

RENC
ONTRE



JULIE ANDRIEU ET THIRIET :
la passion
de la tradition
en commun

*On la sait très attachée au terroir culinaire français et à sa transmission.
Pour Thiriet, Julie Andrieu aime aller au-devant des producteurs
partenaires de la marque et se glisser dans les coulisses
de la fabrication de recettes emblématiques.
Une femme curieuse et passionnée qui
n'en finit pas de se régaler.
Rencontre...*



Comment avez-vous découvert la marque Thiriet ?

C'est tout bête. J'ai une maison à côté de Libourne, en Gironde, pas loin d'un magasin Thiriet. J'y allais régulièrement faire des emplettes, d'abord pour compléter mes petits plats. Puis, par curiosité, j'ai commencé à tester plusieurs produits. Les glaces en été. Et puis j'ai aussi souvenir d'un délicieux filet mignon...

Alors, comment est née votre collaboration avec la marque ?

C'est Claude Thiriet qui m'a sollicitée. Il aimait mes Carnets de voyage sur France 3 et m'a proposé, dans ce même esprit, de partir à la rencontre des producteurs éleveurs français avec qui il travaillait. Il voulait un œil curieux qui puisse présenter en toute objectivité leur travail quotidien ! D'emblée, l'idée m'a plu.

Si vous aviez trois mots pour qualifier la marque, quels seraient-ils ?

Spontanément, je dirai "tradition", "proximité" et "rassurant". Des qualités qui veulent tout dire. Et des qualités que j'ai retrouvées dans chacun de mes reportages.

Mais y'a-t-il un reportage qui vous a davantage marquée ?

J'ai souvenir d'avoir goûté un excellent poulet des Landes, élevé en extérieur, nourri au maïs, Label Rouge en plus. Et puisqu'il est surgelé directement, il reste un délicieux produit. Je défie quiconque de trouver le moindre défaut à ce produit généreux et savoureux ! De plus, la rencontre avec les producteurs passionnés était très chaleureuse. Tout ce que j'aime !

Avez-vous appris quelques astuces de cuisine sur les tournages ?

Pas d'astuces, non, mais j'ai retenu quelques secrets de fabrication. Comme celui du -vrai- fond de veau... Plus personne à part les grands chefs ne le prépare. D'ailleurs, je pense que peu de personnes connaissent la vraie recette... Moi même, j'avais oublié. Sa préparation et le résultat m'ont bluffée, très différent en goût

de la poudre classique que l'on achète dans le commerce...

À part le fond de veau, avez-vous d'autres coups de cœur produits ?

Oui, la brioche parisienne ! Elle est même meilleure que dans de nombreuses boulangeries. À condition de bien la faire décongeler. C'est un produit dont je me régale à la maison. Les brocolis aussi sont délicieux. Cultivés -avec amour- en Bretagne dans une région balayée par les embruns et surgelés immédiatement après la récolte à la main... ça change vraiment tout !

Au quotidien, qu'est-ce que vous aimez cuisiner ?

C'est très varié... D'ailleurs la variété, c'est devenu ma marque de fabrique. La carte et les menus changent tous les jours à la maison (rires). Même si je privilégie les produits de saison et les plats qui ont une histoire, j'avoue être aussi très influencée par mes voyages et mes découvertes. D'ailleurs, suite à mon dernier reportage en Toscane, j'ai cuisiné durant 15 jours des pâtes, en variant les recettes, les sauces, les légumes. Je fonctionne aussi beaucoup par phases. J'ai eu ma période gibiers, poêlées de champignons...

Quel est votre péché mignon ?

Oh la la, j'en ai plusieurs, même si vous ne me verrez jamais boulotter un paquet de gâteaux ! En fait, j'ai la passion du pain et j'ai surtout la chance d'avoir deux excellentes boulangeries près de chez moi à Paris. Alors, il n'est pas rare que je me prépare une tartine de pain avec du bon beurre et du fromage au lait cru. C'est sans chichi certes mais c'est réalisé à 100% avec des produits de qualité que je prends le temps de choisir. Un peu plus élaborée, la pastilla marocaine a un effet magique sur moi. Son côté sucré-salé me fait instantanément voyager.

Et dans l'assiette, à quoi êtes-vous sensible ?

L'esthétique n'est pas forcément ma priorité. Je laisse ça aux grands chefs. Moi, c'est plutôt les saveurs qui m'intéressent, les recettes



Julie lors du reportage découverte du bœuf Bleu-Blanc-Cœur.

thiriet

méconnues voire disparues, celles qui se transmettent de génération en génération ou qui exigent une parfaite maîtrise technique... C'est la cuisine de nos grands-parents en somme ! Une cuisine rurale, naturellement équilibrée qui mélange les viandes, les légumes et les pommes de terre aussi... Les soupes sont un autre exemple que je décline à volonté, histoire de varier les plaisirs : j'aime y ajouter du lard, des céréales, plein de légumes, du fromage... C'est vraiment délicieux.

La recette la plus "folle" que vous ayez jamais dégustée ?

C'était au cours d'un reportage télé dans les Landes. Je cuisinais avec Lucienne, une dame de 85 ans, l'aloise aux pruneaux. Cette recette très ancienne, préparée à l'origine dans un fourneau à bois, se compose de ce poisson truffé d'arêtes, arrosé de vin doux et de pruneaux. Tout cela devait mijoter durant 48 heures à feu doux.

Le plat peut se savourer à la petite cuillère. Ça m'a laissé un souvenir impérissable. J'en salive encore... Une sorte de mélange parfait, selon moi, des textures et des saveurs.

Des amis arrivent à l'improviste chez vous. Quel est votre truc pour les impressionner ?

Des légumes ! Et oui ! Ça tombe bien, j'en raffole et mes invités aussi apparemment... J'ai un truc imparable. Pour cela, je recouvre la lèche-frite de mon four de différents légumes coupés finement en rondelles (carottes, tomates, courgettes, poivrons... ou autres selon les saisons). Je les serre bien pour "provoquer" une cuisson à la vapeur. J'ajoute du sel, une pincée de thym, quelques gousses d'ail, un filet d'huile d'olive et hop, j'enfourme le tout à 200°C pendant 45 minutes. Et le résultat est tout juste extra, essayez et vous me direz ! C'est l'accompagnement parfait pour un rôti, un poulet ou des brochettes cuites à la cheminée...



LES COULISSES DE LA QUALITÉ

Retrouvez tous les reportages avec Julie Andrieu sur le site www.lescoulissesdelaqualite.com. Des formats courts et instructifs qui permettent à travers les yeux de Julie de faire connaissance avec les producteurs éleveurs qui travaillent en étroite collaboration avec Thiriet. L'occasion aussi d'en savoir un peu plus sur la fabrication de recettes traditionnelles et emblématiques de la marque.



www.lescoulissesdelaqualite.com