

# Julie Andrieu, la vie en chocolat

## Julie Andrieu, chocolate passion

Elle est l'incarnation la plus savoureuse de l'épicurisme new look du petit écran. Avec humour et finesse, Julie a livré à Desserts sa confession gourmande. She is the most delectable incarnation of TV's new look Epicureanism. With humour and finesse, Julie confesses her gourmet pleasures to Desserts.

**Votre saveur fétiche ?** Difficile car j'aime la variété. Le pain, qui est sacré, et le thé vert japonais. Dès que je pars quelque part dans le monde, j'emporte du thé vert et une bouilloire...

**Un souvenir sucré de votre enfance ?** Ma première recette pâtissière ! Des truffes réalisées en mélangeant du cacao en poudre et de la margarine. Déjà une incroyable fibre gastronomique...

**Que faites-vous à l'heure du thé ?** Comme j'évite autant que possible les desserts à la fin des repas, je m'octroie volontiers une douceur au « goûter » : macaron, sablés, chocolat à croquer, tarte...

**Vos douceurs préférées ?** Tout ce qui est au chocolat, noir de préférence et bon !

**Un péché à partager ?** Aucun plaisir n'est un « péché » ! Un verre de vin rouge, un chambolle-musigny Les Amoureuses, ou un Gruaud-Larose, un saint-julien ou un corbières du Domaine de la Treille Muscate de Catherine Marin-Pestel, fait avec rigueur et amour.

**Si vous étiez une sucrerie ?** Un carré de chocolat noir « porcellana » de Pierre Marcolini.

**A flavour you adore ?** Not easy because I like variety. Bread, which is sacred, and Japanese green tea. Wherever I travel in the world, I take green tea and a kettle with me...

**A particular dessert from your childhood ?** My first sweet recipe! Truffles made by mixing cocoa powder with margarine. Even then, I had incredible gastronomic flair...

**A teatime ritual ?** As I avoid desserts at the end of meals as much as possible, I tend to allow myself a treat at teatime: macarons, shortbreads, pieces of chocolate, tarts...

**Your favourite desserts ?** Anything made with chocolate, preferably black and good quality!

**A guilty pleasure to share ?** There's no such thing as a "guilty" pleasure! A glass of red wine, a Les Amoureuses chambolle-musigny or a Gruaud-Larose, a Saint-Julien or a Domaine de la Treille Muscate corbières by Catherine Marin-Pestel, produced with attention to detail and great care.

**If you were a dessert ?** A piece of dark "porcellana" chocolate by Pierre Marcolini.

Retrouvez les émissions et tous les livres de Julie Andrieu sur [julieandrieu.com](http://julieandrieu.com)

« Aucun plaisir n'est un péché ! »