas pour autant improvisation : « Il y a un gros travail de préparation en amont assuré par les fixeurs, qui nous servent de têtes chercheuses sur place pour trouver les personnages », explique son producteur, Mathieu Hucher. « Je prépare mes voyages au minimum, précise Fred Chesneau. J'ai besoin d'être étonné, galvanisé, sinon ça ne marche pas du tout. Je pars longtemps, cinq ou six semaines à chaque fois, pour me laisser le temps de la surprise, des rencontres. »

Des rencontres qui font le sel du voyage. Comme parfois aussi le choix des destinations... En 2007, l'auteur culinaire british Stefan Gates s'embarquait pour BBC Four dans une aventure borderline, *Cooking in the danger zone*. Un périple aux limites du bon goût en Afghanistan, à Tchernobyl ou en Birmanie... Cette année, chez nos amis anglais, l'heure est aussi aux aventures au coin de la rue. « Ils réimportent le concept de voyage culinaire et redécouvrent leurs propres traditions », décrypte Olivier Levet. Tel ce road-trip gourmand du Royaume-Uni en camping-car (*One man on his campervan*, sur BBC Two). Chez nous, en octobre, sur TV5 Monde, c'est le chef Guy Martin qui se lancera dans un tour de France en trente-cinq épisodes, à la rencontre du terroir et de ses petits producteurs... Après les aventures long-courrier, la nouvelle tendance chez les globe-croqueurs serait-elle à la réduction de la facture carbone ?

VIRGINIE FÉLIX

¹ Visibles sur Cuisine TV : *L'extraordinaire tour du monde de Mr Smith* (vendredi, 19h), *Surfing the menu en Nouvelle-Zélande* (mercredi, 19h), *Les vacances de Bill Granger* (mercredi, 17h), *Gwyneth Paltrow, échappée gourmande en Espagne* (dimanche, 15h).