

Julie Andrieu, le goût des autres

FRANCE 5

« Fourchette et sac à dos »

La présentatrice part à la découverte des cuisines du monde. Au menu ce soir, le Pérou.

LA CRITIQUE gastronomique Julie Andrieu repart voyager au cœur des cultures culinaires pour cette troisième saison inédite. Rencontres authentiques, recettes et anecdotes hautes en couleur rythment son voyage au Pérou. « *Les gens y sont accueillants et naturels*, raconte la présentatrice. *J'ai eu un vrai coup de cœur pour Cuzco, une ville magique où le mélange de la culture inca et de celle des conquistadors espagnols est étonnant.* »

Puis, à 9 400 kilomètres de Paris, sur le lac Titicaca, la chroniqueuse goûte au jonc comestible, « *le plus grand poireau du monde* », selon elle, sur une île composée de roseaux. Au cœur de la cordillère des Andes, dans la Vallée sacrée des Incas, à

Chullunquiani, elle découvre le berceau de la pomme de terre, née ici il y a près de huit mille ans et qui constitue la base de l'alimentation péruvienne. C'est d'ailleurs pour cette raison que Julie Andrieu a choisi le Pérou : « *C'est l'une des souches alimentaires les plus importantes dans le monde et il y a beaucoup de spécialités à découvrir.* » Les récoltes de pommes de terre sont célébrées comme des fêtes sacrées, car elles ne sont pas garanties dans l'Altiplano péruvien, à plus de 4 000 mètres d'altitude.

Du cœur d'alpaga

Elle apprend à cuisiner le *chuño* (pomme de terre déshydratée) et assiste au sacrifice d'un alpaga. « *Ce sont des traditions tellement éloignées des nôtres ! J'ai vu l'animal se faire arracher le cœur alors qu'il était vivant* », raconte-t-elle, encore choquée par cette coutume. Dans le village de Chinchero, la présentatrice découvre la *pachamanca*, un mode de cuisson dans un four de



Julie Andrieu, dans la Vallée sacrée des Incas, à Chullunquiani au Pérou, le berceau de la pomme de terre, née ici il y a près de 8 000 ans. France 5

terre réalisé à chaque cuisson à même le sol, et enfile le costume traditionnel local. Elle mange du cochon d'Inde, goûte au sel pur, extrait directement de la roche à salines de Maras grâce à un système mis en place par les Incas au XV^e siècle, et fait la récolte du quinoa à Chacan. Cette dernière étape l'a marquée : « *Cette partie du voyage m'a beaucoup touchée. Les gens étaient attendrissants et si contents de nous accueillir. J'ai trouvé qu'il y avait une solidarité incroyable entre les Péruviens.* »

Dans cette nouvelle saison de « Fourchette et sac à dos », Julie Andrieu se rendra aussi au Vietnam, en Andalousie, à la Réunion et à Rome, où elle posera

ses valises chez des particuliers. Pour elle, « *la cuisine reste le meilleur fil conducteur pour découvrir un pays, car c'est un vrai bagage culturel. Il n'y a pas beaucoup d'autres langages pour créer des liens avec les gens.* »

À la rentrée, la gastronome ne va pas chômer. Elle reprendra la présentation de l'émission « Côté cuisine » sur France 3 et préparera une recette en direct tous les soirs dans le nouveau magazine quotidien de France 5, présenté de 19 heures à 20 heures par Alessandra Sublet à partir du mois de septembre.

SARAH LE MASSON