



F. G. Bouchon / FTV

MAGAZINE

JULIE ANDRIEU PRÉSENTE « LES CARNETS DE JULIE »

EN RÉSUMÉ

CHAQUE SAMEDI À 17:00 ET EXCEPTIONNELLEMENT EN PRIME TIME SUR FRANCE 3, JULIE ANDRIEU FAIT UN TOUR DE FRANCE CULINAIRE DANS « LES CARNETS DE JULIE ». ELLE NOUS DÉCRIT LA GENÈSE DE CE RENDEZ-VOUS ET SON CONCEPT QUI MET À L'HONNEUR LA TRANSMISSION DES RECETTES POPULAIRES DES RÉGIONS FRANÇAISES ET LA CONVIVIALITÉ.

COMMENT EST NÉ LE MAGAZINE ?

Julie Andrieu : « Ayant beaucoup voyagé dans le monde à la fois personnellement et professionnellement pour "Fourchette et sac à dos" sur France 5, j'avais envie de repartir à la découverte de la France et de ses régions et d'y décliner la maxime que j'appliquais à l'étranger : "Dis-moi ce que tu manges et je devinerai qui tu es". Parce qu'elle est la chaîne la plus régionale de France Télévisions, nous nous sommes alors naturellement tournés vers France 3 qui a été séduite par le projet. C'est ainsi que l'histoire a commencé. »

QUEL EST SON CONCEPT ?

J. A. : « Nous allons à la recherche des cuisines populaires et des recettes qui se transmettent de génération en génération. En France comme dans beaucoup de pays, ce savoir tend à disparaître parce que

sa transmission est orale, que les femmes ont moins temps à consacrer à la cuisine et que les aliments, les variétés de fruits et légumes ou les espèces d'animaux, disparaissent eux aussi, pour des raisons de rentabilité. Le magazine se veut ainsi un conservatoire des cuisines "de la maison". »

COMMENT SE CONSTRUIT CHAQUE RENDEZ-VOUS ?

J. A. : « Chaque émission est l'occasion



« "LES CARNETS DE JULIE" SONT UNE CÉLÉBRATION DE NOTRE PATRIMOINE, DE LA TRANSMISSION ET DE LA CONVIVIALITÉ »

de découvrir une région à travers trois recettes. Pour cela, une équipe d'enquêteurs va sur le terrain rencontrer les personnes susceptibles de nous aider, de nous recevoir et de nous transmettre leurs recettes. Nous nous accordons sur les destinations et ils me proposent des sujets en lien avec notre choix. »

QUEL EST VOTRE RÔLE ?

J. A. : « Depuis toujours, la cuisine est pour moi une façon de rencontrer l'autre, d'établir un lien et d'entrevoir le monde. Mon rôle dans le magazine est un peu celui d'une éclairceuse. J'ouvre un chemin. Je donne des clés pour comprendre une région que je découvre souvent en même temps que le téléspectateur. En outre, pour parcourir les routes, nous avons choisi une Peugeot 304 rouge. Cette voiture française des années 1970 fait partie de notre culture collective tout comme les recettes que nous faisons découvrir. »

QUELLES SONT LES SPÉCIFICITÉS DU PRIME TIME ?

« Dans sa version "Grand format", le magazine dispose de plus de moyens, avec plus d'ambitions, mais l'esprit reste le même. Il s'axe davantage sur l'extérieur avec, par exemple, un pique-nique de clôture qui nous amène à cuisiner dans la nature au plus près de la saveur des produits. »



Araignées à l'émulsion de mer de Christian & Jérôme

(Pour 6 personnes)

- ... 5 araignes
- ... 1/2 litre de lait, beurre, sel à poivre
- ... 1 œuf à la coque
- ... vinaigre de Xérès
- ... huile de papas de saumons

Pour les sables de saumon

- ... 1 saumon
- ... 1 œuf cru
- ... huile d'olive, sel, poivre
- ... 100g de crème fraîche
- ... 5 œufs à la coque

AVEZ-VOUS DÉJÀ DES SOUVENIRS MARQUANTS ?

J. A. : « Chaque émission apporte son lot de rencontres, d'émotions, de souvenirs : le voyage en Camargue, dans les Pyrénées, sur les plages du Nord, en Touraine, en Anjou... Surtout, le magazine est une célébration de notre patrimoine, de la transmission et de la convivialité. Aller dans une région, goûter des produits, les partager avec des locaux, cela nous fait tous rêver et, pourtant, c'est un rêve accessible. »

LE CHIFFRE

2.4

millions de
4 ans et plus
ont regardé
le prime time
des « Carnets
de Julie »
le 21 octobre
2013 sur
France 3

Source Mediamétrie