

Gastronomie Cet été, l'animatrice de *Fourchette et sac à dos* parcourt l'Europe et goûte aux traditions culinaires. Une mission pas toujours facile.

Avant son départ pour un mois de vacances, Julie Andrieu met à profit les restes de son frigo. « Je prépare des crèmes au basilic pour le dessert », annonce-t-elle. Un plat moins surprenant que ce qu'elle a pu tester lors de ses pérégrinations dans cette saison 100 % européenne. Au menu : moins de sacrifices de brebis mais encore des surprises, comme on le verra dans le deuxième épisode, sur l'Italie du Nord, diffusé ce soir.

FRANCE-SOIR La semaine dernière, on vous a vue vous battre avec une anguille anglaise...

JULIE ANDRIEU Je fais de la concurrence à Maïté. Mon père élève des anguilles mais je le laisse les tuer. Même si je ne suis pas végétarienne, ce n'est pas très ragoûtant. Mais c'est toujours moins barbare que l'élevage industriel des poulets ou des bovins. Ça c'est révoltant !

F.-S. Sur le site de France 5 des internautes vous reprochent de tuer des animaux devant les caméras... Notamment une pauvre grenouille la saison passée.

J. A. On m'a beaucoup reproché cette séquence tournée dans le sud de la Grèce. J'étais tellement dégoûtée que j'ai loupé la grenouille et je me suis exclamée : « Je lui ai éclaté la gueule. » Cette phrase a choqué, mais ce n'était pas du sadisme. D'une part, il s'agit d'une tradition, d'autre part, ce n'est pas une partie de plaisir.

F.-S. Cette saison, épargnez-vous plus d'animaux ?

J. A. Oui, j'en avais marre, même si je vais encore tuer un coq au Portugal. Une surprise de la production. Montrer les traditions participe du succès de l'émission.

F.-S. Quelle destination vous a-t-elle le plus surprise ?

J. A. L'effervescence culturelle



Julie Andrieu a beaucoup apprécié son séjour en Italie. « J'ai appris à cuisiner un excellent risotto à l'encre de seiche. »

de Berlin m'a frappée. Mais la cuisine m'a laissée sur ma faim. Difficile de sortir du basique saucisse-frites. Les Suisses ont, quant à eux, un sens aigu de l'hospitalité. J'ai découvert l'agneau séché et la soupe des montagnes, à base de gruyère, poireaux, macaronis, crème et oignons.

F.-S. Quelle genre de cuisine ne vous séduit-il pas ?

J. A. Même si les Anglais ont progressé, j'ai du mal avec certains plats, comme l'anguille. Au Portugal, je déconseille le sandwich à la couenne de porc.

F.-S. Avec tout ce que vous mangez, comment faites-vous pour rester mince ?

J. A. Je ne m'interdis rien, je goûte à tout, mais de façon

modérée. J'ai appris à écouter mon corps, j'ai une boussole dans l'estomac.

F.-S. Quels sont vos projets pour la rentrée ?

J. A. Je serai toujours dans *C à vous*. Et j'ai envie de poursuivre la réalisation (son portrait du chef Thierry Marx sera rediffusé sur France 5 le 1^{er} septembre à 21 h 30).

F.-S. Pas de bébé en vue avec votre mari (le docteur Stéphane Delajoux, NDLR) ?

J. A. J'aimerais bien annoncer un heureux événement, mais non, ce n'est pas au programme. ♦



FOURCHETTE ET SAC À DOS
20 H 35 - FRANCE 5