

En partie taillé
dans la roche calcaire,
Saint-Émilion est
classé au patrimoine
mondial de l'Unesco.

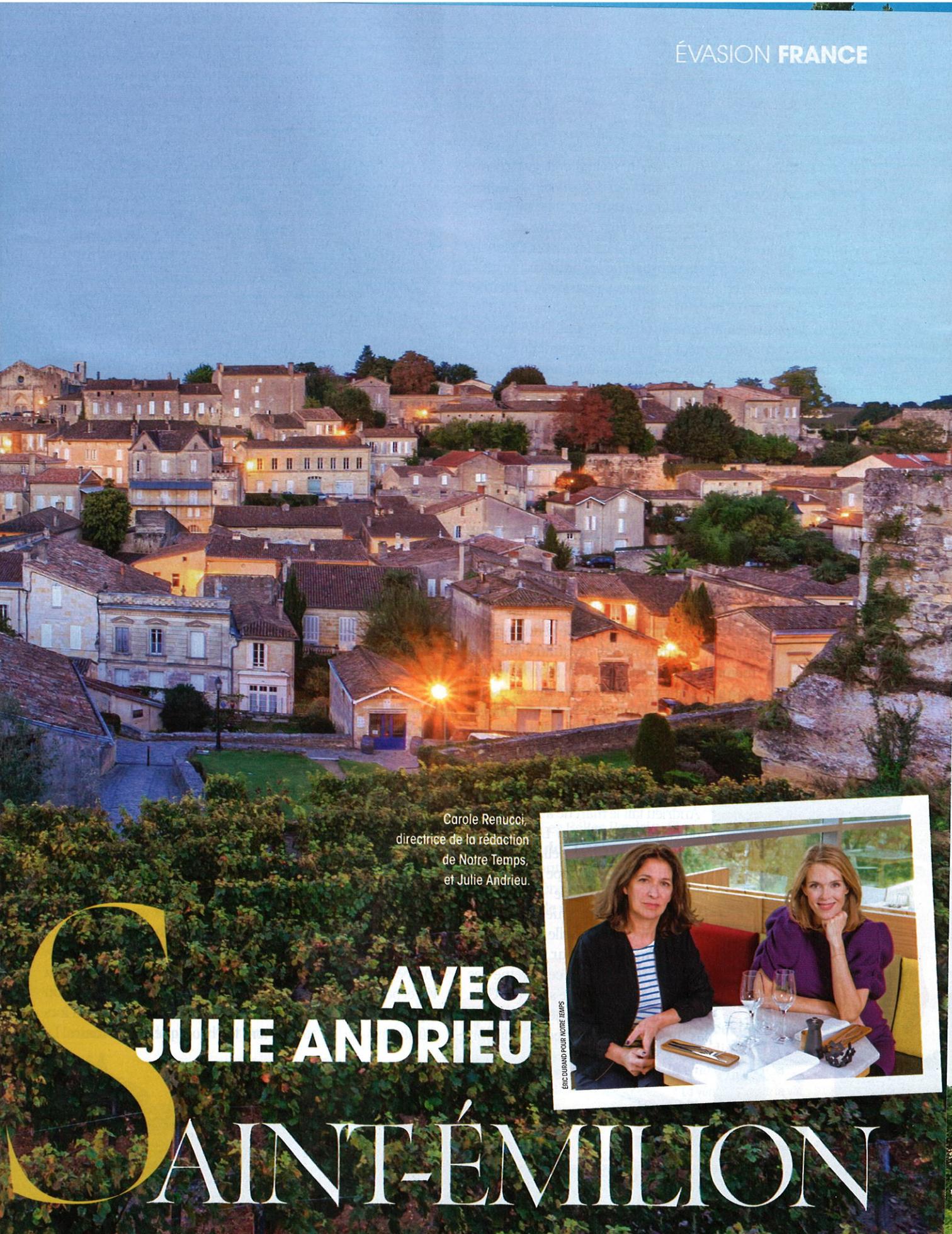
Quand elle ne sillonne pas les routes pour France 3,
avec ses *Carnets de Julie*, la chroniqueuse culinaire
Julie Andrieu va se ressourcer en Gironde. C'est là, autour
de Saint-Émilion, qu'elle aime plus que tout partager
ses coups de cœur et bonnes adresses.

FRÉDÉRIQUE ODASSO

DU CÔTÉ DE

ELLE

LE MONDE



Carole Renucci,
directrice de la rédaction
de Notre Temps,
et Julie Andrieu.



