

« Soyons fiers de notre cuisine »

GASTRONOMIE. Pour la télé, **Julie Andrieu** marie voyages à travers le monde et découvertes des saveurs.

Vous qui voyagez beaucoup, la mondialisation vous semble-t-elle une chance ou un risque pour la cuisine ?

Julie Andrieu : « C'est une chance, évidemment, à condition que la fusion des saveurs ne soit pas la confusion. En réalité, la France était plutôt en retard dans cette mixité. Les Français sont fiers de leur gastronomie et ils ont raison. C'est peut-être pourquoi ils ont tardé à intégrer les influences des autres pays. Aujourd'hui, il y a moins de protectionnisme culinaire, la cuisine française n'est plus campée sur ses positions. D'ailleurs, tous les chefs que je rencontre me disent qu'ils rêveraient de m'accompagner dans mes voyages ».

Vos émissions invitent à découvrir la diversité des goûts à travers le monde. Est-ce auprès de votre maman, la comédienne Nicole Courcel, que vous en avez fait l'apprentissage ?

« Non, maman ne cuisinait pas du tout. La diversité se réduisait à changer de marque de surgelés ! La découverte des cuisines du monde, c'est en voyageant que je l'ai faite. A 17 ans, je suis partie sac au dos faire un voyage un peu initiatique : j'ai atterri au Népal, j'ai traversé l'Inde et fini au Sri Lanka. J'ai commencé à y aiguiser ma curiosité vis-à-vis des saveurs étrangères. Les années suivantes, je suis partie, toujours toute seule, à Cuba puis au Japon ».

Le dédic pour votre métier est venu de là ?

« Non, c'est venu après, vers 22 ans. J'ai commencé à cuisiner pour passer le temps. J'ai aussi et surtout cuisiné pour l'homme que j'aimais et qui était très gourmand. Aujourd'hui, je cuisine tout le temps. Mon laboratoire est mon deuxième bureau. Je cuisine le matin ou bien entre mes rendez-vous ; je lance un plat le soir, je le termine le lendemain. Avec mon émission quotidienne sur France 3, où je fais mes recettes en direct, j'ai intérêt à ne pas me tromper. Alors, je répète. Mon obsession, c'est que les gens réussissent le plat chez eux ».

Tenez-vous compte des réactions de Nicole Courcel ?

« Je lui demande toujours son avis. Elle a rarement tort. Parfois, c'est très tranché, mais j'admire sa franchise et sa rigueur. Vendredi, elle vient à la maison, nous serons six ou sept. Je vais tester les recettes de la semaine suivante pour la télé. Il y aura des nems, un tajine de crevettes aux légumes, ensuite un gâteau glacé au gingembre et à la mangue.



Paris. Julie Andrieu, qui anime des émissions sur France 3 et sur France 5, prépare aussi trois nouveaux livres qui devraient paraître au printemps et en septembre prochain. « Carnet de correspondances » est paru en avril dernier aux Éditions Agnès Vienot. PHOTO Yann L'HÉNORET.

Et peut-être une petite soupe au lait de coco et courges musquées en entrée ».

La Semaine du goût vient de se tenir. Si vous aviez à présenter la France à travers une ou des saveurs typiques, ce seraient lesquelles ?

« Ce serait un plat mijoté. C'est l'éloge de la lenteur et des saveurs qui se développent dans la cocotte. Je pense à la blanquette, l'un des plats favoris des Français. C'est tout ce qu'on aime : la crème, le veau, la viande mijotée, les petits légumes... Au départ, c'était un plat qui permettait d'accommoder des restes de rôti avec de la sauce béchamel. Petit à petit, le plat s'est raffiné jusqu'à trouver la subtilité qu'il a aujourd'hui ».

Comment se déroule le tournage de « Fourchette et sac à dos » ?

