



Q/R

Julie Andrieu

Journaliste, Fourchette et Sac à dos (*France 5*)

Quel rapport entretenez-vous avec la nourriture en voyage dans un pays étranger ?

C'est simple, je goûte absolument tout. Mais je maintiens des petits rituels alimentaires pour me régénérer.

J'emporte donc toujours avec moi des sardines espagnoles en boîte, une toute petite fiole d'huile d'olive, du chocolat noir et des biscuits de toutes sortes qui me permettent de nourrir toute l'équipe de tournage! Je pars aussi avec ma bouilloire de poche, des sachets de thé vert, mes baguettes et mon couteau de voyage.

Quels sont les moments et les rencontres les plus forts ?

J'ai le souvenir d'un village turc à la frontière irakienne où les femmes et les enfants s'étaient parés de leurs plus beaux habits. L'essentiel de leur repas quotidien était composé de

racines semblables aux asperges blanches. Ils ne mangeaient que très exceptionnellement de la viande. Nous avons ainsi partagé un repas et j'ai le souvenir d'un moment rare et précieux.

Quels sont les plats étrangers que vous refaites avec plaisir une fois rentrée en France ?

Je suis surtout attirée par la cuisine du Moyen-Orient, du Liban, ou par les saveurs italiennes. L'été dernier, j'ai refait jusqu'à plus soif la recette du *salmojero*, qui est une soupe froide cousine du gaspacho. Et dernièrement, à mon retour de New York, j'ai testé de nouvelles manières de réaliser le cheesecake.

Julie Andrieu

Comment briller aux fourneaux sans savoir faire cuire un œuf (Éditions Agnès Viénot)