ERIC DUPRAND POUR NOTRE TEMPS

S AVEC JULIE ANDRIEU SAINT-ÉMILION

Pomerol, Graves, Saint-Émilion... Des trésors issus du Bordelais, haut lieu historique et gastronomique, doté de paysages verdoyants et de nombreux vignobles ! Rien d'étonnant à ce que Julie Andrieu, passionnée par l'art culinaire et le patrimoine, ait choisi cette région pour sa maison de campagne. Avant d'y poser ses valises, elle a « bourlingué près de dix ans de la Bretagne au Comtat Venaissin ». La jeune femme cherchait un endroit « suffisamment loin de Paris, pour se dépayser, et facilement accessible par TGV ». Julie, qui fut un court temps agent immobilier « rêvant de vendre des châteaux » voulait aussi « un lieu avec une âme, qui raconte une histoire au travers de ses vieilles pierres ». Comme celles, girondes, blondes et calcaires, de la demeure du XVIII^e siècle, lovée dans un petit vallon de l'Entre-deux-Mers, qu'elle achète en 2007.

Fière de l'Entre-deux-Mers

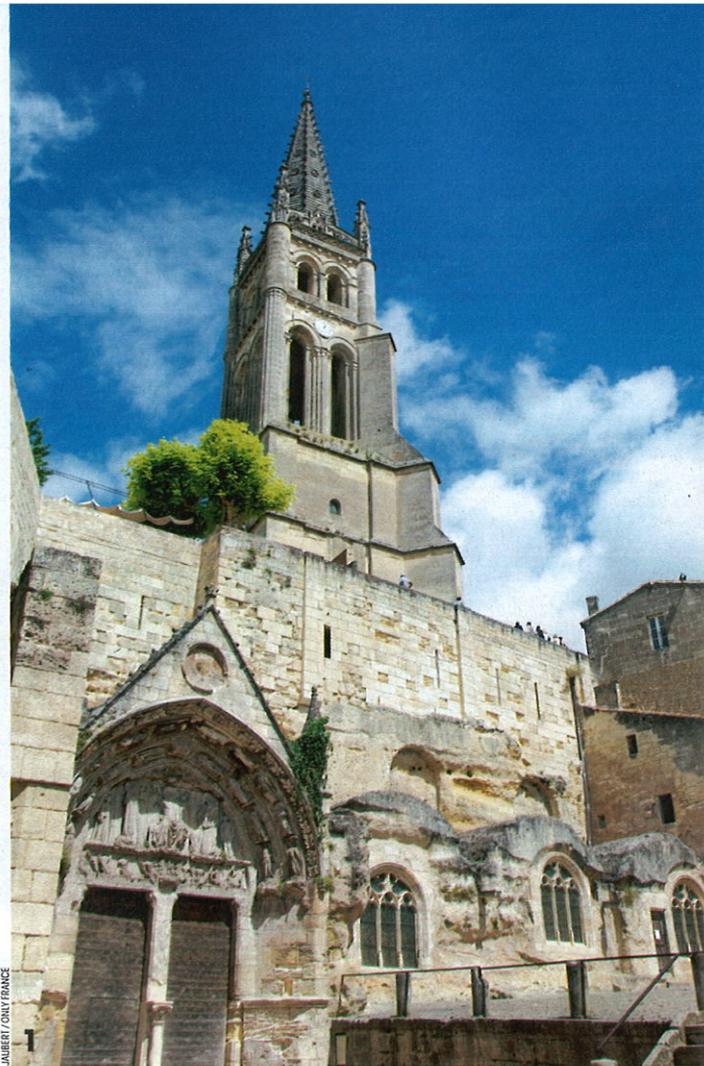
Sa maison se trouve près de la magnifique ville de Saint-Émilion. Mais la journaliste gastronomique revendique tout autant son attachement à l'Entre-deux-Mers, région viticole serties par la Garonne et la Dordogne. « Ses crus de qualité, plus abordables que ceux du Saint-Émilionnais, valent le détour, notamment le château de Pertignas », confie-t-elle. Elle se rend dans sa maison, « jamais moins de quatre jours et même trois semaines en été ». Si ça ne tenait qu'à elle, elle y vivrait à plein temps et inscrire-rait son fils Hadrien à l'école du village.



