

# Les carnets de Julie... et Thierry!

**INTERVIEW.** Julie Andrieu et le chef étoilé Thierry Marx analysent, scientifiquement, les plats préférés des Français, pour mieux les revisiter dans une nouvelle formule des *Carnets de Julie*. Rencontre entre deux passionnés.

**Qui a eu la bonne idée de vous réunir ?**

**Julie Andrieu :** Après avoir réalisé le documentaire *Thierry Marx, un chef sans frontières* (diffusé sur France 5, nldr), j'ai eu envie de travailler avec lui et son complice, le chercheur Raphaël Haumont. Ils appliquent une démarche scientifique à la cuisine (ils ont créé le CFIC,

*Centre français d'innovation culinaire à l'université Paris-Sud, alliant sciences et artisanat culinaire*). Dans l'émission, nous allons remettre en question l'ensemble de nos acquis et proposer mille et une astuces.

**Thierry Marx :** Tenez, le bœuf bourguignon par exemple... La recette propose de le laisser mariner longtemps dans le vin rouge. Grâce

à Raphaël, vous allez comprendre que l'alcool durcit la viande, sauf si vous réduisez le temps de cuisson.

**Comment l'émission va-t-elle se dérouler exactement ?**

**Julie :** Un plat populaire sera au programme. Je ferai ma recette, selon la tradition, Thierry nous montrera ensuite la sienne qui intègre ses constats scientifiques partagés avec Raphaël. Puis, nous étudierons celles d'amateurs chez qui nous irons.

**Thierry :** Je retrouve ce que j'aime en cuisine, la notion de partage et de « cerveau collectif ».

**Qu'avez-vous en commun tous les deux ?**

**Julie :** Une certaine indépendance par rapport aux grands courants culinaires et un amour pour le Japon.

**Thierry :** Nous considérons tous les deux la cuisine comme un merveilleux outil de lien social.

**Quelle est la qualité que vous enviez à l'autre ?**

**Julie :** Sa capacité à être ici et maintenant. Il est attentif à chaque instant qu'il vit avec vous. C'est très zen comme approche.

**Thierry :** Sa positive attitude. Comme on aime le dire à l'hôtel Mandarin Oriental (où il a ses deux restaurants parisiens), Julie a le sourire extérieur et intérieur.

**Thierry, vous avez été casque bleu, jury dans *Top Chef*... Quel sera votre prochain challenge ?**

**Thierry :** Continuer à développer des écoles gratuites de formation et de réinsertion afin d'aider les personnes qui, comme moi, ne viennent pas d'un milieu favorisé.

**Julie :** Thierry a été cassé par la vie, mais il s'est reconstruit avec la cuisine. C'est un bel exemple!

**Interview Alexandre Alfonsi**

**Photo Jean-Jacques Descamps**

*Les Carnets de Julie,*

samedi 10 septembre, France 3, 16.10



**Info+**

Julie et Thierry ont créé des burgers qui seront vendus dans des restaurants et des foodtrucks au profit d'Action contre la faim, dans le cadre de l'opération du 23 septembre Je déj, je donne (un titre restaurant).