

Lundi 9 janvier 2012

# Fourchette et sac à dos : le joli mariage de Julie Andrieu

L'émission « Fourchette et sac à dos » est diffusée dès ce lundi sur RTL TVI. Aux commandes, Julie Andrieu, gastronome et bourlingueuse.

● Interview : Aurélie COMPS

« Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ! » Julie Andrieu l'a bien compris. La gastronome bourlingueuse prend un goûteux plaisir à découvrir aux quatre coins du monde une cuisine populaire et authentique.

**Julie Andrieu, vous étiez photographe. Pourquoi vous êtes vous tournée vers le monde de la cuisine ?**

Par simple curiosité ! Je n'ai pas été élevée dans l'amour et la culture de la cuisine. Ma mère (NDLR : l'actrice Nicole Courcel), une femme très indépendante, ne cuisinait jamais, considérant cela comme un asservissement. Un jour, j'en ai eu assez de commander des repas chez le traiteur. J'ai commencé par tester des recettes.

**En peu de temps, vous êtes passée de novice à critique culinaire !**

C'est une vraie passion. J'ai rencontré l'éditeur de livres de cuisine Claude Lebey qui s'amusait de mon profil. J'étais jeune et en décalage avec la cuisine présentée dans les médias des années 1990, à l'exemple de Maïté. J'ai alors sorti mon pre-



Dans la cave d'un grand chef en Italie, Julie Andrieu participe à la préparation d'un plat du terroir.

mier livre « La cuisine de Julie » (NDLR : Une vingtaine de livres culinaires de Julie Andrieu sont sortis depuis 1999). J'ai ensuite animé des émissions culinaires en radio et en télé.

**Et en 2007, « Fourchette et sac à dos » vous donne l'occasion de réunir vos deux passions...**

... le voyage et la cuisine authentique ! Les deux se ma-

trient bien car la cuisine est révélatrice de la culture, de l'histoire, même de la géographie d'une région. La cuisine facilite la communication (NDLR : Si Julie maîtrise l'anglais, un peu l'espagnol et l'italien, ce n'est pas toujours le cas de ses « hôtes »), c'est un langage universel.

**Vous êtes toujours partante pour**

**tout goûter ? N'avez-vous jamais refusé certains ingrédients ?**

Non, je n'en ai pas le souvenir. J'appréhendais les larves d'hanneton au Cameroun et les œufs de mouches et de fourmis au Mexique. Cela semble bizarre mais on mange bien des huîtres en Europe !

En Angleterre, j'ai par contre eu de sérieuses hésitations face à une barre de Mars roulée dans

une pâte à beignet et cuite dans la graisse à frire d'un fish & chips. Même réticence face à une anguille trempant dans une sauce vinaigrée verte fluo...

**« La cuisine facilite la communication. C'est un langage universel. »**

Mais ce qui compte, c'est le charme de la préparation qui est chargée de sentiments.

**Lors de votre dernier tournage en Europe, quelle recette avez-vous préférée ?**

J'ai mille souvenirs ! Je garde un excellent souvenir d'une soupe traditionnelle en Suisse. Perchés dans un chalet de montagne sans électricité, nous l'avons cuisinée avec du lard et du bon gruyère. C'était délicieux car elle avait le goût de la vieille cheminée et de la marmite. J'ai tenté de la faire chez moi mais ce n'était pas pareil sur mes plaques à induction.

**La cuisine belge vous intéresse-t-elle ?**

Bien sûr. Je connais déjà la cuisine wallonne ainsi que de bons restaurants bruxellois où Pierre Marcollini, un copain, m'emmène. J'ai même cuisiné un lapin au pain d'épice et à la bière flamande il y a quelques jours. Ne trouvant pas de bière flamande à Paris, j'ai dû opter pour de la Guinness... Honte à moi ! Un « Fourchette et sac à dos » en Belgique se justifierait largement ! ■

## L'Europe au menu de la 5<sup>e</sup> saison

Chaque épisode de *Fourchette et sac à dos* stimule aussi bien les papilles que l'appétit pour un voyage au cœur des traditions. Les destinations gourmandes sont variées, allant du Brésil au Japon en passant par le Québec et Tahiti. Au compteur : 28 régions ont déjà été dégustées ! Pour la cinquième saison du magazine, la Parisienne a dé-

posé son sac à dos en Europe. Elle explore une cuisine montagnarde en Suisse, saumonée en Norvège ou cosmopolite à Londres. Julie Andrieu partage les recettes récoltées sur le site internet de l'émission sur France 5, comme le filet mignon au culatello. Elle a même choisi cette recette pour le dîner de son mariage avec le célèbre

neurochirurgien Stéphane Delajoux.

À 37 ans, Julie Andrieu souhaite aujourd'hui se consacrer à d'autres projets en 2012, histoire de se creuser l'appétit pour mieux repartir avec sa fourchette et son sac à dos en 2013. ■ A.C.

► Diffusé sur France 5 depuis 2007, le magazine passe dès ce lundi sur RTL TVI à 16 h.



Julie Andrieu partage son amour pour le voyage culinaire et emmène cette semaine les téléspectateurs au Mexique, au Maroc (photo) et en Inde.