

Côté Cuisine

Julie Andrieu fait recette

Diffusée désormais tous les dimanches à 10 h 55 sur France 3, l'émission « Côté Cuisine » est tournée dans un décor reconstitué à Bègles. Son succès tient au style décontracté et souriant de l'animatrice Julie Andrieu qui, aux côtés du chef Michel Guérard, prend le parti du bien-être et de la convivialité.

BÈGLES (Gironde), une matinée de février : des techniciens, cameramen et autres cuisiniers s'affairent sur un plateau de télévision transformé en une vraie cuisine reconstituée. C'est ici dans l'ancienne cantine d'Esso Rep que l'équipe de « Côté Cuisine » tourne trois émissions par jour (d'une durée de 26 minutes) pour une diffusion tous les dimanches sur France 3 jusqu'en juin. Co-produite par Grand Angle Production et France 3 Aquitaine, cette nouvelle série culinaire est arrivée sur les écrans en septembre 2009 avec le parti pris d'aménager nos aliments et nos plats préférés « en les allégeant et en les équilibrant de leur goût et de leurs qualités gustatives », dixit l'animatrice Julie Andrieu qui depuis plus de 10 ans, promène sa silhouette élancée aux quatre coins du monde pour nous faire partager son goût de la cuisine et des saveurs : « Tout un plat », « Les astuces de Julie » sur Teva, « Julie Cuisine » sur TF1 et depuis 2009

« Fourchettes et sac à dos ». « Je suis venu à la cuisine par amour pour un homme qui m'a fait découvrir les bons restaurants, les bonnes brasseries et le goût des bons produits. Je n'avais aucune culture culinaire. Ma mère [Nicole Courcel] s'en foutait, elle était plutôt pionnière du surgelé, tout comme ma grand-mère, grande bourgeoise qui aimait bien aller au restaurant mais surtout pas faire la cuisine. Cette absence de cadre éducatif m'a un peu manqué. Du coup, j'ai eu ma période de boulimie et d'anorexie », raconte Julie Andrieu, souriante et concentrée sur le prochain plat à présenter, dans sa loge au maquillage.

« Je ne suis pas une ayatollah du bio »

Depuis ses débuts à l'antenne, la jeune femme connaît un joli succès et a fidélisé les téléspectateurs autour d'une formule efficace faite de « tradition et modernité ». Après Robuchon et



Julie Andrieu et Michel Guérard : « comme à la maison, côté cuisine ».

Maïté, Julie Andrieu incarne un autre style mêlant une approche contemporaine et un côté bien-être, voire « alicaments » (réunion d'aliments et de médicaments) avec dans chaque produit les compositions utiles énoncées pour la santé.

Un nutritionniste est d'ailleurs présent en coulisse pour avaliser les recettes. « Je fais des émissions pratiques, je veux rendre un service à celles et ceux qui préparent le repas du soir. Je veux proposer des solutions avec des plats sains. Mais je ne suis pas une ayatollah du bio : ce n'est pas forcément meilleur au niveau du goût, mais c'est bon pour la santé », affirme-t-elle. Désormais à ses côtés aux fourneaux, Michel Guérard*, l'inénarrable chef 3 étoiles d'Eugénie-les-Bains qui imagine avec elle les recettes autour d'un produit courant. Le chantre de la cuisine minceur est tout à fait à l'aise et le tandem fonctionne à merveille face aux caméras.

Le succès de « Côté Cuisine » s'inscrit aussi sans doute dans cette tendance des émissions gastronomiques qui font florès

à la télévision de « Top chef » à « Master Chef » en passant par « Initial Chef ». La cuisine est-elle télévisuelle ?

Autant Michel Guérard se méfie de ces nouvelles recettes de télé-réalité souvent indigestes, autant Julie Andrieu (qui rappelle qu'elle n'est pas chef et n'a pas l'intention d'ouvrir un restaurant) y voit une note positive : « Ces émissions suscitent l'engouement des jeunes pour la cuisine. Cela anoblit un peu ce métier qui était autrefois mal considéré. Néanmoins, ce que je reproche à ces émissions, c'est une image de la cuisine liée à l'humiliation et à la compétition ».

Rien de tout cela en effet dans « Côté Cuisine » qui, dans la morosité ambiante et l'apologie du laid, recherche le plaisir des yeux et des papilles !

Vincent ROUSSET

Une production Grand Angle

« Côté Cuisine » est l'une des diverses productions de la société Grand Angle Production, fondée en 1994 et dirigée par le Bordelais Jean-Luc Millan. Basée à la fois à Paris et à Bègles dans le nouveau quartier des Terres Neuves, ce groupe réunit plusieurs sociétés de l'amont à l'aval de la production télévisuelle et cinématographique : les Films Jack Fébus (production), Antipode (agence de communication), Inxvivo (animation) et Gad (distribution, société holding). Avec un chiffre d'affaires de 12 millions d'euros en 2010 et un effectif de 30 collaborateurs, Grand Angle est depuis plusieurs années un acteur incontournable de la production et réalise aujourd'hui plus du tiers de l'émission « Thalassa » mais également des documentaires d'envergure pour Canal + et la Cinquième du style « La Terre vue du ciel ». « En région, on est n° 1 parce qu'on s'est regroupé entre 4 producteurs », souligne Jean-Luc Millan qui travaille sur deux importants projets pour France 2 et une fiction sur les dinosaures qui devrait sortir fin 2011. Avec un budget de 20 000 euros par émission, « Côté Cuisine », intégralement tournée à Bègles, fait travailler quelques 40 personnes.

*Avec Michel Guérard, Julie Andrieu est co-auteur de l'ouvrage « Comment briller aux fourneaux quand on ne sait pas cuire un œuf » (Editions Ducasse, 2010). Elle est auteur d'une dizaine d'autres ouvrages dont l'un avec Pierre Hermé.