

“Une région bénie”

Julie Andrieu, la présentatrice des Carnets de Julie sur France 3 parcourt la France à la recherche de trésors gastronomiques. Elle semble en avoir trouvés à Lyon. Interview.

Propos recueillis par Charlotte Vincent

Connaissez-vous Lyon avant l'émission ?

JULIE ANDRIEU : J'étais venue à Lyon il y a très longtemps, mais je me souvenais peu de la ville. J'ai été très contente d'y revenir et j'ai été surprise par son architecture. En dehors de Paris, on a l'habitude de villes petites, comme La Rochelle où habite mon papa. Elles sont pleines de charme mais moins imposantes. Alors que Lyon a la même dimension que Paris, des immeubles à l'esprit Haussmanien, le Rhône est plus large que la Seine et il donne une lumière particulière. J'ai été marquée par cette lumière.

C'est surtout la capitale de la gastronomie...

Oui, c'est le berceau de la gastronomie. Il y a tant de produits autour, au sud, à l'ouest, au nord ou à l'est. C'est une région remplie de bons produits : des poissons de lac, de la viande, des légumes et des fruits. Elle est bénie de ce point de vue-là.

Quels ont été vos coups de cœur ?

J'ai découvert les Halles de Lyon Paul Bocuse. C'est spectaculaire ! Ce sont des produits somptueux, bien présentés, très haut de gamme, presque comme au Japon où il y a un culte quasi religieux du produit. Mais c'est aussi une profusion de produits gourmands, la présence de “grandes gueules lyonnaises”. Les bouchons illustrent bien ce mélange des genres. On peut y côtoyer les notaires et les ouvriers, c'est frais

Julie Andrieu

D.R.



© ERIC SOUDAN / ALPACA

et sympathique. Ça manque à Paris, les bistrotis parisiens sont devenus très gastronomiques. On ne trouve pas ce rapport qualité/prix, ni cette chaleur ou cette convivialité.

Quels produits avez-vous préféré ?

On n'a pas traité la quenelle, car c'était trop attendu. Par contre, on a fait une tarte à la praline chez Daniel et Denise, le bouchon lyonnais. Je connaissais la praline de Montargis, puisque j'ai une maison en Sologne, mais pas celle de Lyon que j'ai découverte. J'ai refait la recette à la maison, car je les refais toutes pour faire des livres, mais j'ai eu du mal avec la tarte à la praline. Je ne parvenais pas à retrouver cette couleur punchy. La mienne était rose passée...

Et l'andouillette ?

Oui, on a goûté ça chez Florence Perrier ! On a fait un repas traditionnel, un mâchon lyonnais. Ça m'a plu car c'est servi tôt, vers 11 h 30, et ça correspond à mon rythme puisque je me lève tôt. Je fais un gros petit-déjeuner, je déjeune

"J'AI DÉCOUVERT COLETTE SIBILIA, AUX HALLES DE LYON. ELLE EST À LA TÊTE D'UNE DES PLUS VIEILLES CHARCUTERIES. ELLE FORCE LE RESPECT PAR SON COURAGE, SA TÉNACITÉ, SON DÉSIR DE TRANSMETTRE"

vers 11 heures et je dîne à 19 heures. J'ai aussi découvert les cardons, qui sont méconnus en dehors de Lyon. On ne sait pas les cuisiner. J'ai refait la recette des cardons à la moelle pour les fêtes de Noël. C'était très bon.

Quelles personnalités vous ont marqué ?

Colette Sibilia, aux Halles de Lyon. Elle est à la tête d'une des plus vieilles charcuteries. Elle force le respect par son courage, sa ténacité, son désir de transmettre. Malgré son âge, elle est là tous les matins, de bon pied bon œil. C'est aussi une femme qui a élevé seule ses enfants. Elle incarne le courage de la France. Colette est aussi très drôle ! Florence Perrier est également adorable, c'est une descendante des "Mères" lyonnaises. Et enfin le chef Jo-

seph Viola. Ce sont des gens qui m'ont marquée.

Lors de vos voyages, avez-vous trouvé des régions semblables à Rhône-Alpes ?

Je ne vois pas d'équivalent, des vallées miraculeuses qui conjuguent terrains fertiles et produits nobles... Peut-être le Liban. Malgré son histoire de terre sacrifiée entre Orient et Occident, tout y pousse et les gens savent merveilleusement transformer les produits.

Où se dérouleront vos prochaines émissions dans la région ?

On va aller tourner dans la Drôme à Saint-Paul-Trois-Châteaux. L'émission sera diffusée l'an prochain. On parlera de pintade aux olives, de confiture de noix vertes... Mais je ne veux pas tout dévoiler...