ERIC DURAND

« Mais, ajoute-t-elle, l'activité de mon mari, neurochirurgien, ne me permet pas de quitter Paris. »

Quand elle est en Gironde, Julie Andrieu fait le marché à Sauveterre-de-Guyenne, achète à Libourne du « truc », pain carré délicieux, chez Sylvain Marie, et retape sa maison. Elle s'occupe aussi de son jardin. D'influence romantique, il y pousse des aromatiques qu'elle utilise dans les plats mitonnés pour ses proches. Toutefois l'été dernier, cette reine des fourneaux, enceinte de sa petite Gaïa et avec une maison pleine d'invités, n'a pas hésité à faire appel à Marion



JAUBERT / ONLY FRANCE

Mouret, chef à domicile : « Une vraie pro qui prépare une cuisine délicieuse à base de produits frais et locaux et donne aussi des cours de cuisine en petit comité. »

À la découverte du patrimoine

C'est au départ du charmant village de **Rauzan** que Julie Andrieu donne rendez-vous aux lecteurs de *Notre Temps*. Entre la cave coopérative vinicole, le château fort perché sur un rocher et la grotte souterraine Célestine, cachette des résistants pendant la guerre qui s'explore aujourd'hui équipé en véritable spéléologue, vous ne risquez pas de vous ennuyer ! Le samedi, profitez de son marché pour acheter des cannellés et de la lamproie à la bordelaise, recette familiale à base de poisson pêché dans la Dordogne et cuisiné avec des poireaux, du vin et parfois même du chocolat ! « Une autre grande tradition régionale que j'ai fait découvrir aux habitants du Pérou lors d'une émission », se souvient la chroniqueuse culinaire. Le





2



3

1. L'église monolithe de Saint-Émilion date du XII^e siècle. Son clocher domine la ville.

2. Sur la commune de Montagne et ses hameaux (*ci-dessus Saint-Georges*) est produit le montagne-saint-émilion, vin rouge d'appellation d'origine contrôlée.

3. Au détour d'une ruelle de Saint-Émilion, une échappée sur la campagne et ses vignobles.

© LUIS DAVILA/AGE FOTOSTOCK.COM

mardi, retrouvez les produits locaux, frais et bio du marché de **Sauveterre-de-Guyenne**. Dans ce ravissant village, vous verrez aussi à l'œuvre l'artisan de la ferronnerie Hérault. À vélo, vous emprunterez la voie verte Roger-Lapébie pour découvrir les jolies bourgades et coteaux viticoles.

Ne manquez pas de passer à **Castillon-la-Bataille**, où se tint en 1453 l'affrontement qui mit fin à la guerre de Cent Ans. Pour parfaire votre culture œnologique et discerner les différents procédés de vinification des prestigieuses appellations de bordeaux, visitez sur les rives de la Dordogne

Le Chai au Quai. À **Pujols**, faites une pause gourmande, dans le cadre champêtre de La Poudette, pour savourer « une cuisine à la fois bistrotière, travaillée et talentueuse » ! Direction **Saint-Émilion**. Outre les tables étoilées et les caves, il s'y trouve tant de merveilles ! À commencer par la monumentale église monolithe ou encore le cloître des Cordeliers et ses caves souterraines, lieux de production et de conservation des vins pétillants maison. Passage obligé avant de partir chez Nadia Fermigier, seule dépositaire de la véritable recette des macarons de Saint-Émilion, créée en 1620 par des religieuses : un véritable délice !

En route pour la vie de château

Pour visiter vignobles et caves, vous aurez l'embarras du choix. Julie Andrieu vous donne ses deux adresses. Au château Troplong Mondot, vous découvrirez une des dernières exploitations familiales qui fait un premier grand cru classé saint-émilion et profitez du restaurant et des chambres d'hôtes. Les Belles Perdrix. Si vous mettez le cap vers le **vignoble des Graves**, rendez-vous à Martillac au château Smith Haut Lafitte (*photo ci-dessous*), qu'elle affectionne tout particulièrement, pour ses vins mais aussi pour son Spa. Les Sources de Caudalie, « autre merveille de la propriété familiale ». Ce Spa révolutionnaire utilise les bienfaits de la vinothérapie reposant sur l'extraordinaire pouvoir antioxydant des polyphénols de raisin... Qu'il s'agisse de vos papilles ou de votre beauté, rien ne saurait ici contredire le célèbre adage : *In vino veritas** ! ■

* La vérité est dans le vin.



J.D. DAILEY/AGE FOTOSTOCK.COM

M. CELARD/CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE