

Julie Andrieu, 100 % terroir

Gastronomie

En voiture ! Julie Andrieu reprend le volant de sa petite décapotable rouge pour sillonner les régions françaises dans la nouvelle saison des « Carnets de Julie » sur France 3. Elle y fait découvrir un patrimoine culinaire souvent oublié, avec un esprit de voyage et de convivialité.

Où nous emmenez-vous pour la reprise demain ?

Dans les Landes ! Cette année, il y aura 24 voyages. On ira notamment dans l'Allier, l'Aveyron, le Limousin...

Il y aura également quatre primes. **Les spécialités que vous présentez sont des raretés...**

On ne s'interdit pas non plus de cuisiner quelques classiques, mais l'ambition de l'émission c'est d'aller chercher des recettes traditionnelles

plutôt que celles d'un registre familial. Des recettes un peu menacées de disparition, ou qui relèvent d'une époque où on avait des ustensiles différents et peut-être plus de temps pour cuisiner aussi.

Votre émission se veut-elle patrimoniale ?

Oui, j'avais très envie de faire une sorte de petit conservatoire des traditions menacées d'extinction, ce qui n'empêche pas, j'espère, de faire une émission très vivante. A force de voyager, je constatais la disparition de recettes issues du patrimoine oral, je me suis dit qu'il était temps d'en laisser une trace.

Des exemples ?

Dans les Landes, on a le pastis landais, une sorte de brioche enrichie de fleur d'oranger et de rhum, qui ne se fait pratiquement

Julie Andrieu sillonne les régions françaises pour préserver un patrimoine culinaire oublié. GUY MARINEAU / 3EME Oeil PROD



plus, ou seulement dans une version industrielle. Parce qu'autrefois, ça se cuisait dans les fours à pain, qui sont de plus en plus rares. On est allés rendre visite à une association qui préserve ces fours, alimentés avec des aiguilles de pin.

Avez-vous appris des choses inconnues des grands chefs ?

On a rendu visite à une dame, Lucienne, qui cuisine l'alose, un poisson méconnu en-dehors du Pays basque et des Landes. C'est délicieux mais truffé d'arêtes... Or on le cuisait farci à l'oseille car l'oseille étant très acide, elle a la propriété de dis-

soudre les arêtes. On a l'impression que les grands cuisiniers avec leurs techniques très sophistiquées ont inventé des choses folles, alors que tout existait auparavant. Et les recettes de grands-mères inspirent même les grands chefs.

Quand allez-vous publier le tome 2 des Carnets de Julie ?

Fin septembre. J'y adapte les recettes de l'émission pour que tout le monde puisse les reprendre chez soi. J'y ai ajouté les bonnes adresses qu'on a découvertes dans les régions traversées.

● PROPOS RECUEILLIS PAR

JENNIFER LESIEUR