

Julie Andrieu

FRANCE SOIR
Lundi 27 février 2006

“J’ai tellement fait d’erreurs en cuisine que j’anticipe celles des autres”

Julie Andrieu, belle comme un cœur, débuta comme photographe avant de trouver sa voie : la chronique gastronomique. On a pu la voir sur Teva dans *Tout un plat*, puis quotidiennement sur TF1 avant le JT de 13 heures dans *Julie cuisine*. Et aujourd’hui, la voici sur Cuisine TV et chaque dimanche sur Europe 1 dans *Droit dans le buffet*.

Qui vous a mis le pied à l'étrier ?

Claude Lebey, qui m’a repérée, m’a proposé d’écrire *Le Guide des croqueurs de chocolat* et, quelque temps plus tard, j’ai publié *La Cuisine de Julie : 200 recettes pour mon mec et mes copines*. Depuis, chez moi, on sait qu’à table il y a toujours quatre entrées et cinq plats que je teste sur mes amis.

Votre mère, Nicole Courcelles, y est-elle pour quelque chose ?

Elle m’a donné le goût du plaisir, de la sensualité, du partage, mais sûrement pas celui de la gourmandise. Ma mère est une petite mangeuse, elle n’aime pas cuisiner.

A vous voir, on pourrait vous croire anorexique ?

Je pesais 70 kilos à 18 ans. Aujourd’hui, j’en pèse 58. Je mange énormément, je ne saute jamais un repas, je ne m’interdis rien, mais j’ai une alimentation équilibrée. La nourriture, pour moi, est à la fois un plaisir sensuel et mental.

Une femme critique gastronomique, ça ne court pas les rues ?

C’est difficile d’être une femme dans ce milieu. C’est à la fois un avantage et un inconvénient. On bénéficie d’un traitement de faveur, mais on peut aussi subir la misogynie de certains. Si je fais le bilan, ça m’a plutôt servi.

Il y a peu de femmes en cuisine ?

Il y a moins de cuisinières que de cuisiniers, c’est une tradition qui ne date pas d’hier. Ce métier, qui est très physique, a toujours été réservé aux hommes.

Etes-vous une bonne cuisinière ?

Au début, c’était laborieux, je n’ai jamais été touchée par la grâce culinaire. Aujourd’hui, je commence à maîtriser et à connaître les bases théoriques, j’ai tellement fait d’erreurs en cuisine que j’anticipe celles des autres.

La Tour d’Argent qui perd sa deuxième étoile, ça vous choque ?

Lui enlever une étoile, c’est aberrant. Je ne vois pas en quoi la cuisine de cette maison a changé. Cet établissement demeure un lieu magique.

Votre point de vue sur le Michelin ?

C’est bien qu’il y ait une référence, mais il leur faudrait renouveler un peu la grille de lecture, le Michelin a une image un peu opaque. Ils font cela entre eux. Disons que le Guide rouge est un peu en retard sur la musique.

Quelles sont vos adresses préférées ?

Le Meurice, l’Atelier Robuchon, où Joël a su bousculer les habitudes, le Fogon Saint-Julien, un restaurant espagnol quai des Grands-Augustins, et Auguste, rue de Bourgogne.

Votre joli physique vous sert-il ?

Ça peut aussi être un handicap. Combien de fois ai-je entendu à mon propos : « Elle n’a pas le physique de l’emploi. »

Comment se porte la gastronomie française ?

Elle se porte plutôt bien. Il y a des tas de chefs qui se creusent les méninges et font travailler leurs papilles. La cuisine française est à la fois moins repliée sur elle-même et moins pétrie d’autosatisfaction, mais elle est talonnée par les cuisines espagnole, anglaise et américaine.

Que détestez-vous à table ?

Des expressions toutes faites comme « on va aller sur un poisson », « on a travaillé une sauce » et, plus grave encore, « bonne continuation ». Tout ça m’horripile. Je n’aime pas non plus les présentations d’assiettes saupoudrées d’épices, les brins d’herbe qui surplombent un tartare, et certaines modes comme le vinaigre balsamique ou le parmesan.

P. W.

