

# Un carnet de voyage culinaire

Cinquième saison de la série documentaire « Fourchette et sac à dos » présentée par Julie Andrieu.

ISABELLE NATAF

**N** l'émission de cuisine, ni documentaire exotique, ni magazine pratique, mais tout cela à la fois, « Fourchette et sac à dos » est une sorte de carnet de voyage culinaire atypique et séduisant, proposé pour la cinquième année de suite par Julie Andrieu. Cet été, la jeune femme a choisi d'évoquer la cuisine de cinq destinations européennes, l'Italie du Nord, Berlin, le Portugal, la Suisse et, pour commencer, ce soir, Londres.

Fidèle à ses habitudes, Julie Andrieu se met en scène au cours de ses pérégrinations, part à la recherche de l'originalité, adore faire des rencontres, n'hésite jamais à mettre la main à la pâte et donne son avis ; son entrain et sa gaïeté sont communicatifs. Pas sûr, néanmoins, comme elle le dit en début d'émission, qu'elle arrive à secouer les a priori face à la cuisine anglaise.

Dans ce quartier de l'est de Londres, Julie est invitée à déguster des tourtes d'anguille servies avec de la purée, le tout recouvert d'un colorant vert, de sel et de vinaigre. « C'est... exotique », commente-t-elle, peu convaincue. Avant la dégustation, elle aura essayé, avant d'y renoncer (« trop dégueu »), de couper des anguilles vivantes qui continuent à s'agiter même sans tête. Une bonne *cup of tea* lui fera oublier cette expérience dans un salon de thé « secret » situé en haut d'un pub.

## Cocktails moléculaires

Mais il serait malhonnête d'affirmer qu'à Londres on ne mange que des haricots et des pommes de terre au four arrosés de fromage. Un ami londonien de la chroniqueuse culinaire l'invite chez un particulier qui fait table d'hôte. Une tendance qui se développe dans la capitale anglaise. Cette fois, la cuisine est raffinée, tout

comme l'ambiance. Un délice que Julie Andrieu retrouve au Manoir aux Quatre Saisons, dans la région d'Oxford, où le chef français Raymond Blanc officie. Et comme rien n'arrête la baroudeuse de la cuisine, dès 6 heures du matin elle se rend dans l'arrière-cour d'un quartier de la ville pour rencontrer un Norvégien qui fume son saumon en plein centre-ville.

Dans ce magazine, on découvre également un « supermarché des gens », sorte de coopérative sur un principe communautaire destinée à « éviter le gaspillage », et un bar qui propose des cocktails moléculaires. Grâce au ton de Julie Andrieu, au rythme et à la réalisation soignée, on passe un excellent moment. ■

Julie Andrieu en compagnie du chef français Raymond Blanc, au Manoir aux Quatre Saisons, près d'Oxford.

C. MARIN POUR L'J.P.