« C'est un travail collégial. Avec la maison de production, nous dressons la liste des pays où nous souhaitons aller et les thèmes à aborder. Puis un fixe, un correspondant local, nous aide à chercher les interlocuteurs. L'équipe, nous sommes six, consacre ensuite douze jours à chaque reportage, voyage compris. En 2010, nous irons à Bali en Indonésie, en Amérique du Sud, à New York, au Liban et au Danemark. Le reportage est préparé en détail mais sur le terrain, il faut se laisser émerveiller par la surprise, la rencontre, l'image, l'odeur, le geste. Je me rappelle le conseil du photographe Henri Cartier-Bresson quand j'avais 20 ans : « Arrêtez de faire des photos pendant un an et apprenez à appesantir votre regard... » Je m'en suis toujours souvenue ».

Il y a de l'aventure dans vos émissions, et des mésaventures aussi ?

« C'est arrivé. J'ai toujours aimé l'aventure, je n'ai pas peur du danger. Mais je ne suis pas Crocodile Dundee ! »

Propos recueillis par Yves DURAND

ITINÉRAIRE

1974 : naissance à Paris.

1994 : débute comme photographe.

1999 : publie « La cuisine de Julie » (Albin Michel).

2001 : première émission à la télé.

2009 : présente son émission quotidienne « Côté cuisine », sur France 3, et « Fourchette et sac à dos », sur France 5.

Avec ANGIBAUD PHOTO, vos Photos par internet

NOUVEAU !!!

anjou photo

PORT GRATUIT**

Site de Qualité et Proximité

www.anjoupphoto.com

20 photos offertes* lors de la 1^{ère} inscription

Plus de 160 points retrait en Maine et Loire dont 28 (ci-dessous) qui vous offrent les frais de port :

INTERMARCHÉ Ingrandes s/Loire, le Louroux Béconnais, St Florent le Vieil, St André de la Marche, St Pierre Montlimalart, le May sur Evre - CARREFOUR MARKET St Pierre Montlimalart - Le Pict la Poitevine - Au Tibus Trémontines - Au Brazza Maulévrier - Tabac Presse Mocrat Cholet - Maison de la presse St Florent le Vieil - Bar du Hallié Nuailé - Proxi la Tourlandry - Bar les Accacias Vezins - Tabac presse Ioto la Séguinière - L'Ambiance Jallais - SITIS Yzernay - Coccimarket Toutlemonde - Tabac Presse Geste - Ecomarché Villédieu la Blouère - Bar Tabac PMU Montrevault - L'Escale bar La Chapelle du Genêt - La Louisiane Coron

Alimentation Tabac Presse St Quentin en Mauges - GAM La Chapelle Aubry - Viveco Bourgneuf en Mauges - Presse du Chemin Vert Saumur

Carrefour market

« L'ENCYCLOPÉDIE DES ENFANTS »

Mickey et ses amis à la conquête de l'espace

Le deuxième volume de « L'encyclopédie des enfants » sera en vente demain chez votre libraire. Quatorze autres vont suivre au rythme d'un par semaine.

Quel puits de science ce Mickey ! Après les dinosaures, il part avec ses amis à la découverte de l'espace. Grimpons avec eux à bord du deuxième volume de « L'encyclopédie des enfants ». Les premières pages explorent le système solaire. Celles consacrées au soleil donnent froid dans le dos. Saviez-vous qu'à sa surface la température s'élève à 6 000 °C ? Plus loin, les jeunes lecteurs posent le pied sur la Lune, qui a déjà reçu la visite de douze voyageurs depuis celle de Neil Armstrong en juillet 1969. Une des plus belles planches du livre montre un astronaute de la Nasa défilant les lois de la pesanteur à des milliers de kilomètres de la planète bleue. De retour sur Terre, les enfants pénètrent dans un télescope. Grâce à cet instrument, les scientifiques parviennent à voir toujours plus loin et à mieux connaître les étoiles qui scintillent dans la nuit. Au cours de leur voyage intersidéral, Mickey, Donald, Dingo et les autres croisent aussi des astéroïdes, des météorites et des comètes à la chevelure lumineuse. Et évitent de se rapprocher des trous noirs, qui se forment quand meurent les étoiles. Rien ne peut échapper à leur force de gravité. Pas même la lumière !

En vente chez votre libraire (4,90 €) à partir de demain.

Disney

L'ESPACE

2

L'ENCYCLOPÉDIE DES ENFANTS

Une collection proposée par

Le Maine

Le Courrier de l'ouest

LUNDI 19 OCTOBRE 2009