

« Cette année pour Noël, c'est couleurs et traditions »

week-end
l'invitée des fêtes

l'essentielle ▶ Julie qu'est-ce qu'on mange? Celle qui fait connaître les traditions culinaires de France dans ses « carnets » télévisés n'est jamais à court d'idées. Bons sens alimentaire et tradition pour celle qui préfère le goût à la compétition.

Son tour de France télévisé n'est pas encore passé par les cuisines toulousaines. Premier contact, donc, avec Julie Andrieu, en attendant que son petit cabriolet Peugeot la transporte sur nos routes.

Julie, y aura-t-il de la dinde à Noël ?

Oui, parce que je suis très traditionnelle. Je passe ma vie à bousculer les recettes, mais au moment de Noël, je reste dans la tradition, en général je fais mon foie gras, et ensuite dinde ou chapon. Mais comme on a pu le voir dans l'émission de samedi [hier sur France3] avec Thierry Marx, je cuisinerais ma dinde autrement, c'est-à-dire farcie

aux légumes, c'est très gourmand.

Et du foie gras ?

Bien sûr ! Je le prépare à partir d'un foie d'oie cru que je commande en Périgord. Je le fais au sel ou poché. La première manière consiste à le faire mariner dans du sel et du sucre, comme un gravé, et quelques très bons aromates. Ensuite je le mets en terrine et je le laisse

ressir presque une semaine. Sinon, j'aime aussi le faire pocher, je prépare comme un vin chaud dans une décoction d'épices, et je poche mon foie gras dedans.

Quand on vous dit que le gavage est une torture ?

A ce moment-là on arrête de manger tous les animaux. On gave les oies depuis la nuit des temps, les canards plus récemment, tout est une question de méthode, je pense qu'on peut gaver sans torturer. Je vais au contact d'éleveurs qui travaillent bien, avec le respect de l'animal. De toute façon, il faut que ça reste un produit d'exception.

Les fêtes, c'est parfois 4 repas, réparetissez-vous les traditions ?

Le seul grand repas c'est pour Noël, qui reste la vraie fête pour moi. J'ai été marquée par nos Noëls en Sologne, dans la maison familiale... L'hiver qui emprisonne la nature, cette grande terre plate toute grise, le sol qui craque sous les pas.

Est-ce qu'on ne mange pas trop ?

Ily a un peu de ça, mais j'ai des plats qui me permettent de souffler en restant dans la gourmandise. En ce moment, il y a beaucoup de légumes racines, des carottes de toutes les couleurs, des panais, du brocoli aussi : je les fais rôtir au four comme une pièce de viande, juste coupés en deux ou quatre, et je les enfourne à 200° ventilés, avec un peu d'huile d'olive, une gousse d'ail écrasée et des herbes.

La déco 2014, sobre ou festive ?

Assez simple, parce qu'on n'est pas dans une époque qui se prête au baroque. J'avais envie de sets de table, mais pas ceux qu'on voit partout, et j'ai trouvé sur internet des rouleaux de feutrine très épaisse que j'ai commandée en plusieurs couleurs franches. Je les ai découpés en carrés, c'est à la fois gai et chaleureux et ça ne m'a pas coûté cher.

Vous préparez Noël très sérieusement ?

Oui, moi Noël a toujours été un moment



Photo Pierre Flanchénot



Julie sur les routes de France pour son émission, avec un cabriolet 304 (immatriculé 31) : « Une vraie galère, on en a cinq, elles tombent toutes en panne, c'est le charme de l'ancien ! ». Les carnets de Julie, le samedi à 17h sur France3, www.julieandrieu.com

QUATRE PAGES
GOURMANDES

PLATS DE FÊTES,
PLATS DE CHEFS
DE L'ENTRÉE AUX
CHOCOLATS, SIX
RECETTES À TENTER
page 10 et 11

PHOTOGRAPHIE
LES HOMMES
À LA CASSEROLE
page 12



SOUVENIRS
L'ESTOFAT DE
NOËL, PAR YVES
ROUGEYRE
page 12

important, habituellement je le fais dans ma famille, ma famille a changé puisque je me suis mariée, on aura donc les enfants de mon mari et notre fils [Hadrien, 2 ans, qu'elle a eu avec Stéphane Delajoux], on sera 14. Autrefois c'était la famille de maman, je suis fille unique élevée sans père, et Noël a toujours été symbolique de notre capacité à se retrouver.

« Il y a beaucoup de légumes racines, je les fais rôtir au four comme une pièce de viande »

Le meilleur plat de Nicole Courcel, votre mère ?

Elle n'a jamais été une grande cuisinière, mais elle aimait bien faire

l'osso bucco, qu'elle servait à ses copains, et à moi par la même occasion. Moi je lui prépare des tartares de poisson, elle adore. Où est la place de la femme dans la gastronomie aujourd'hui ?

Le travail change, il est moins physique, les rapports sont moins brutaux, humainement on ne peut plus traiter les gens comme on le faisait, donc les femmes ont à nouveau leur place. Maintenant, d'un point de vue plus artistique, est-ce qu'elles ont plus de choses à dire que les hommes, est-ce qu'elles ont une cuisine différente ? Je ne sais pas, peut-être d'une façon géné-

rale sont-elles moins dans la démonstration technique.

Votre recette pour rester mince ?

Ma recette est de ne jamais faire de régime, j'en ai fait adolescente et ça me faisait grossir. La cuisine traditionnelle est équilibrée, parce qu'elle est paysanne et que les paysans n'ont eu longtemps pour seul outil que leur corps, et donc ils savaient l'entretenir de façon spontanée : très peu de viande si ce n'est pour parfumer la soupe, mais beaucoup de légumineuses, de racines, de céréales.

N'aimeriez-vous pas jouer au cinéma ?

On me l'a encore proposé récemment, mais ça ne me fait pas rêver. J'aime mieux être dans la réalité et je suis très bien dans ma peau. Je n'ai aucunement besoin de sortir du quotidien, au contraire j'ai besoin de comprendre ce quotidien, notre histoire, notre culture. Quant à la notoriété, celle que j'ai est pour moi le maximum supportable !

Comment aviez-vous séduit Jean-Marie Pérrier ?

Avec une terrine de foie de volailles, j'espère que je l'avais déjà séduit avant puisqu'on vivait déjà ensemble, mais cette

LA GALAXIE JULIE



Nicole Courcel, sa maman. La comédienne l'a élevée seule: peu de petits plats, mais le goût de l'indépendance.

Stéphane Delajoux, «chirurgien des stars» est son mari et le père de son fils Hadrien, 2 ans.

Jean-Marie Pérrier, son mentor. Entre Lot et Aveyron, il l'a initiée à la cuisine et a orienté sa carrière.

terriner à joué en ma faveur. C'est lui qui m'a appris à apprécier d'aller au bistrot boire un verre de vin et manger une salade de lentilles. Je n'avais aucune culture alimentaire, je faisais tout dans le désordre, il m'a dit : « On va manger normalement et tu t'en porteras pas plus mal ». Il a bien fait parce qu'il m'a même ouvert une voie professionnelle.

Interview Pierre Mathieu