

# TÉLÉ mag

Esprits criminels, Plus belle la vie...

## 10 ACTEURS VIRÉS DE LEURS SÉRIES

PROG. DU 10 AU 16 SEPT.

**TÉLÉ KIDS**

**T'ou ? 4**

Découvrez  
le monde avec  
Tanya et Alex

**JULIE ANDRIEU**  
lance la saison 5  
de ses *Carnets*

**Jeux paralympiques 2**  
Tous derrière les Bleus  
et leur porte-drapeau  
Michael Jérémiasz

CANAL+

**LES GUIGNOLS**  
Vont-ils encore  
nous surprendre ?

BASTI EN CADEAC

OPHÉLIE MEUNIER

**CAPITAL & ZONE INTERDITE**

**M6 mise tout sur  
ce nouveau tandem !**

www.tele magazine.fr

n°3175 1,40€



3 264420 101830

Belgique 1€ 45 Luxembourg 1€ 41

Thierry Marx,  
Julie Andrieu  
et Raphaël Haumont

# JULIE ANDRIEU

## « Comprendre la cuisine pour mieux l'apprécier »

Depuis quatre ans, Julie Andrieu remplit ses *Carnets* en sillonnant la France à la rencontre d'amateurs de cuisine, d'artisans et producteurs locaux. Pour cette rentrée, elle a mitonné une nouvelle formule de l'émission avec deux comparses tout aussi gourmands. De quoi titiller nos papilles.

PAR ALAIN VAL

### Pourquoi cette batterie de changements ?

Ce n'est pas parce qu'une émission fonctionne bien qu'il ne faut pas y toucher... Au contraire ! Moi, je ne change pas, ni ma voiture, ni même l'esprit de la recette d'origine de l'émission ! Ce qui évolue, c'est son approche. Plutôt que de parler seulement de plats régionaux, on va traiter des plats favoris des Français, qu'ils soient « bien de chez nous », comme le bœuf bourguignon, la blanquette de veau ou la bouillabaisse, ou étrangers, comme le couscous, le hamburger ou la pizza. Une façon d'élargir nos connaissances culinaires.

**Deux experts officient à vos côtés : le chef Thierry Marx, doublement étoilé, et Raphaël Haumont, qui applique ses connaissances de**

### chimiste au domaine de la gastronomie. Pourquoi ?

Depuis 2007 et l'époque de *Fourchettes & Sac à dos*, j'ai cette idée en tête : comprendre ce que l'on fait ! J'ai constaté qu'il y avait autant de recettes que de cuisiniers ou cuisinières pour le même plat. Notre idée est justement de valoriser cette variété et de donner la parole aux uns et aux autres, professionnels ou amateurs. Ensuite, grâce à la réflexion, à l'expérience et à la science de Thierry Marx et de Raphaël Haumont, on essaie non pas de départager les cuisiniers, mais d'éclairer les téléspectateurs. Parfois, en cuisine, on se complique trop la vie par manque de connaissance. Nous, on veut avant tout transmettre un « savoir-cuisiner », que le public comprenne la cuisine pour mieux l'apprécier.



Julie Andrieu et le chef Thierry Marx



Séquence traditionnelle de l'émission : tout le monde passe à table !

**Depuis 2001 et *Tout un plat*, sur Téva, votre première émission culinaire, et après des milliers de kilomètres parcourus et des centaines de découvertes gastronomiques, apprenez-vous encore quelque chose ?**

Tous les jours ! À chaque rencontre, on me transmet le petit truc « secret » de la mamie ou de la maman, ou son propre « grain de sel » sur tel plat ou dessert. Cette transmission, c'est l'essence même de la cuisine, avec le respect des traditions. Au-delà des cuisines, *Les Carnets* proposent aussi de découvrir des régions, des cultures, des gens et des savoir-faire. De ce point de vue-là, je me régale aussi.

**Avez-vous noué des liens forts au cours de vos nombreux périples, depuis toutes ces années ?**

Bien sûr. C'est un réseau, style « jardin de compétences » que je cultive avec précaution, et ça, j'y tiens... Quand ma maman est décédée, beaucoup m'ont fait part de leur affection avec des témoignages très touchants. [NDLR : la comédienne Nicole Courcel est décédée le 25 juin 2016].

**Au cours d'une émission, vous dites : « Défendons la discussion autour de la bonne bouffe ». Une phrase que n'aurait pas reniée Jean-Pierre Coffe, votre mentor ?**

C'est évident. Avec son tempérament de feu et sa culture, il en faisait même sa marque de fabrique. C'est moins mon caractère, je suis plus tournée vers le dialogue, tout en restant sa plus fidèle élève pour reconnaître les compétences des gens et les mettre en avant.

**Prenez-vous le temps de cuisiner pour votre famille, vos amis, et en avez-vous envie ?**

Je cuisine tout le temps. Ce n'est pas toujours classique, mais simple : une cuisine du quotidien, sauf si je souhaite laisser libre cours à un délire. En tant que mère de famille, mon métier, ce n'est pas d'être chef, encore moins celui d'épater par quelque chose de spectaculaire, mais d'étonner avec des plats où se rencontrent simplicité et originalité des saveurs. Allez, j'avoue,

j'adore embellir les assiettes, même s'il s'agit d'un simple steak haché purée.

**Maman d'Hadrien (3 ans) et de Gaia, née en décembre 2015, pourriez-vous reprendre votre sac à dos et repartir avec eux faire découvrir la cuisine du monde ?**

Ils sont un peu jeunes pour l'instant, mais j'adorerais le faire. Dès qu'Hadrien aura l'âge de comprendre les choses et de les partager avec moi, vers 5 ou 6 ans, je pense que je l'emmènerai en Inde. Concilier les tournages d'émissions et les enfants, c'est compliqué, mais Emmanuelle Gaume y était parvenue pendant deux ans pour Arte. Oui, c'est une expérience que j'aimerais faire. Je pense que la meilleure école, c'est celle de la vie, de la découverte de cultures, de la confrontation à l'autre. Et plus mes enfants sortiront de leur cocon, mieux ils s'en porteront. ■

MAG. **LES CARNETS DE JULIE** **3**  
**SAMEDI** **16H15**